

**ORDIN AL
MINISTRULUI AFACERILOR INTERNE**

Nr. _____ din _____ 2016

privind hrănirea, dotarea locurilor de cazare și asigurarea cu materiale de igienă personală a străinilor care fac obiectul activităților din centrele integrate menționate la art. 4 din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 53/2015 pentru stabilirea unor măsuri aplicabile în cazul apariției la frontiera de stat a României a unui aflus masiv de imigranți

Având în vedere prevederile art. 21 alin.(3) din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 53/2015 pentru stabilirea unor măsuri aplicabile în cazul apariției la frontiera de stat a României a unui aflus masiv de imigranți,

În temeiul art. 7 alin. (5) din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 30/2007 privind organizarea și funcționarea Ministerului Afacerilor Interne, aprobată cu modificări prin Legea nr. 15/2008, cu modificările și completările ulterioare,

Ministrul afacerilor interne emite următorul

ORDIN:

**Capitolul I
Dispoziții generale**

Art. 1 - (1) Hrănirea străinilor care fac obiectul activităților din centrele integrate menționate la art. 4 din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 53/2015 pentru stabilirea unor măsuri aplicabile în cazul apariției la frontiera de stat a României a unui aflus masiv de imigranți, *denumiți în continuare străini prevăzuți de OUG nr. 53/2015*, se realizează, de regulă, prin achiziționarea de servicii de alimentație publică în sistem catering, de către structura care organizează centrele integrate.

(2) Străinii prevăzuți de OUG nr. 53/2015 au dreptul, pentru perioada în care se află cazați în centrele integrate, la hrană gratuită, care se acordă potrivit normelor și regulilor prevăzute de prezentul ordin.

Art. 2 - În situația în care nu există posibilitatea contractării de servicii de alimentație publică în sistem catering, structura care organizează centrele integrate asigură hrănirea străinilor prevăzuți de OUG nr. 53/2015 în regie proprie sau cu sprijinul unei structuri din sistemul de apărare, ordine publică și securitate națională, pe bază de convenție sau protocol, cu decontarea cheltuielilor aferente.

Art. 3 - (1) Hrănirea străinilor prevăzuți de OUG nr. 53/2015 se face în natură, în limita unor plafoane calorice diferențiate pe categorii de persoane, care constituie norme de hrană zilnice.

(2) Drepturile de hrană se pot acorda sub formă de hrană preparată caldă sau hrană rece.

(3) Normele de hrană zilnice sunt prevăzute în anexa nr. 1.

Art. 4 – În interiorul centrelor integrate sau în locurile special amenajate se asigură o cantitate suficientă de apă potabilă.

Art. 5 – Dotarea locurilor de cazare se asigură potrivit prevederilor anexei nr. 1 la Hotărârea Guvernului nr. 1.137/2003 privind aprobarea Normelor de dotare a centrelor de cazare a străinilor luați în custodie publică.

Art. 6 – Asigurarea cu materiale de igienă personală se realizează conform prevederilor anexei nr. 3 la Hotărârea Guvernului nr. 1.137/2003 privind aprobarea Normelor de dotare a centrelor de cazare a străinilor luați în custodie publică.

Capitolul II
Secțiunea 1
Reguli de aplicare a normelor de hrană

Art. 7 - (1) Normele de hrană se aplică în două perioade de consum:

- a) perioada de vară: 01.06 - 31.10;
- b) perioada de iarnă: 01.11 - 31.05.

(2) Compoziția și valoarea calorică a produselor alimentare folosite în mod curent în centrele integrate în hrănirea străinilor prevăzuți de OUG nr. 53/2015 sunt prevăzute în anexa nr.2.

Art. 8 - (1) La întocmirea tabelelor decadale și a buletinelor de distribuție a subzistențelor se ține cont de valoarea calorică reală a produselor folosite efectiv, consemnându-se în documentele respective denumirea completă a produselor și nu cea generică.

