



საქართველოს რესპუბლიკის
ტერიტორიული დაგეგმვა,
შრომის, ჯანმრთელობისა და
სოციალური დაცვის სამინისტრო



სკოლების ჯანსაღი კვებით უზრუნველყოფის ინიციატივა

ბიუჯეტი კომერციული

შერჩეული მენიუს პრინციპები

- ❖ კერძები ბავშვებისთვის მარტივად მისაღები და გადასამუშავებელია.
- ❖ კერძები მარტივად გადასატანია (არ იღვრება) და არ მოითხოვს განსაკუთრებულ ჭურჭელს.
- ❖ კერძები არ არის აუცილებელი მიწოდებული იყოს ცხელი სახით და ოთახის ტემპერატურაზეც არ კარგავს საგემოვნო თვისებებს.
- ❖ აქცენტი გაკეთებულია არამხოლოდ საკვების სიჯასადლეზე, ასევე გემოზეც.
- ❖ რამდენიმე საკვები ინგრედიენტი თავმოყრილია ერთ კერძში, რაც მნიშვნელოვნია ფასის ოპტიმიზებისთვის.

განმარტებები:

- ❖ ყოველ ინგრედიენტთან მიწერილი მასების 3 მაჩვენებელი აღნიშნავს თანმიმდევრობით სამივე ასაკობრივი ჯგუფის ნორმებს.
- ❖ ინგრედიენტების მასები წარმოდგენილია ნედლი პროდუქტების გათვლაზე.
- ❖ პროდუქტების ფასები დათვლილია საცალო სარეალიზაციო ფასების მიხედვით (მოწოდებულია საქ.სტატის მიერ). პროექტის მასშტაბებიდან გამომდინარე მოსალოდნელია განმახორციელებლის მხირდან მნიშვნელოვანი ფასდაკლების განხორციელება.

რეკომენდაცია:

დოკუმენტში საკვები კომპონენტი დათვლილია მიახლოებითი რაოდენობით. თუმცა მზადების პროცესში შესაძლოა მივიღოთ ცვლილება და პროექტის მასშტაბებიდან გამომდინარე გამოიწვიოს ბიუჯეტში ცვლილება.

აღნიშნულიდან გამომდინარე, რეკომენდებულია კვების ობიექტის სამზარეულოში მოხდეს ყოველი კერძის თითო ულუფის მომზადება და საჭირო ინგრედიენტების ზუსტი გაზომვა. ამავდროულად შესაძლებლობა გვექნება შევაფასოთ კერძების საგემოვნო მახასიათებლები.

წყაროები:

- ❖ პედიატრ ნინო თოთაძის მიერ შედგენილი კვების ასაკობრივი ნორმები (ევროპის ქვეყნების გაიდლაინებზე დაყრდნობით).
- ❖ ნუტრიციოლოგ გულიკო ღვალის მიერ შედგენილი სკოლის კვების გაიდლაინი (დამტკიცებული 2015 წელს).
- ❖ სკოლამდელი აღზრდის დაწესებულებებში ბავშვთა კვების გაიდლაინი. (შედგენილი UNICEF-ის მიერ).
- ❖ გერიატრიული და ორსულთა კვების მენიუს ნიმუშები.

ძირითადი მონაცემები

სწავლის საფეხური	მოსწავლეთა რაოდენობა
დაწყებითი	292,118
საბაზო	129, 892
საშუალო	120,495
სულ მოსწავლე-542,505	

სასწავლო დღეების რაოდენობა-175

სასწავლო კვირების რაოდენობა-35

რეგიონი	სკოლების რაოდენობა
თბილისი	193
ქვემო ქართლი	310
შიდა ქართლი	189
მცხეთა-მთიანეთი	108
კახეთი	218
სამცხე-ჯავახეთი	235
იმერეთი	435
გურია	129
აჭარა	361
სამეგრელო-ზემო სვანეთი	293
რაჭა-ლეჩხუმი-ქვემო სვანეთი	82
აფხაზეთი	15
სულ სკოლა 2,568	

