

Технички спецификации (кои се составен дел на тендерската документација)

ТЕХНИЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА

I. за набавка на угостителски услуги - топол оброк(доручек и ручек) и ужинка за учениците во ООУ во Општина Горче Петров за учебните 2024/2025 и 2025/2026 година

ПРВА НЕДЕЛА - ТОПОЛ ОБРОК (ДОРУЧЕК И РУЧЕК)						
Ден	Доручек со напиток	Норматив на доручекот и напитокот	Калори и на доручекот	Ручек: Главно јадење, супа, салата, десерт и напиток	Норматив на ручекот и напитокот	Калории на ручекот
Понеделник	Пченичен леб (интегрално брашно) -Кравји путер со најмалку 80% м.маст - Мед (шумски/ливадски) Или -Кравји путер со најмалку 80% м.маст -Кравјо сирење (минимум 45% м.масти во сува материја) - Чај засладен со мед (планински,мајчина душица, нане, хибискус)	Леб 100гр +/- 5% Путер 30гр. +/- 5% Мед 30гр. +/- 5% Чај 200мл +/- 5%	450-600 калории	- Пченичен леб (интегрално брашно) - Грав манца (прва класа сезонска реколта) со запршка без брашно (црвена благфа пиперка и сончегледово рафинирано брашно - Свежа салата од зеленчук прва класа (зелена салата , зелка, краставица, морков,цвекло,домати) -Десерт: сезонско овошје – прва класа (јаболко, банана,портокал, грозје,круша, слива, праска, кајсија)со иста калибрација	Леб 100гр. +/-5% Грав 300 гр. +/-5% Салата 100 гр. +/-5% Овошје 100-120 гр +/-5%	600-800 калории

Вторник	<p>- Леб пченичен (интегрално брашно) - Варено јајце (класа на квалитет А, класа на големина L 63-73 гр.) - Млечен намаз (минимум 20% м.масти) -Кравјо млеко стерилизирано со минимална млечна маст од 3,2%</p>	<p>Леб 100гр. +/-5% Јајце (63-73)гр. +/-5% Млечен намаз 30 гр +/-5% Млеко= 180-200 мл. +/-5%</p>	450-600 калории	<p>- Пченичен леб (интегрално брашно) - Печен компир - Риба ослич (бел, филета 1 категорија - замрзната) - Свежа салата од зеленчук прва класа (зелена салата, зелка, краставица, морков, цвекло, домати) -Десерт : Пудинг со кравјо млеко пастеризирано и хомогенизирано масленост од 2,8-3,2</p>	<p>Леб100гр+/-5% Компир 200 гр. +/-5% Риба 100 гр. +/-5% Свежа салата 100-120 гр. +/-5% Торта 120гр. +/-5%</p>	600-800 калории
Среда	<p>- Палента (пченкарно брашно за палента) -Кравјо сирење со мин.45% млечна маст во сува материја -Полумасен млечен путер од 41—60% млечна маст) - Јогурт минимална млечна маст од 3,2%</p>	<p>Пченкарно брашно 100 гр+/-5% Кравјо сирење 20 гр. +/-5%. Млечен путер 10 гр. +/-5% Јогурт 180-200мл. +/-5%</p>	450-600 калории	<p>- Макарони (интегрално брашно) и кравјо сирење (минимум 45% м.масти во сува материја) со домотно пире - Сос од домати, мин. 30 мл. +/-5% - Десерт:сезонско овошје – прва класа банана</p>	<p>Макарони 300гр. +/-5% Сос од домати 30 мил+/-5% Овошје 100-120гр+/-5%</p>	600-800 калории
Четврток	<p>- Тарана (интегрално брашно) -Кравјо сирење со мин.45% млечна маст во сува материја - Јогурт</p>	<p>Тарана 200 гр. +/-5% Кравјо сирење 30гр +/-5% Јогурт 180200мл +/-5%</p>	450-600 калории	<p>- Пченичен леб (интегрално брашно) -Миксирана бистра пилешка супа со фиде од јајца и пченичен гриз (морков,</p>	<p>Леб 100гр+/-5% Супа 120мл+/-5% Компир 200гр+/-5% Јунешко месо 60 гр. +/-5%</p>	600-800 калории