(2) Unele produse prevăzute de norma nr.9 sunt prezentate sub formă generică și reprezintă media calorică a mai multor produse din aceeași categorie.

Art. 9 – (1) În situația în care drepturile de hrană nu se pot acorda sub formă de hrană preparată, acestea se pot acorda sub formă de hrană rece. În această situație se poate acorda o gamă restrânsă de produse, prin substituirea acestora, la echivalent caloric, potrivit normei nr. 9 din anexa nr.1.

(2) Norma nr. 9 din anexa nr.1 se aplică în oricare din următoarele situații, luate separat sau cumulativ, indiferent de ordine:

- a) când produsele alimentare prevăzute în normele de hrană lipsesc temporar sau parțial;
- b) pentru realizarea unor meniuri variate;
- c) pentru realizarea meniurilor dietetice, conform prescripțiilor medicale;
- d) în situațiile când este necesară asigurarea normelor ca hrană rece.

(3) Substituirile pentru realizarea variației în hrănire sau pentru respectarea unor reguli impuse de religia străinilor prevăzuți de OUG nr. 53/2015, se pot aplica ori de câte ori este necesar, în vederea întocmirii unor meniuri cu asociere de produse care să permită prepararea unei game largi de feluri de mâncare. Acestea se pot aplica integral sau parțial indiferent dacă produsele prevăzute de norme, care se substituie în acest scop, sunt în depozit.

Art. 10 - (1) Justificarea consumului produselor alimentare distribuite pe bază de norme calorice, se face la sfârșitul fiecărei luni, corespunzător drepturilor lunare de consum, calculate conform valorilor calorice ale normelor.

(2) La evidențierea consumului propriu de alimente și pentru evidența tehnic operativă, centrele integrate care asigură hrănirea străinilor prevăzuți de OUG nr. 53/2015 întocmesc documentele specifice, conform prevederilor legale.

Art. 11 - Hrana se asigură, la solicitarea străinilor prevăzuți de OUG nr. 53/2015, cu respectarea regulilor alimentare impuse de apartenența religioasă.

Secțiunea 2
Reguli privind alocarea și scoaterea de la drepturi de hrană

Art. 12 - Alocarea/scoaterea la/de la drepturi de hrană a străinilor prevăzuți de OUG nr. 53/2015, care beneficiază de norme de hrană, se face nominal, prin dispoziția de zi a șefului centrului integrat, în baza unuia din următoarele documente:

- a) nota de introducere/scoatere în/din centru a străinilor prevăzuți de OUG nr. 53/2015, aprobată de către șeful centrului integrat, conform modelului prevăzut anexa nr. 3;
- b) biletul de internare/ieșire în/din spital;
- c) actul medical prin care medicul certifică starea fiziologică sau de sănătate, după caz, a străinilor prevăzuți de OUG nr. 53/2015, în vederea alocării acestora la una din normele nr. 3, 3A, 3B, 6, 7 sau 8 din anexa nr. 1;

d) documentul legal, pe baza căruia se poate stabili vârsta copilului sau persoanei minore.

Art. 13 - În baza documentelor prevăzute la art. 11, structura care se ocupă cu evidența efectivelor întocmește zilnic "Nota de efective", conform modelului prevăzut în anexa nr. 4, pe care o predă, cel mai târziu până la ora 11.00, șefului compartimentului aprovizionare cu alimente/similar pentru a organiza în timp util hrănirea efectivelor pentru ziua următoare.

Art. 14 – Se consideră că alimentele au fost legal distribuite în cazul în care străinii prevăzuți de OUG nr. 53/2015 părăsesc centrele integrate, ca urmare a unor împrejurări ce nu puteau fi prevăzute, iar retragerea în depozit a produselor alimentare distribuite pentru prepararea hranei nu mai este posibilă din cauză că au fost suspuse prelucrării mecanice și termice.

Secțiunea 3 **Organizarea și executarea hrănirii**

Art. 15 - (1) Centrele integrate care hrănesc străinii prevăzuți de OUG nr. 53/2015 pe bază de norme calorice, stabilesc meniurile zilnice prin tabelul decadal de repartitie a alimentelor prevăzut în anexa nr. 5.

