

Техничка спецификација

Редни број	Опис добра	Јединица мере	Количина
1.	<p>Доручак треба да се састоји од следећих компоненти:</p> <p>I – хлеб пшенични полубели – 0,150 кг;</p> <p>II – доручак; (Сувомеснати производи - 100 грама и 2 кувана јајета или сир топљени 2 ком, куване виршле или моравска кобасица и 2 кувана јајета или сир топљени 2 ком, бурек-пیتیца са сиром, месом 300-350 грама, кајгана или јаја на око 250 грама,)</p> <p>III – топли - хладни напитака или јогурт;</p>	ком	<p>2</p> <p>(1 касарна)</p> <p>(плус 1 за контролни узорак)</p> <p>а по указаној потреби и већи број уз претходну правовремену најаву измене бројног стања</p>
2.	<p>Ручак треба да се састоји од следећих компоненти:</p> <p>I – хлеб пшенични полубели – 0,200 кг;</p> <p>II – супа-чорба (опционо)</p> <p>III – главно јело (пасуљ, мусака, сарма или пуњене паприке и пире од кромпира, гулаш од свињског (јунечег меса) и пире кромпир или кувана тестенина, печење свињско и пекарски кромпир, ђувеч и свињско печење, слани кромпир и динстани грашак-буранија-купус уз парче меса, кисели купус-вариво, јела од рибе и слани кромпир);</p> <p>IV – салата сезонска (0,15 кг);</p> <p>V – воће сезонско (0,25 кг) или десерт (опционо).</p> <p>Уз чорбаст пасуљ не планирати и не делити супу-чорбу.</p>	ком	<p>10</p> <p>(5 касарна, 1 ИО Извор и 3 ВК Б. Чифлик)</p> <p>(плус 1 за контролни узорак)</p> <p>а по указаној потреби и већи број уз претходну правовремену најаву измене бројног стања.</p>
3.	<p>Вечера треба да се састоји од следећих компоненти:</p> <p>I – хлеб пшенични полубели – 0,150 кг;</p> <p>II – вечера; (сендвич са сувомеснатим производима, кувано јело, бурек, качамак, проја, пица, јела са роштиља)</p> <p>III – топли (чај) - хладни напитака (млеко, чоколадно млеко), компот или јогурт;</p> <p>IV – салата (0,15 кг) уз кувано јело;</p>	ком	<p>10</p> <p>(5 касарна, 2 ИО Извор и 2 ВК Б. Чифлик)</p> <p>(плус 1 за контролни узорак)</p> <p>а по указаној потреби и већи број уз претходну правовремену најаву измене бројног стања</p>

СТРУКТУРА намирница за целодневни оброк војнички:

Редни број	Групе намирница		%
1	Житарице	Брашно, тестенине, пиринач	35–45
2	Поврће	Суво – пасуљ	1–3
		Свеже, конзервисано и сушено	8–11
3	Месо, риба и јаја	Месо свеже	7–10
		Производи од меса	5–8
		Риба свежа	1–3
		Производи од рибе	1–2
		Јаја свежа	1–2
4	Млеко и млечни производи	Млеко свеже	1,5–6
		Млечни производи	7–10
5	Масноће	Маст, уље, маргарин и маслац	9–12
6	Воће	Воће свеже и суво	3–6
7	Шећер и производи	Шећер и производи	4–8
8	Остало	Зачини и напци	до 1

Напци

Чај dl 2,5

Млеко свеже Млеко свеже или чоколадно млеко dl 2,5 Оригинално паковање

Млеко кисело или Јогурт dl 1,8 Даје се оригинално паковање

Воћни сок (кашасти или бистри)

