



No.

دفتـر الشروط الفنيـ

لتقديم وجبات طعام جاهزة لدائرة ديرو والمواقع والمحطات التابعة لها

أولاً : الشروط الخاصة:

أ - العاية من العقد :

قيام شـترم بتأمين مواد ووجبات لطعام للعاملين على حفارة حسب موقعها وفق لشروط وكميات وأنواع محددة في القائمة بدفتـر الشروط والذي يعتبر جزءاً لا يتجزأ من العقد.

ب - التزامات الملتزم:

- 1- تأمين عدد -لازم وكافي من عمال لإنجاز الأعمال المطلوبة في الموقع بما لا يقل عن 9/ عمال (مشرف موقع 1 - شيف مطبخ 1 - عامل جلي 2/- عامل صالة 3/- مساعد شيف 1/- أمين مخزن 1/) وأن يكونوا مقبولين من الإدارة ومن ذوي السلوك الحسن واللباقة الصحية ولا تقل أعمارهم عن 18/ عاماً ولا تزيد عن 60/ عاماً.
- 2- تقديم تصريح يتعهد به كفاءة عماله وخبرتهم في ممارسة مثل هذه الأعمال والتزام عماله بارتداء ملابس عمل بيضاء خاصة ونظيفة ومزينة والظهور بمظهر عام لائق ونظيف.
- 3- في حال الإرساء عليه تقديم شهادات صحية لعماله (بعد أمر مباشرة) تثبت خلوهم من الأمراض السارية والمعدية وما يشبه تسجيلهم لدى مؤسسة التأمينات الاجتماعية ، وشتـرم وحده مسؤول عن جميع الأضرار المادية والجسدية اللاحقة من جراء تنفيذ الأعمال العقدية المطلوبة وعليه التقيد بأحكام القانون رقم 17/ لعام 2010 وملاحقاته وتعديلاته وتعليماته التنفيذية فيما يتعلق بالحد الأدنى للأجور .
- 4- شـترم مسؤول وحده عن التأمين ضد مخاطر العمل و تطبيق أنظمة الأمن والسلامة المهنية فيما يتعلق بعماله ومعداته وهو مسؤول أيضاً عن إطفاء ونقل وسكن عماله، ومسؤول عن صيانة وإصلاح التجهيزات أثناء تنفيذ العقد بما فيها شبكات المياه والإنارة والتكييف والصرف الصحي .