(2) Tabelul decadal este documentul prin care se stabilește programul de hrănire a străinilor prevăzuți de OUG nr. 53/2015.

(3) Prin tabelul decadal se repartizează rațiile zilnice de produse alimentare prevăzute în normele de hrană, pe meniuri și feluri de mâncare, pentru fiecare masă, respectiv dimineața, la prânz și seara.

(4) Rațiile zilnice de produse alimentare prevăzute de norme se repartizează pe feluri de mâncare, în funcție de prevederile rețetelor culinare.

Art. 16. – (1) Tabelul decadal se întocmește de șeful compartimentului aprovizionare cu alimente/similar împreună cu bucătarul șef/similar și șeful de depozit, se vizează de medic și se aprobă de șeful structurii de logistică.

(2) Tabelul decadal se întocmește separat pentru fiecare normă de hrană.

(3) Prin tabelul decadal trebuie să se asigure în principiu trei mese pe zi, astfel: 35% dimineața, 50% prânz și 15% seara.

(4) La întocmirea tabelului decadal se ține cont de existentul de produse alimentare din depozit, posibilitățile certe de aprovizionare, gradul de dotare a blocului alimentar, pregătirea bucătarilor, precum și de preferințele străinilor prevăzuți de OUG nr. 53/2015.

(5) Se urmărește ca meniurile să fie cât mai variate prin substituirile prevăzute de norma nr. 9 din anexa nr. 1.

Art. 17. – Atunci când din motive obiective, meniurile din tabelul decadal nu pot fi respectate sau unele produse din meniu lipsesc, acestea pot fi înlocuite cu altele, numai cu aprobarea șefului structurii de logistică, dată pe documentele de distribuție.

Art. 18. – Pentru asigurarea controlului calității hranei, la fiecare masă se recoltează probe de mâncare care se păstrează timp de 48 de ore.

Art. 19. – Intervalul de timp pentru servirea mesei se stabilește prin programul orar al centrului.

Art. 20. – (1) Hrana se păstrează maximum două ore de la terminarea pregătirii termice. Păstrarea hranei pregătite se poate prelungi cu maximum 2 ore, numai după o nouă prelucrare termică.

(2) Distribuția alimentelor se face numai cu avizul ofițerului de serviciu pe centru integrat, dat pe documentele de distribuție.

(3) Pentru distribuirea hranei, se constituie un „Registru privind administrarea hranei pe zile și mese” care se completează de bucătarul șef cu meniurile aferente perioadei respective și se aprobă

de ofițerul de serviciu pe centru integrat, pentru fiecare masă servită și de medic atunci când se află în unitate.

Art. 21 - (1) Activitățile ce se desfășoară în bucătărie trebuie organizate în așa fel încât alimentele să parcurgă, pe timpul prelucrării, un proces în sens unic, iar prelucrarea la rece și termică a alimentelor să se facă numai de personal calificat și avizat medical.

(2) Ustensilele și aparatele de prelucrare a produselor alimentare trebuie menținute permanent într-o stare de igienă corespunzătoare, care să se încadreze în parametrii igienico-sanitari prevăzuți de actele normative în vigoare.

(3) Blocul alimentar, depozitele de alimente și mijloacele de transport pentru produse alimentare sau hrana preparată trebuie să funcționeze, numai în baza autorizației sanitar-veterinare eliberată de organele în drept.

(4) Activitățile auxiliare ce se desfășoară în bucătărie se execută de personalul repartizat pentru lucru la bucătărie sub îndrumarea bucătarului șef / similar.

(5) Personalul blocului alimentar, inclusiv cel care desfășoară activități ajutătoare, trebuie să fie echipat în ținută de protecție sau de lucru prevăzute de normele în vigoare.