	минимална млечна маст од 3,2%			пашканат, целер прва класа) - Кремасто пире од компири 200гр.со кофте (мелено јунешко месо) 60 гр. - Свежа салата од зеленчук цвекло Десерт: сезонско овошје – прва класа (јаболко, банана,портокал, грозје, слива, круша, праска, кајсија) со иста калибрација	Салата 100гр +/-5% Овошје 100-120гр +/-5%	
Петок	-Проја (интегрално брашно, кравјо сирење со мин.45% млечна маст во сува материја, полумасен млечен путер од 41—60% млечна маст) -Јогурт минимална млечна маст од 3,2%	Пченкарно интегрално брашно 40гр +/-5% Пченично брашно 40гр+/-5% Кравјо сирење 40гр+/-5% Полумасен путер 40гр+/-5% Јогурт 180-200мл +/-5%		- Пченичен леб (интегрално брашно) - Грашок манца (грашок стерилизиран без конзерванси прва класа) со јунешко месо прва категорија (бут, плешка без коска, , месо од постари телиња, односно месо добиено од трупови на животни стари од 8-12 месеци од класа Z) - Свежа салата од зеленчук прва класа (зелена салата , зелка,морков,цвекло,краставица,домати) -Десерт : Лесна торта со бисквити и пудинг од ванила (10 гр пудинг +/-5%)	Леб 100гр. +/-5% Грашок манца 200 гр. +/-5% Месо 100 гр. +/-5% Салата 100 гр. +/-5% Десерт 50 гр. +/-5%	600-800 калории

ВТОРА НЕДЕЛА - ТОПОЛ ОБРОК(ДОРУЧЕК И РУЧЕК)

Ден	Доручек со напиток	Норматив на доручекот и напитокот	Калоричност на доручекот	Ручек: Главно јадење, супа, салатата, десерт и напиток	Норматив на ручекот и напитокот	Калории на ручекот
Понеделник	-Корнфлекс (пченкарен/пченичен гриз, какао) -Кравјо млеко стерилизирано со минимална млечна маст од 3,2%	Корнфлекс 50гр +/-5% Млеко 180-200 мл. +/-5%	450-600 калории	-Пченичен леб (интегрално брашно) - Леќа со запршка без брашно (кромид, морков црвена блага мелена пиперка брашно). - Свежа салатата цвекло прва класа -Десерт : Сезонско овошје – прва класа банана	Леб 100гр. +/-5% Леќа 300 гр. +/-5% Салата 100 гр. +/-5% Овошје 100-120гр. +/-5%	600-800 калории
Вторник	-Млечна кифла (интегрално брашно) - Јогурт пастеризиран и хомогенизиран кравји со минимална млечна маст од 2.8-3.2 % масленост.	Кифла 150 гр. +/-10 % Јогурт 180-200 мл. +/-5%	450-600 калории	- Пченичен леб (интегрално брашно) - Компир манџа со парчиња јунешко месо 1 категорија(бут или плешка без коска - свежа салатата зелка 1 класа -Десерт: палачинка со мешан мармалад од разни видови овошје со мин. 40% овошје.	Леб 100гр +/-5% Компир 150гр +/-5% Јунешко месо 80гр(+.- 10%) Свежа салатата 100 гр. +/-5% Десерт Палачинка 50гр. +мармалад 30гр. (+/-5%)	600-800 калории
Среда	- Пченичен леб (интегрално брашно) - Кашкавал кравји со мин. 45% млечна маст во сува материја -Млечен путер 41-60% млечни масти во сува материја. - Кравјо млеко пастеризирано и	Леб 100гр. +/-5% Кравји кашкавал 30гр +/-5% Млечен путер 20гр. (+/.5 %) Млеко 180-200мл +/-5%	450-600 калории	-Пченичен леб интегрално брашно -Спанаќ со ориз и кисело млеко пастеризирано и хомогенизирано со масленост 2.8-3.2 % - Десерт:сезонско овошје – прва класа (јаболко, банана, портокал, грозје, слива, круша, праска, кајсија)со иста калибрација	Леб 100гр.(+ -10%) Спанаќ 140гр, ориз 30гр, кисело млеко 30гр./мл. (+ -10%) Овошје 100-120гр (+ -10%)	600-800 калории