- 5- لتفديد تمام بكافة مطابخ الإدارة بما فيها رفض أي عنصر من عناصره إذا وجدت الإدارة وحسب تقديرها وحدها أنه مريض أو مهمل أو غير مناسب دون أن تتحمل الإدارة أي تكلفة حرة، ذلك، حيث تتوجب على المنتزه أو وكيله التواجد ضمن موقع العمل طيلة أوقات الدوام الرسمي لتلقي تعليمات العدةارة.
- 6- تقديم وتأمين المواد ووجبات الطعام بعودة ضهي غالية للعاملين بالأوقات المحددة ووفق البرنامج المقدم من الإدارة للوجبات الثلاثة الأساسية / فطور - عداء - عشاء/ ضمن الأنواع والمواصفات والكميات المحددة فيه عني أن تكون المواد من الأصناف الجيدة ويقدم مواد الغذائية لتاشفة للمحطات والخفارات التابعة لندرة ويقع نقل المواد الغذائية إلى تلك المحطات على عائق لدائرة.
- 7- عني ترحيل القمامة والبقايا والمخلفات الناتجة عن المطعم إلى الأماكن المخصصة بشكل يومي وتأمين كافة المستلزمات لترحيل الأسواخ والقمامة وحرقها ومكافحة القوارض والحشرات برش المبيدات الحشرية المناسبة وتأمين جهاز لاقط حشرات.
- 8- يلتزم بتقديم الطعام لعناصر الخفارة أينما انتقلت وحسب موقعها بنفس الشروط والأسعار ولا يحق له المطالبة بأي فروقات سعرية جرة انتقال الخفارة من موقع إلى آخر.
- 9- يقع على عائق منتزه تقديم كافة معدات المطبخ (فرن وحدات تبريد، خنط لحوم والخضار والفواكه - قطاعة بطاطا - فرمة لحمة - قشارة بطاطا كهربائية - خلاط حمص) و يقوم المنتزه بإصلاح كافة الأعطال وبشكل فوري التي تنجم في المعدات الكهربائية والغازية وعني حسابه الخاص أثناء فترة العقد من وحدات تبريد ومكيفات وفرن وغيرها ويتحمل كافة الأضرار الناجمة عن ذلك .
- 10- يقع عني عائق منتزه تأمين معدات صيانة الأضعام (منعقة ضعام -سكين فواكه - شوكة ضعام -صحن عميق - صحن فايش - إبريق ماء سنابيس - صحنون لتسقبلات وفق الحاجة لكل وجبة وكافة مستلزمات مطعم) بالإضافة إلى الصانجر وصواني الأفران ومسكاكين المطبخ وغيرها وكل ما يتعلق بأدوات المطبخ .
- 11- أن يكون المعارض أو أي من شركائه من الأشخاص أو الشركات المتخصصة بإعداد وتقديم وجبات الطعام الجاهزة والخدمات المرافقة لها وأن يكون قد نفذ عقوداً سابقة بكفاءة في هذا المجال مع تقديم ما يثبت ذلك مفيداً بالوثائق التي تقدم في مغلف الأوراق الشككية
- 12- بإمكان المعارض زيارة موقع العمل (في حال كان يرغب) للاطلاع على تجهيزات المطعم ونضيج وصلات الطعام متوفرة.

ج - أوقات العمل :

يجري عمل عني تأمين وتقديم مواد ووجبات الطعام المنضوية ضمن المواعيد التي تحددها الإدارة على مدار أيام الأسبوع بما فيها أيام الجمع والنسبت والعطل الرسمية والأعياد الدينية ويتوجب على المنتزه أو وكيله القانوني التواجد في موقع الخفارة طيلة أوقات العمل لتلقي تعليمات الإدارة أو الجهة الإشرافية المحددة من قبل الإدارة والإشراف الفعلي على حسن تنفيذ الأعمال المطلوبة .

ثانياً : الشروط الفنية :

أ- الكميات والإشراف والاستلام :