Јела од јаја

Кувана јаја у љусци Јаја свежа ком. 2

Кајгана или пржена јаја „на око” Јаја свежа Уље јестиво Со кухињска ком. 2

Кобасице

Куване виршле: Виршле 100g Сенф 10g

Куване моравске кобасице: Моравске кобасице Сенф g g 100 10 241

Производи од брашна

Хлеб пшенични полубели

Сувомеснати производи

Кобасице полутрајне Шункарица или савска или пилећа прса g 100

Суво свињско месо Врат свињски, димљени g 100

Шунка прашка Шунка прашка g 100

Сува сланина Сланина печена, месната g 100

Производи од млека

Маслац или маргарин Маслац или маргарин g 20

Сир меки бели у кришкама g 100 50

Сиреви полумасни Тврди и полутврди сиреви (трапист, гауда, качкавал и сл.) g

Сир топљени Сир топљени g 50

Јела од рибе

Кувана риба Риба свежа или смрзнута (скуша, ослић или шаран) без главе и утробе
Маргарин или уље јестиво Лимун свежи Шаргарепа свежа Першунов корен и лист g g (dl)
g g g 180 8 (0,08) 10 5 3
Печена риба уцело Риба свежа или смрзнута (скуша, ослић или шаран) без главе и утробе
Уље јестиво Со кухињска (по потреби) g dl 180 0,08

Јела од меса са роштиља

Ђевапчићи или плескавица Месо сирово јунеће и свињско у односу 80 – 40 грама Уље
јестиво Лук црни свежи Бибер црни Со кухињска g dl g g g 120 0,03 30 0,2
Ражњићи Месо сирово телеће или свињско (плећка или бут) Уље јестиво Лук црни свежи
Бибер црни Со кухињска g dl g g g 120 0,03 30 0,1
Џигерица на жару (или мало масноће) Џигерица телећа, јунећа Уље јестиво Лук црни
свежи Бибер црни Со кухињска g dl g g g 100 0,03 30 0,1 Ако се укаже могућност, са 30 g
црног лука припрема се рестована џигерица

Јела од меса

Кувано месо Месо сирово јунеће, телеће или пилеће Со кухињска g g g g 120 120 140 0,1
Натур шницла Месо сирово телеће (плећка, бут или котлети) или месо сирово јунеће
(бут, плећка, филе, контрофиле или розбратна) Уље јестиво Брашно пшенично (тип 800)
Со кухињска (по потреби) g dl g g 120 0,08 5
Пилетина печена Месо сирово пилеће Уље јестиво g dl 120 0,05
Фаширана шницла, Ћуфте
Пуњена парика
Гулаш од свињског – јунећег меса

Варива

Пекарски кромпир Кромпир свежи Уље јестиво Маслац Со кухињска g dl g 200 0,02
Качамак односно палента Кукурузно брашно Уље јестиво Маслац Со кухињска (по
потреби) g dl g 70 0,1 5 344 Уместо вечере или приликом испитивања
Мусака од кромпира, мусака од тиквица
Пире кромпир, слани кромпир
Динстани слатки купус, динстана боранија, грашак, пиринач

Салате

Салата зелена Зелена салата Уље Сирће винско Со кухињска g dl dl 150 0,05 0,05
Салата од младог лука Лук млади у струку, без уља, сирћета и соли, 2 комада
Салата од свежег парадајза Парадајз свежи Лук црни свежи Уље Со g g dl 200 (20) 0,05
Салата од цвекле Цвекла конзервирана g 100 37
Краставац свежи Краставац Уље јестиво Со кухињска g dl 200 20 0,05
Салата од киселих краставаца Кисели краставац g 100
Салата од киселих паприка Кисела паприка у листу g 150

Слатка јела и слаткиши

Гриз Млеко свеже Гриз пшенични Шећер dl g g 2 15 10
Сутлијаш Млеко свеже Пиринач Шећер Цимет (по потреби) dl g g g 2 25 20 (0,2)
Мед са маслацем Мед Маслац g g 25 20
Компот од сувог воћа Суве шљиве или Суве смокве Шећер g g g 50 50 10 496 61
Компот од свежег воћа Воће свеже (јабуке, крушке, кајсије, шљиве...) Шећер g g 100 10
Свеже воће Јабуке, крушке, трешње, шљиве, брескве, кајсије, грожђе и др. g 200,
лубеница 700 грама
Јужно воће Банана, наранџа, g g 200 250