	хомогенизиран о со минимална млечна маст од 2.8-3,2%					
Четврток	- Пита со кравјо сирење со мин. 45% млечна маст во сува материја со мин. Фил полнење од 15% - Јогурт пастеризиран и хомогенизиран кравји со минимална млечна маст од 2.8-3,2 %	Пита 150 гр. (+ - 10%) Јогурт 180-200 мл. +/-5%	450-600 калории	Пченичен леб (интегрално брашно) - Пилешка чорба со кнедли од јајца и пченичен гриз Тава ориз со пилешки стек - Свежа салата од зеленчук прва класа (зелена салата, зелка, краставица, морков, цвекло, до мати) - Десерт : овошје прва класа банана	Леб=100гр. +/-5% 80+10+20 мл. (+ - 10%) Ориз 160гр +/- 5% Пилешки стек 100гр.(+ /- 5%) Салата 100 гр. +/-5% Десерт 50 гр +/-5 %	600-800 калории
Петок	- Печена панцерота со урда и спанаќ (пченично брашно 43гр. сончогледово масло 6.5 гр. јајца 3.5г спанаќ 44г, урда 22г, сол 0.7, шеќер 0.5г, сусам 1г) Јогурт минимална млечна маст од 3.2%.	Пченично брашно 43г, сончогледово масло 6.5г, јајца 3.5г, свеж квасец 1.7г, спанаќ 44г, урда 22г, сол 0.7г, шеќер 0.5г, оцет 0.5, сусам 1г) 100г+ /- 5%) Јогурт 180-200 мл. +/-5%	450-600 калории	- Пченичен леб (интегрално брашно) - Полнета пиперка (пиперка, ориз, мелено јунешко месо 1 категорија бут или плешка без коска) - Свежа салата цвекло морков прва класа -- Десерт: сезонско овошје – прва класа (јаболко, банана, портокал, грозје, слива, круша, праска, кајсија) со иста калибрација	Леб=100гр +/- 5% Пиперка 100гр. Јунешко месо 50гр Ориз 50 гр. (+ - 10%) Салата 100 - 120 гр +/-5% Овошје 100- 120 гр +/-5%	600-800 калории

ТРЕТА НЕДЕЛА - ТОПОЛ ОБРОК(ДОРУЧЕК И РУЧЕК)

Ден	Доручек со напиток	Норматив на доручекот и напитокот	Калори и на доручекот	Ручек: Главно јадење, супа, салата, десерт и напиток	Норматив на ручекот и напитокот	Калории на ручекот
Понеделник	<p>Пченичен леб (интегрално брашно) -Кравји путер со најмалку 80% м.маст - Мед (шумски/ливадски) Или -Кравји путер со најмалку 80% м.маст -Кравјо сирење (минимум 45% м.масти во сува материја) -Кравјо млеко стерилизирано со минимална млечна маст од 3,2%</p>	<p>Леб 100гр +/- 5% Путер 30гр. +/- 5% Мед 30гр. +/- 5% Млеко 180-200 мл. +/-5%</p>	450-600 калории	<p>- Пченичен леб (интегрално брашно) - Грав манца (прва класа сезонска реколта) со запршка без брашно (црвена благфа пиперка и сончегледово рафинирано брашно - Свежа салата од зеленчук прва класа (зелена салата , зелка, краставица, морков,цвекло,домати) -- Десерт овошје прва класа банана</p>	<p>Леб 100гр. +/-5% Грав 300 гр. +/-5% Салата 100 гр. +/-5% Овошје 100-120 гр +/-5%</p>	600-800 калории