- 1- يقدم المنتزم وجبات الطعام يومياً للعموم في دائرة ديرو وموقع ساعه له بعدد إجمالي /120/ عامل (85 عامل على "الموقع -35 عامل نظام وردي) ، مع مراعاة مضاعفة الأعداد أيام تبديل الورديات ويعلم المنتزم قبل 24 ساعة بذلك أصولاً .
- 2- يحق للإدارة زيادة عدد الوجبات اليومية بما لا يتجاوز /10/ وجبات إضافية إلى الكميات السابقة أثناء فترات تركيب الحفارة أو أثناء وجود ورش عاملة أو جولات عمل أو الحالات التي تحددها الإدارة خطياً وبفلس المواصفات والأسعار العقدية على أن يتم تبليغ المنتزم قبل 24 ساعة .
- 3- يحق للإدارة زيادة عدد العاملين حسب حاجة مواقع العمل المطلوبة وذلك بزيادة عدد الوجبات اليومية للعاملين بين /15-25/ وجبة إضافية.
- 4- يحق للإدارة استبدال الوجبات العادية بوجبات بديلة أو مواد غذائية ناشئة في ظروف يتم تقديرها من قبل الإدارة وفق مقتضيات مصلحة العمل على أن يتم إعلام المنتزم قبل 24 ساعة وبفلس الأسعار عتدياً .
- 5- يعتبر تاريخ مباشرة العمل بالتقيد اعتباراً من تاريخ تسليم موقع العمل و ينظم ضبط أصولي بذلك .
- 6- يلتزم المنتزم بتأمين وتقديم محارم - المصابون - أكياس قديمة - ومنسبات نظافة من كتشب - حامض - زيت زيتون - نطقة - توابل - ملح الخ لصالح تنفيذ العقد و تقديم صالة الاطعام . كما يلتزم بتقديم لوح صابون غار /250/ غرام نوع جيد عدد /1/ + لوح صابون معطر عدد /1/ لا يقل /100 غ/ لكل عنصر في حفارة شهرياً + نصف عبوة بوداين لكل عامل شهرياً كما يلتزم المنتزم بتقديم مادي السكر والشاي بشكل شهري لكل عنصر وفق التالي : (سكر 1000 غ - شاي ظروف عتيق 25 ظرف) ، كما يقوم المنتزم بتقديم المواد التالية شهرياً بمعرفة لجنة الإشراف وهي : (محارم /5/ غلب ، قهوة حبة /1/ كغ ، سكر /50/ كغ . شاي /5/ كغ حاجة مكتب الإدارة والضيوف .
- 8- يجب أن ترحل كل مادة ترفض فنياً إذا كانت مخالفة لدفتر الشروط وتعاد بنفس الآلية التي أحضرها .
- 9- تشكل الإدارة جهة إشرافية في موقع العمل مهمتها الإشراف على حسن تنفيذ التعهد والتحقق من مطابقة الأعمال المنفذة وفق المواصفات والشروط العقدية وتوجيه الإشرافية الحق بالكشف على مواد مستخدمة في إعداد الوجبات ورفض كل مادة مخالفة للمواصفات المطلوبة ومراقبة الطهي والنظافة (نظافة الطعام - العمال - المطبخ و المطبخ) وجودة الطعام ويتعين على المنتزم أو وكيله القانوني الالتزام التام بكافة تعيينات هذه الجهة وتفاذي ملاحظاته ، وتنظم اللجنة مشكلة لهذا الغرض المحاضر الأصولية باستلام الكميات المنفذة .

ب - التزامات الإدارة :

1- تقدم الإدارة

- كرفانة مطبخ كاملة مجهزة بالإضاءة و توصيلات المياه مع المصرف الصحي .
- كرفانة مستودع مجهزة برفوف مع مكيف غاز قطعتين عدد واحد .
- تقدم الإدارة ماء وكهرباء مع توصيلات اللازمة.
- كرفانة صالة للمطعم تحتوي على المعدات الثابتة طاولة طعام مع كراسي مناسبة لعدد المستفيدين + مكيف كهربائي عدد 1- غطاء طاولة مشمع مبون - نايلون شفاف .
- حيث يتم سدادهم من مستزم أو وكيلة القانوني بموجب محضر ستلام أصوي معتمد من الإدارة وموقع من الملتزم على أن يتم تسليمها للإدارة بعد انتهاء مدة العقد أصولاً.

ج - غرامات التأخير والجزاءات:

إضافة إلى ما نصت عليه أحكام القانون 51/ 2004 بخصوص غرامات التأخير بغرم الملتزم بما يلي :

- 1- إذا خالف المتعهد أي من الشروط العقدية أو بما ورد في هذا الدفتر من أحكام وشروط، أو عند مشاهدة أضعمة مطبوخة احتفظ بها المتعهد و قدمها في اليوم التالي تفرض بحقه غرامة مقدارها /50000/ ل من خمسون ألف ليرة سورية عن أي مخالفة كانت وتكون الغرامات معتمدة من الإدارة أصولاً.
- 2- في حال عدم توجع متعهد أو وكيله في موقع تفرض بحقه غرامة مقدارها /25000/ خمسة و عشرون ألف ليرة سورية عن كل يوم.
- 3- في حال تخلف المتعهد عن تقديم أي وجبة من وجبات الطعام في المواعيد المحددة بحق للإدارة التنفيذ الفوري على حسابه بأي من طرق القانونية ومهما بلغت الأسعار دون الحاجة إلى أعذار أو إندار و تحسم نفقات وتكاليف التنفيذ من استحقاقاته لدى الإدارة أصولاً . ويغرم بمبلغ قدره / 50000/ فقط خمسون ألف ليرة سورية كغرامة عدم تنفيذ .
- 4- تحسم هذه المخالفات و الغرامات من الكشف الشهري بعد اقتراحها أصولاً من لجنة الإشراف و اعتمادها من الإدارة .