კვების მენიუ I კვირა

ორშაბათი	სამშაბათი	ოთხშაბათი	ხუთშაბათი	პარასკევი
1.ბრინჯი მოხარშული ბოსტნეულით და ქათმით. 2.იოგურტი 3.ბანანი	1.ბროკოლის კრემ-სუპი ორცხობილას კუბებით. 2. ბლინი ხორცით 3.ვაშლი	1. ოსპის კრემ-სუპი 2. მჭადი და ყველი ან ჭვიმტარი 3.ხილის სალათი	1.თევზის ჩხირები კარტოფილის პიურეს გარნირით. 2. ხაჭოს ღვეზელი (პეროგი) 3.ხილის წვენი	1.გოგრის კრემ-სუპი. 2. საქონლის ხორცის კოტლეტი ლავაშის ფირფიტაში. 3. ხილის წვენი
ინგრედიენტები: • ბრინჯი ქათმით და ბოსტნეულით ბრინჯი (50გრ-60გრ-70გრ) ქათმის ფილ(50გრ-60გრ-70გრ); ბარდა(15გრ-15გრ-20გრ); სტაფილო(20გრ-25გრ-30გრ) ბულგარული(20გრ-25გრ-30გრ) მარილი (1გრ-1გრ-1გრ); • იოგურტი(1-1-1ცალი) • ბანანი(1-1-1ცალი)	ინგრედიენტები: • ბროკოლის კრემ-სუპი ბროკოლი(100გრ-120გრ-150გრ) კარტოფილი(120-200-250გრ) ხახვი(10გრ-10გრ-10გრ) ნიორი(2გრ-3გრ-3გრ) არაჟანი(10გრ-10გრ-10გრ) მარილი(1გრ-1გრ-1გრ) ზეთი (2მლ-4მლ-5მლ) ორცხობილას კუბები(1-1-1 ნაჭერი პურისგან) • ბლინი ხორცით(1-1-2ცალი) • ვაშლი (30გრ-30გრ-30გრ)	ინგრედიენტები: • ოსპის კრემ-სუპი ოსპი(50-60-70გრ) ხახვი(10-10-10გრ) ნიორი(2-3-3გრ) სტაფილო(20-25-30გრ) არაჟანი(10-10-10გრ) ზეთი(2-4-5მლ) მარილი(1-1-1გრ) • ჭვიმტარი მჭადის ფქვილი(30-30-30გრ) დახეხილი ყველი(20-20- 20გრ) ზეთი (2მლ-4მლ-5მლ) • ხილის სალათი ვაშლი (30-30-30გრ) ბანანი(30-50-50გრ) კივი(30-50-50გრ)	ინგრედიენტები: • თევზის ჩხირები გარნირით თევზის ფილე (100გრ-100გრ-150გრ) პურის ფქვილი (5გრ-5გრ-10გრ) კარტოფილი(110გრ-120გრ-150გრ) რძე (25-25-30მლ) მარილი (1გრ-1გრ-1გრ) ზეთი (2მლ-4მლ-5მლ) • ხაჭოს ღვეზელი ფქვილი (50-50-75გრ) რძე (25-25-30მლ) შაქარი(10-10-15გრ) კვერცხი (0.25-0.25-0.30 ცალი) მარილი (1-1-1გრ) ზეთი(2-2-2მლ) ვანილი (1გრ-1გრ-1გრ) ხაჭო (75-75-85გრ) ხილის წვენი	ინგრედიენტები: • გოგრის კრემ-სუპი გოგრა(100-120-150გრ) კარტოფილი (50-70-90) სტაფილო(30გრ-35გრ-40გრ) ხახვი(10გრ-10გრ-10გრ) არაჟანი(10-10-10გრ) ზეთი (2მლ-4მლ-5მლ) მარილი(1-1-1გრ) ორცხობილას კუბები(1-1-1 ნაჭ. პურისგან) • საქონლის ხორცის კოტლეტი ლავაშის ფირფიტაში საქონლის ფარში(30-30-60 გრ) ხახვი (5-5-10გრ) ნიორი(2-2-3გრ) კარტოფილი(10-10-15გრ) პური (1-1-1ნაჭ) მარილი (1-1-1გრ) ფქვილი (5-5-5გრ) ზეთი(5-5-5მლ) ლავაშის ფირფიტა (2გრ-2გრ-5გრ) • ხილის წვენი (150მლ-200მლ-250მლ)