Вторник	- Леб пченичен (интегрално брашно) - Варено јајце (класа на квалитет А, класа на големина L 63-73 гр.) - Млечен намаз (минимум 20% м.масти) - Чај засладен со мед (планински, мајчина душица, нане, хибискус)	Леб 100гр. +/- 5% Јајце (63-73)гр. +/-5% Млечен намаз 30 гр +/-5% Чај 200мл +/- 5%	450-600 калории	- Пченичен леб (интегрално брашно) - Печен компир - Риба ослич (бел, филета 1 категорија - замрзната) - Свежа салата од зеленчук прва класа (зелена салата, зелка, краставица, морков, цвекло, домати) - Десерт : Пудинг со кравјо млеко пастеризирано и хомогенизирано масленост од 2,8-3,2	Леб 100гр +/- 5% Компир 200 гр. +/-5% Риба 100 гр. +/-5% Свежа салата 100-120 гр. +/- 5% Торта 120гр. +/-5%	600-800 калории
Среда	- Пециво од лиснато тесто, пченично интегрално брашно (пакување во соодветна амбалажа) - Јогурт минимална млечна маст 3,0%	Пециво 120 гр. +/-5% Јогурт 180-200 мл. +/-5%	450-600 калории	- Шпагети (интегрално брашно) и кравјо сирење (минимум 45% м.масти во сува материја), со домати пире - Сос од домати 30мл. +/-5% - Десерт: Мафин со мармалад	Шпагети 300 гр. +/-5% Кравјо сирење 30гр +/-5% Сос од домати 30мл. +/-5% Десерт пченично брашно 30г, млеко 18,3 мл јајце 3.5 сончогледово масло 2.3г 4 пециво 0.6г сол 0.4г мармалад	600-800 калории
Четврток	- Палента (пченкарно интегрално брашно за палента) - Кравјо сирење со мин.45% млечна маст во	пченкарно интегрално брашно 100 гр +/-5% кравјо сирење 20 гр. +/-5%. Млечен путер 10 гр. +/-5% Јогурт 180-	450-600 калории	- Пченичен леб (интегрално брашно) - Миксирана бистра пилешка супа со фиде од јајца и пченичен гриз (морков, пашканат, целер	Леб 100гр +/-5% Супа 120мл +/-5% Компир 200гр +/-5% Јунешко месо 60 гр. +/-5% Салата 100 +/-	600-800 калории

	сува материја -Полумасен млечен путер од 41—60% млечна маст) - Јогурт минимална млечна маст од 3,2%	200мл. . +/-5%		прва класа) - Кремасто пире од компири 200гр со ќофте (мелено јунешко месо) 60гр - Свежа салата од зеленчук цвекло - Десерт:сезонско овошје – прва класа (јаболко, банана, портокал, грозје, слива, круша, праска, кајсија)со иста калибрација	5% Овошје100- 120гр +/-5%	
Петок	-Проја (пченкарни/пче нично интегрално брашно тип , кравјо сирење со мин.45% млечна маст во сува материја, полумасен млечен путер од 41—60% млечна маст) -Јогурт минимална млечна маст од 3,2%	Пченкарно брашно 40гр+/- 5% Пченично брашно 40гр+/- 5% Кравјо сирење 40гр+/-5% Полумасен путер 40гр+/- 5% Јогурт 180- 200мл +/- 5%		- Пченичен леб (интегрално брашно) - Грашок манца (грашок стерилизиран без конзерванси прва класа) со јунешко месо прва категорија (бут, плешка без коска , месо од постари телиња, односно месо добиено од трупови на животни стари од 8-12 месеци од класа Z) - Свежа салата од зеленчук прва класа (зелена салата , зелка,морков,цвек ло,краставица,дом ати) - Десерт:сезонско овошје – прва класа (јаболко, банана, портокал, грозје, слива, круша, праска, кајсија)со иста калибрација	Леб 100гр. +/- 5% Грашок манца 200 гр. +/-5% Месо 100 гр. +/-5% Салата 100- 120 гр. +/-5% Овошје100- 120гр +/-5%	600-800 калории

ЧЕТВРТА НЕДЕЛА - ТОПОЛ ОБРОК(ДОРУЧЕК И РУЧЕК)