د - شروط خاصة بالمواد المستخدمة :

- 1 - سكر ناعم أبيض نوع جيد .
- 2 - رز جيد خي من الشوائب رز حبة قصيرة نوع أول أو رز كمسة نوع أول حسب وجبة الطعام .
- 3 - برغل مغريل (حبة واحدة) خالية من الشوائب و الأوساخ نوع أول.
- 4 - شاي أول (سوبر نيكو) نوع أول .
- 5 - حبيب بودرة كامل لدسم نوع جيد .

- 6 - زيت نباتي مستخلص من دوار الشمس مكرر ثلاث مرات على الأقل .
- 7 - زيتون مغشوش نوع أول - جبن مضبوخ دهن قطع .
- 8 - حلاوة طحينية نوع جيد - مربى بكافة أنواعها نوع جيد .
- 9 - سم نباتي نقي 100% خالي من الكوليسترول نوع جيد .
- 10 - لبنه مصفاية حنوة و لبن ضمن عبوات مبردة و مغلفة من مصدر موثوق .
- 11 - بيض من أول وزن الصق لا يقل عن 1800 غ .
- 12 - خبز من خبز لآلي أو خبز الساجي 250 غ كمية رغيفين لكل شخص لكل وجبة على أن يقدم طازج منتج في اليوم نفسه .
- 13 - جميع بقية المواد التي لم تذكر والفواكه والخضار..... الخ يجب أن تكون من الأصناف الأولى .
- 14 - كافة أنواع اللحوم من الأصناف الجيدة الطازجة شريطة أن تكون لحم خروف عواس بعظمه حصراً دون الية ولا يتجاوز وزن مديحة 25 كغ خمسة وعشرون كيلو غرام ولا يقل عن 15 كغ خمسة عشر كغ ، لحم عجل بندي (مشفى فخدة - فتيمة فقط وبدون دهن)
- 15 - قطع فروج بعظمه منقظ بشكل جيد (فخذ - صدر) مطابق للشروط الصحية طازج .

ن - شروط أخرى خاصة بالوجبات :

1- وجبة الفطور:

- حبيب طبيعي أو محلول كامل النسم كأس واحد كبير لا يقل وزن البودرة فيها عن 20 غ فقط عشرون غرام فقط يومياً
- شاي صرف عدد/2/ صس امطعم
- جبن مضبوخ قابل للدهن (مشتات) عدد/2/ لكل شخص
- حلاوة 75 غ - زيتون خضر جاهر محلى 75 غ - مربى بكافة أنواعه 75 غ - زعتر 50 غ - لبنه مصفاية حنوة 75 غ
- بيض مسلوق أو مقلي 2 بيضتان يومياً - زبدة نباتية 75 غ
- عبوة مياه معدنية سعة 1.5 عدد/2/ يومياً
- مامونية مضبوخة بالنسمن البقرى صحن واحد خلال فصل الشتاء لا يقل عن 100 غ تبدل بمادة أخرى صيفاً مرة واحدة أسبوعياً.
- فول مدمس بطحينية و لبن أو فول مدمس بالخامص لا يقل عن 200 غ للشخص مرة واحدة أسبوعياً
- فتة حمص مع الطحينية لا يقل عن 200 غ للشخص مرة واحدة أسبوعياً.
- جبن أو بطيخ حسب الموسم ويقدم من 7/1 لغاية 9/15 ومعدل 200 غ لكل عامل وبدون قشر مرتان أسبوعياً ، على أن تكون وجبة الفطور مؤلفة من أربعة أصناف متجانسة من المواد المذكورة أعلاه إضافة إلى الخليب والشاي والخبز الطازج ومعدل 2 رغيف لكل عامل