I კვირის მენიუ

ორშაბათი



სამშაბათი



ოთხშაბათი



ხუთშაბათი



პარასკევი



კვების მენიუ II კვირა

ორშაბათი	სამშაბათი	ოთხშაბათი	ხუთშაბათი	პარასკევი
1.ყვავილოვანი კომბოსტო კვერცხსა და საფანელში გამომცხვარი. 2.გუფთის ბურთულები 3.ხილის წვენი	1.ჭარხლის სუპ-პიურე (ბორში უხორცო) 2.გამომცხვარი მაკარონი ხორციით 3.ბანანი	1.თევზის ფილე კარტოფილის პიურეს გარნირით 2.იოგურტი 3.ხილის სალათი	1. მაწვნის კრემ-სუპი 2.სენდვიჩი 3.ხილის წვენი	1. ქათმის ფილე წიწიბურას გარნირით. 2. ბოსტნეულის სალათი 3. ვაშლის ღვეზელი
ინგრედიენტები: - გამომცხვარი ყვავილოვანი კომბოსტო ყვავილოვანი კომბოსტო(60-70-80გრ) კვერცხი(0.3-0.5-0.7ცალი) ორცხოებილას საფანელი(20გრ-25გრ-30გრ) - გუფთის ბურთულები საქონლის ხორცი (50-50-60 გრ) ბრინჯი(15-15-20გრ) ხახვი(10გრ-10გრ-15გრ) ნიორი(2გრ-2გრ-3გრ) მწვანელი(3-3-5გრ) კვერცხი(0.2-0.2-0.3ცალი) მარილი (1-1-1გრ) - ხილის წვენი (150მლ-200მლ-250მლ)	ინგრედიენტები: - ჭარხლის კრემ-სუპი (ბორში უხორცო) ჭარხალი(80-100-120გრ) კარტოფილი(50-60-70გრ) ხახვი(10-10-15გრ) მწვანელი (15-15-20გრ) სტაფილო(30-30-40გრ) პომიდორი(10-10-15გრ) არაჟანი(5გრ-10გრ-15გრ) მარილი(1-1-1გრ) - გამომცხვარი მაკარონი ხორციით მაკარონი(50-60-70გრ) საქონლის ფარში (50-60-70გრ) ხახვი(10-10-15გრ) ნიორი(2-3-3გრ) პომიდორი (10-15-20გრ) მარილი (1-1-1გრ) ზეთი (2-2-2მლ) - ბანანი (1-1-1ცალი)	ინგრედიენტები: - თევზის ფილე კარტოფილის გარნირით თევზის ფილე (100გრ-100გრ-150გრ) პურის ფქვილი (5გრ-5გრ-10გრ) კარტოფილი(110გრ-120გრ-150გრ) რძე (25-25-30მლ) მარილი(1გრ-1გრ-1გრ) ზეთი(2მლ-4მლ-5მლ) - იოგურტი (1-1-1ცალი) - ხილის სალათი ვაშლი (30-30-30გრ) ბანანი(30-50-50გრ) კივი(30-50-50გრ)	ინგრედიენტები: - მაწვნის სუპი მაწონი (50-60-70გრ) ბრინჯი(30გრ-35გრ-35გრ) კვერცხი(0.3-0.3-0.4ცალი) ხახვი(15-15-15გრ) ნიორი(2-3-3გრ) მწვანელი(10-10-10გრ) ზეთი(2-2-2მლ) მარილი (1-1-1გრ) - სენდვიჩი ტოსტის პური (1-1-1ნაჭ შუაზე გაჭრილი) სალათის ფურცელი(2-2-2გრ) პომიდორი(5-5-5გრ) ქათმის წვრილად დაჭრილი გრილზე შემწვარი ხორცი (20-25-30გრ) - ხილის წვენი (150მლ-200მლ-250მლ)	ინგრედიენტები: - ქათმის ფილე (100-100-100გრ) წიწიბურა (50-60-70გრ) - ბოსტნეულის სალათი სალათის ფურცელი(50-50-65გრ) კიტრი(20-20-30გრ) პომიდორი(20-20-30გრ) მოხარშ.კვერცხი(0.3-0.3-0.4ცალი) მარილი(1-1-1გრ) - ვაშლის ღვეზელი ფქვილი (50-50-75გრ) რძე (25-25-30მლ) შაქარი(10-10-15გრ) კვერცხი (0.25-0.25-0.30 ცალი) მარილი (1-1-1გრ) ზეთი(2-2-2მლ) ვანილი (1გრ-1გრ-1გრ) ვაშლი (30-30-40გრ)