Ден	Доручек со напиток	Норматив на доручекот и напитокот	Калоричност на доручекот	Ручек: Главно јадење, супа, салата, десерт и напиток	Норматив на ручекот и напитокот	Калории на ручекот
Понеделник	- Леб пченичен (интегрално брашно) - Мармалад од шипки со мин. 40% овошје или мед - Кравјо млеко пастерилизирано и хомогенизирано со минимална млечна маст од 2.8-3,2%	Леб 100гр. +/- 5% Мармалад 30гр. (+ - 10%) Млеко 180-200 мл. +/-5%	450-600 калории	-Пченичен леб (интегрално брашно) - Леќа со запршка без брашно(кромид, морков црвена блага мелена пиперка брашно). -Свежа салата зелка и морков -Десерт: Палачинка со мешан мармалад со разни видови овошје со мин. 40% овошје	Леб 100гр. +/-5% Леќа 200+5 гр. +/-10% Салата 100-120 гр. +/--% Десерт Палачинка 50 гр +/-5% Мармалад 30гр+/-5%	600-800 калории
Вторник	-Јуфки со кравјо сирење со мин. 45% млечна маст во сува материја -Јогурт пастеризирано и хомогенизирано кравји со масленост од 2.8-3.2%	Јуфки 150гр.+/- 5% Кравјо сирење 50 гр.(+ -10%) Јогурт 180-200 мл +/-5%	450-600 калории	- Пченичен леб (интегрално брашно) - Компир манца (морков, пиперка ориз со јунешко месо 1 категорија- бут или плешка без коска) -Свежа зелка салата прва класа -Десерт: Свежо овошје јабољко 1 класа	Леб 100гр+/- 5% Компир и останат зеленчук 150гр+/-5% Јунешко месо 80гр. (+ /-5%) Салата 100-120гр. +/-5% Овошје 100-120гр.	600-800 калории
Среда	- Пченичен леб (интегрално брашно) -Кашкавал кравји со минимум 45 % млечна маст во сува материја -Млечен путер 1-60% млечни масти - Кравјо млеко стерилизирано со минимална млечна маст	Леб 100гр. +/- 5% 30+20гр.(+ - 10%) Млеко 180-200мл +/-5%	450-600 калории	-Пченичен леб интегрално брашно -Спанаќ со ориз и кисело млеко пастеризирано и хомогенизирано со масленост 2.8-3.2 % -Десерт Пудинг со кравјо млеко пастеризирано и хомогенизирано со масленост 2.8-3.2 %	Леб 100гр.(+ - 10%) Спанаќ 140гр, ориз 30гр, кисело млеко 30гр./мл.(+ -10%) Пудинг 120гр (+ - 10%)	600-800 калории

	од2.8- 3,2%					
Четврток	- Палента (пченкарно интегрално брашно за палента) и кравјо сирење со мин.45% млечна маст, полумасен млечен путер од 41—60% млечна маст) - Јогурт пастеризиран и хомогенизиран кравји со минимална млечна маст од 2.8-3,2 %	Пченкарно интегрално брашно 100 гр+/5%Кравјо сирење 20 гр. +/-5%. Млечен путер 10 гр. . +/-5% Јогурт 180-200мл.+/-5%	450-600 калории	Пченичен леб (интегрално брашно) - Пилешка чорба со кнедли од јајца и пченичен гриз Тава ориз со пилешки стек - Свежа салата од зеленчук прва класа (зелена салата , зелка,морков,цвекло,домати) -Десерт овошје прва класа банана	Леб 100гр. +/-5% 80+10+20 мл. (+ - 10%) Ориз 160гр+/-5% Пилешки стек 100гр.(+/-5%) Салата 100 гр. +/-5% Овошје 100-120гр +/-5%	600-800 калории
Петок	- Печена панцерота со урда и спанаќ (пченично брашно 43гр. сончогледово масло 6.5 гр.јајца 3.5г спанаќ 44г, урда 22г, сол 0.7, шеќер 0.5г, сусам 1г) Јогурт минимална млечна маст од 3.2%.	Пченично брашно 43г, сончогледово масло 6.5г, јајца 3.5г, свеж квасец 1.7г, спанаќ 44г, урда 22г, сол 0.7г, шеќер 0.5г, оцет 0.5, сусам 1г) 100г+/- 5%) Јогурт 180-200 мл. +/-5%	350-450калории	- Пченичен леб интегрално брашно - Растурена сарма (зелка ориз мелено јунешко месо 1 категорија-бут или плешка без коска) -Салата цвекло пастеризирано -Десерт лесна торта од бусквити и пудинг(10 гр. Пудинг)	Леб100 гр.(+ - 10%) Зелка100гр +/-5% Ориз50гр +/-5% Јунешко месо 50гр. (+/-5%) Салата100-120гр.+/-5% Десерт 50 гр. (+/-5%)	600-800 калории

Дел 1– УЖИНКА:

ПРВА И ТРЕТА НЕДЕЛА - УЖИНКА			
Ден	Ужинка	Норматив на ужинката и напитокот	Калоричност на ужинката
Понеделник	- Геврек со сусам (пакување во соодветна амбалажа, состав: интегрално брашно, сол, вода, квасец, сусам) - Јогурт со мин. мл.масти до 3,0% во	Геврек= 100гр. +/-5%	350- 400 калории