2- وجبة الغداء :

- خضار حارحة مطبوخة وفق موسميها 400 غ تحتوي 3 أخصاف على الأقل من (الندورة- بادنجان- كوس- جزر- بطاطا.....) أو معببة في غير موسميها (فاصولياء حاضرة أو بيضاء - نامياء - بادنجان ... الخ) تقدم ثلاث مرات أسبوعياً في اليوم الذي لا يوجد فيه لحمه.
- لحم عجل بدون عظم 100 غ للشخص الواحد مرة واحدة أسبوعياً.
- فروج بعظمه 400 غ مرتين أسبوعياً
- كاري بطاطا مع قطع شيش فروج 200 غ (فروج بدون عظم) للشخص الواحد مرة واحدة أسبوعياً.
- مجدرة برغل مع لبن - كباب هندي
- رز أو برغل مطبوخ بالشعيرية 200 غ للشخص الواحد .
- لبن قري طازج 250 غ فقط مائتان وخمسون غرام للشخص الواحد يومياً.
- فوكه (تدح - برنق) حبة واحدة أو 250 غ فقط مائتان غرام لفوكه دت خبات الصغيرة مثل (عنب- كرز - متسش) أو حبتان مثل (برتقال كرميتيا- دراق - اجاص) للشخص الواحد وتقدم كافة أنواع الفواكه من الأصناف الأولى وفق موسميها ولا يعتبر الحس الأحمر أو الطيخ الأصفر من الفواكه .
- يتم تقديم بعض اليابس أو التريت أو الفجل أو الخبيزة حسب الموسم .
- مقبلات صنفين يومياً 100 غ (بطاطا مقنية 200 غ، سلطة خضار أو شوندر 200 غ، خضار نوعين 200 غ ، حمص 100 غ متين 100 غ) .
- حلويات 100 غ للشخص الواحد تقدم ثلاث مرات أسبوعياً.
- يجب أن تكون وجبة الغداء مؤلفة من :
- 1- رز معدل خمس مرات خلال الأسبوع وبرغل بمعدل مرتين خلال الأسبوع
- 2- الفواكه أربع مرات بالأسبوع .
- 3- خبز آبي أو سباحي طازج معدل رغيفين لكل شخص - بعض اليابس أو التريت أو الفجل أو الخبيزة حسب الموسم و وفق البرنامج المقرر من الإدارة .
- 5- تقدم اللحوم بكافة أنواعها مع الفروج خلال أربعة أيام في الأسبوع على الغداء وفق البرنامج المحدد من قبل الإدارة .

3- وجبة العشاء :

- شوربة متنوعة صحن واحد ربع ليتر للشخص يومياً . (يوقف تقديمها من 6/15 ولغاية 9/15 من كل عام).
- وجبة خضار مطبوخة 400 غ أربع مرات أسبوعياً تقدم في الأيام التي لا تحتوي لحمه