II კვირის მენიუ

ორშაბათი



სამშაბათი



ოთხშაბათი



ხუთშაბათი



პარასკევი



მხოლოდ დაწყებითი საფეხური

სულ დანახარჯი სმოსწავლეთა კვებაზე წლის მანძილზე

184,119,887 ლ

მათ შორის

პირდაპირი ხარჯები	121,984,190.22
კვების პროდუქტები	99,987,041.16
მომზადების ხარჯები მათ შორის სამზარეულოს პერსონალის ხელფასი	9998704.116
ლოგისტიკა	9998704.116
ერთჯერადი შესაფუთი და სხვა სახარჯი მასალა	1999740.823
არაპირდაპირი ხარჯი	18,297,628.53
გაუთვალისწინებელი ხარჯი	7,014,090.94
სულ ხარჯი	147,295,909.69
ფასნამატი	36,823,977.42



ერთი მოსწავლე

სასწავლო წელს **630.29 ლ**

დღეში **3.60 ლ**

დაწყებითი და საბაზო საფეხური

სულ დანახარჯი მოსწავლეთა კვებაზე წლის მანძილზე

274,959,982 ლ

მათ შორის

პირდაპირი ხარჯები	182,168,103.81
კვების პროდუქტები	149,318,117.87
მომზადების ხარჯები მათ შორის სამზარეულოს პერსონალის ხელფასი	14931811.79
ლოგისტიკა	14931811.79
ერთჯერადი შესაფუთი და სხვა სახარჯი მასალა	2986362.357
არაპირდაპირი ხარჯი	27,325,215.57
გაუთვალისწინებელი ხარჯი	10,474,665.97
სულ ხარჯი	219,967,985.35
ფასნამატი	54,991,996.34



ერთი მოსწავლე

სასწავლო წელს **651.55 ლ**

დღეში **3.72 ლ**

დაწყებითი, საბაზო, საშუალო საფეხური

სულ დანახარჯი სმოსწავლეთა კვებაზე წლის მანძილზე

375,784,609 ლ

მათ შორის

პირდაპირი ხარჯები	248,967,028.74
კვების პროდუქტები	204,071,335.03
მომზადების ხარჯები მათ შორის სამზარეულოს პერსონალის ხელფასი	20407133.5
ლოგისტიკა	20407133.5
ერთჯერადი შესაფუთი და სხვა სახარჯი მასალა	4081426.701
არაპირდაპირი ხარჯი	37,345,054.31
გაუთვალისწინებელი ხარჯი	14,315,604.15
სულ ხარჯი	300,627,687.20
ფასნამატი	75,156,921.80



ერთი მოსწავლე

სასწავლო წელს **692.68 ლ**

დღეში **3.96 ლ**

ბიუჯეტის გაერთიანებული ცხრილი
მარტივად შედარებისთვის

	დაწყებითი საფეხური	დაწყებითი და საბაზო	ყველა საფეხური
წლიური მთლიანი	184,119,887 ლ	274,959,982 ლ	375,784,609 ლ
წლიური 1 მოსწავლეზე	630.29 ლ	651.55 ლ	692.68 ლ
დღიური 1 მოსწავლეზე	3.60 ლ	3.72 ლ	3.96 ლ



საქართველოს რესპუბლიკის
ტერიტორიებიდან დევნილთა,
პროშის, განმეორეობისა და
სოციალური დაცვის სამინისტრო

მადლობა ყურადღებისთვის