	соодветно пакување , минимум 200 мл.	Јогурт= од 180 мл. до 200 мл.	
Вторник	- Кроасан (брашно тип 500) со полнило/фил со чоколаден крем од (пакување во соодветна амбалажа, со декларација, состав: интегрално брашно, сол, вода, квасец, сончогледово масло, полнило – локоладен крем со тежина мин.20 гр+/-5%.) Чоколадно млеко стерилизирано со минимална млечна маст од 3.2%	Пециво = 120 гр. +/-5% Чоколадно млеко = од 180 мл. до 200 мл.	300-350 калории
Среда	- Баничка со кравјо сирење со мин. 45%м.масти+/-5% (Пакување во соодветна амбалажа, состав: интегрално брашно, сол, вода, квасец, масло, количина на кравјо сирење мин.20 гр. +/-5%)	Бурек = 120гр. +/-5%	300 - 350 калории
Четврток	- Лиснато со кравји кашкавал (Пакување во соодветна амбалажа, состав: интегрално брашно, сол, вода, квасец, масло, количина на кравји кашкавал мин.20 гр. +/-5% Јогурт со мин. мл.масти до 3,0% во соодветно пакување , минимум 200 мл.-	Пециво =120гр. +/-5% Јогурт= од 180 мл. до 200 мл.	300- 350 калории
Петок	- Вегетка со пченкарно брашно со(пченкарно брашно, интегрално брашно, сол, вода квасец, маргарин за лиснато, зачин) (Пакување во соодветна амбалажа, состав: Јогурт со мин. мл.масти 3,0% во соодветно пакување , минимум 200 мл.	Вегетка со пченкарно брашно = 150 гр. +/-5% Јогурт = од 180 мл. до 200 мл.	300-350 калории

ВТОРА И ЧЕТВРТА НЕДЕЛА - УЖИНКА			
Ден	Ужинка	Норматив на ужинката и напитокот	Калоричност на ужинката
Понеделник	- Домашна пита со кравјо сирење со мин.45%м.масти+/-5% (Пакување во соодветна амбалажа, состав: интегрално брашно, сол, вода, квасец, масло, кравјо сирење мин.20 гр.+/-5%)	Домашна пита=120гр. +/-5% Јогурт= од 180	400-450 калории

	- Јогурт со мин. мл.масти 3,0% во соодветно пакување минимум 200 мл.	мл. до 200 мл.	
Вторник	- Солен мафин (Пакување во соодветна амбалажа, состав: пченично брашно, сол, млеко, квасец, сончогледово масло, јајца, рендан морков, сирење, урда, пециво, - Јогурт со мин. мл.масти 3,0% во соодветно пакување минимум 200 мл.	Солен мафин= 120 гр. +/-5% Јогурт= од 180 мл. до 200 мл.	300-350 калории
Среда	- Пециво од лиснато тесто со кравјо сирење со мин.45%м.масти +/-5% (Пакување во соодветна амбалажа, состав: интегрално брашно, сол, вода, квасец, кравјо сирење мин.20 гр +/-5%	Пециво = 100 гр. +/-5%	300-350 калории
Четврток	- Кроасан со овошен мармалад (Пакување во соодветна амбалажа, состав: интегрално зрно, сол, вода, квасец, овошен фил – мешан мармалад од јаболко, круша,слива и праска мин.20 гр. +/-5%) - Бистар сок од јаболко - 100% јаболко во картонска амбалажа , минимум 200 мл.	Кроасан =100гр. +/-5% Сок= минимум 200 мл.	350-400 калории
Петок	- Вртен геврек со кравјо сирење мин.масл 45% м. масти +/-5% (пакување во соодветна амбалажа, состав: интегрално брашно, сол, вода, квасец, сусам, кравјо сирење мин.20 гр. +/-5%) - Јогурт со мин. мл.масти од 2,8% - 3,0% во соодветно пакување , минимум 200 мл.	Вртен геврек= 100 гр. +/-5% Јогурт = од 180 мл. до 200 мл.	300-350 калории

Менито е за четири недели.

При изборот на храна, Комисијата за јавни набавки ги примени одредбите од Правилникот за стандардите за исхраната и за оброците во основно училиште бр.18-144961/1 од 17.12.2020 год. донесен од Министерот за образование на РСМ . Техничките спецификации се одобрени од страна на преставници од родителите од основните училишта.

Квалитетот на земјоделски производи за подготовка на оброците треба да е од прва класа - реколта 2024/2025 год. односно 2025/2026 год.

Во име на преставници од сите основни училишта и со согласност од Советот на родители од сите основни училишта
ООУ Ѓорче Петров - Скопје