- فروج بدون عظم 200 غ مرة واحدة أسبوعياً.
- فروج مفتي أو مشوي بوزن لا يقل عن 400 غ للشخص الواحد مع بطاطا بالفرن مرة واحدة أسبوعياً
- منزلة ناذجان بالزيت - معكرونة مع خضار
- وجبة معبات بمعدل غنية واحدة لكل شخص (توتو 160 غ - سردين 125 غ - مرتديلا دجاج 200 غ) بالتناوب مرة واحدة أسبوعياً.
- ثلاثة أصناف من المقبلات يومياً (بطاطا مقلية 200 غ، سلطة خضار و شولدر 200 غ ، نوعين من الخضار 200 غ، حمص بالطحينة 100 غ، مثل 100 غ)
- مقالي (أو بطاطا مقلية) زهره / (تقدم مادة لحرارة مدية شهر تشرين الثاني ولغاية بداية نيسان من كل عام).
- * يقدم الملتزم إحدى الأصناف المحددة أعلاه لوجبة العشاء إضافة إلى مواد لتالية لكل عمل وفقاً لبرنامج المقرر من الإدارة :
- خبز آلي أو سباحي 2 رغيف ، محذلات أو صل فريش أو الفجل أو الخبثينة حسب الموسم
- مقبلات (مثل - حمص بالطحينة) بالتناوب
- ملاحظة :تقدم اللحوم مرتان في الأسبوع لوجبة العشاء .
- هـ - على الملتزم تقديم الوجبات التالية خلال شهر رمضان المبارك :
- وجبات (الفطور - الغداء - العشاء) لغير نصائين
- وجبة السحور للنصائين - وجبة الإفطار للنصائين
- وفق برنامج طعام يوضع خلال شهر رمضان ومن خلال شروط العقد إضافة إلى مادة (العجوة) يومياً لوجبة (السحور و الإفطار) لنصائين ومعدل (100) غ للسحور و (50) غ لفطور في كل وجبة لعمال يومياً ومن أنواع الجيد ضمن المطعم فقط.
- يقدم مادة العصير (سكويز بودرة أو ما يعادله من نوع أخرى نوع جيد) لوجبة الإفطار وتكمل عامل صائه ومعدل نصف ظرف شراب للشخص الواحد .
- تتكون وجبة السحور من : شاي - عجوة - خضار وثلاثة أصناف من وجبة الفطور الصباحية مادة الخبز
- تتكون وجبة الإفطار من : شوربة - عجوة- شراب - شاي غيران إضافة لوجبة الغداء المقررة ببرنامج الطعام المعتمد
- يتم تقديم مادة لحوم أو فروج بشكل يومي لوجبة الإفطار خلال شهر رمضان المبارك
- و- شروط أخرى خاصة بالتعهد:

1- إن احتساب قيم الوجبات يكون على النحو التالي :

- وجبة الفطور 22% من القيمة الإجمالية .
- وجبة عشاء 56% من القيمة الإجمالية .

- وجبة مساء 22 % من القيمة الإجمالية .

- يتم احتساب قيمة الوجبات خلال شهر رمضان المبارك وفق التالي :

قيمة وجبة السحور تساوي 35% من القيمة الإجمالية لوجبات اليومية .

قيمة وجبة الإفطار تساوي 65% من القيمة الإجمالية لوجبات اليومية .

2- تصرف استحقاقات المتكثرون بموجب كشوف شهرية وفواتير وضبوط استلام شهرية منظمة حسب الأصول.

3- المدة العقدية 365 يوم من تاريخ تسليم موقع العمل قبل بدء العمل للمقاولين .

4- إمكانية تمديد العقد بنفس المدة وببنفس الشروط الفنية والمالية - اتفاق الطرفين .

5- يجب تنظيم محضر وكشوف يومية وشهرية تتضمن أعداد وجبات الطعام الثلاث الأساسية والوجبة الليلية الإضافية ويحق للجنة

الإشراف رفض أية مادة أو وجبة مخالفة لمواصفات المطلوبة في برنامج الصعاء وعلى المتكثرون أن يبادر فوراً إلى تقديم المادة أو الوجبة

البديلة وذلك ضمن البرنامج المختص واختيار لجنة الإشراف

6- يوقع الكشوف اليومية والشهرية من قبل المتكثرون إشعاراً منه بقبول مسؤولية.

7- يتم صرف قيمة الأعمال المنفذة بعد تنظيم الكشوف والمحضر الشهري وضبوط الاستلام وتدقيقها واقرارها بموافقة الإدارة .

دمشق في 2025/3/19

جدول القيم التقديرية لوجبات الطعام

السعر ل.س	الوجبة
	قيمة وجبة الفطور للشخص الواحد بنسبة 22%
	قيمة وجبة الغداء للشخص الواحد بنسبة 56%
	قيمة وجبة العشاء للشخص الواحد بنسبة 22%
	قيمة الوجبات في اليوم الواحد للشخص الواحد
	قيمة الوجبات باليوم ل 120 شخص
	قيمة الوجبات لكافة العاملين خلال كامل مدة التنفيذ

جدول الكميات وبرنامج الاطعام الاسبوعي لتقديم وجبات طعام جاهزة لاندرة دير و

الايام	وجبة الفطور	وجبة الغداء	وجبة العشاء	ملاحظات
الاحد	زينة ومرتني 75 غ- لبنه 75 غ- زيتون 75 غ- بيض 1/2 - حليب	فروج 400 غ- برغل 200 غ- لبن 250 غ- بصل - بطاطا مقليه 200 غ- فواكه 250 غ	وجبة بندورة مطبوخة - فجل - شوربه عدس - مختل او فليفلة - حمص - بطاطا مقليه	الاشاي : يقدم يوميا على الفطور طرف عدد 1/2 الحليب : يقدم يوميا البيض : يقدم يوميا لعمل المحطات والحفلات المقبلات : تقدم على الغداء بشكل يومي صنفين من المقبلات وعلى العشاء ثلاث اصناف يوميا - تقدم الملمونه شتاء وتستبدل بالحلاوة صيفا على الفطور - يقدم البطيخ والجبن مرتان اسبوعيا على الفطور - تقدم التوربه يوميا على العشاء بالتناوب (عدس - فطر - خضار).
الاثنين	جبنه دهن 2 مثلث - زيت وز عتر - بيض مقلي 2 - فول مدمس 200 غ - حليب	خضار مشكله بدون لحم 400 غ - رز بالشعيريه - لبن 250 غ - فليفلة - حمص بالطحينيه - حلو بات 100 غ	فروج بعظمه مقلي او مشوي 400 غ - سلطة خضار 200 غ مثل - بطاطا مقليه - شوربه خضار	
الثلاثاء	جبنه دهن 1/2 - حلاوة - زيتون 75 غ - بيض 2 - حليب	كباب هادي مع لحمه عجل 100 غ - رز شعيريه - مثل - بطاطا مقليه لبن 250 غ - فواكه 250 غ	مرق كاري مع قطع شيش 200 غ مع بطاطا بالفرن - حمص بالطحينيه - مختل - سلطة خضار - شوربه خضار	
الاربعاء	زينة ومرتني 75 غ- لبنه 75 غ- بيض مقلي 2 غفنه حمص 200 غ - حليب	فاصولياء او باميه مطبوخة بدون لحم 400 غ - رز بالشعيريه - فجل - مثل لبن 250 غ- حلو بات 100 غ	مقالي متوسطة 400 غ - مثل - سلطة خضار - فليفلة - شوربه عدس	
الخميس	لبنه 75 غ- زيت وز عتر 50 غ- بيض مسلوق 2 - ملمونه 100 غ- حليب	شكرية مع شيش قطع 200 غ- رز بشعيريه - بضاف مقليه - سلطه شوربه - لبن 250 غ - فواكه	معلبات علته واحده - مثل - ليمون - بطاطا مقلية - شوربه فطر	
الجمعة	بيض 2 - جبنه دهن 2 - زيتون 75 غ- حلاوة - حليب	مجدرة برغل - سلطه خضار - فليفلة - لبن 250 غ- حلو بات 100 غ	مكرونه مع خضار مشكله 400 غ - حمص بالطحينيه - فجل - بصل - شوربه عدس	
السبت	زينة ومرتني 75 غ- لبنه 75 غ- زيت وز عتر 50 غ- لبنه 75 غ- حليب	فروج بعظمه مقلي او مشوي 400 غ- رز بالشعيريه - مثل - بطاطا مقليه - لبن 250 غ- فواكه		