Art. 22 - (1) Distribuția produselor alimentare din depozitul centrului integrat se face de către șeful de depozit sau magazinerul din subordine. Programul de distribuție se stabilește prin dispoziția de zi pe centru integrat.

(2) Distribuția produselor alimentare necesare preparării hranei se face separat pentru fiecare masă, astfel:

- a) pentru masa de prânz, în dimineața zilei respective;
- b) pentru masa de seară și dimineața zilei următoare, după ce s-a servit masa de prânz.

Art.22. –Păstrarea produselor alimentare distribuite potrivit art.22 alin.(2) se face separat, pentru fiecare masă.

Art. 23. – Transportul produselor alimentare se execută numai cu mijloace adecvate, care au autorizație sanitar-veterinară și numai de către personalul care are efectuat controlul medical și echipament de protecție.

Art. 24. – Depozitarea produselor alimentare în spațiile frigorifice se face cu respectarea instrucțiunilor în vigoare privind incompatibilitatea acestora la depozitare.

Art. 25. – Utilajele, precum și instalațiile și echipamentele electrice din blocurile alimentare trebuie montate, întreținute și exploatate numai de persoane autorizate.

CAPITOLUL III

Normele de dotare cu bunuri materiale specifice hrănirii

Art. 26. – Dotarea centrelor integrate cu bunuri materiale specifice hrănirii străinilor prevăzuți de OUG nr. 53/2015 este prevăzută în anexa nr. 6.

Art. 27. – Durata normală de utilizare a materialelor specifice hrănirii prevăzute la art.26, se calculează de la darea lor în folosință, indiferent dacă acestea se utilizează numai în anumite perioade.

Art. 28. – Pentru materialele specifice hrănirii confecționate din sticlă sau porțelan nu se fixează durata normală de utilizare, acestea urmând a se scădea din evidență în limita procentajelor maxime admise, potrivit actelor normative în vigoare privind scoaterea din funcțiune, valorificarea și casarea bunurilor în unitățile Ministerului Afacerilor Interne.

Art. 29. – Aparatele de cântărit, greutățile, precum și măsurile pentru lichide se verifică anual de către operatori economici autorizați.

Art. 30 – Mărimea sau capacitatea utilajelor și materialelor prevăzute în norme, pentru care nu s-au făcut mențiuni exprese în acest sens, se stabilește de către centrele integrate în funcție de nevoi.

CAPITOLUL V **Dispoziții finale**

Art. 31. – Evidențierea în contabilitate a operațiunilor legate de activitatea de hrănire se face conform actelor normative în vigoare.

Art. 32. – Șefii centrelor integrate iau măsuri de cunoaștere, aplicare și respectare întocmai, de către personalul din subordine, a prezentului ordin, în părțile ce îi privesc.

Art. 33. – Anexele nr. 1 - 6 fac parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 34. – Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

MINISTRUL AFACERILOR INTERNE

PETRE TOBĂ

Norma nr. 1
- 3645 calorii -

Se acordă, gratuit, persoanelor majore

Nr. crt.	Denumirea produselor	U/M	Rații medii zilnice		Observații
			vara	iarna	
1.	Amelioratori pentru preparate culinare	g	10	10	
2.	Arome, condimente, ingrediente	g	0,2	0,2	
3.	Biscuiți	g	80	80	
4.	Brânză telemea	g	35	35	
5.	Boia de ardei	g	0,3	0,3	
6.	Carne	g	70	70	
7.	Cartofi	g	300	300	
8.	Ceapă	g	30	30	
9.	Ceai	g	3	4	
10.	Compot	g	-	35	
11.	Conserve de legume în apă și bulion	g	50	120	
12.	Drojdie proaspătă de bere	g	1	1	
13.	Făină de grâu albă	g	35	35	
14.	Fasole uscată boabe	g	40	40	
15.	Fasole bătută instant	g	10	10	
16.	Foi dafin	g	0,1	0,1	
17.	Fructe proaspete	g	100	-	
18.	Griș	g	-	5	
19.	Legume proaspete	g	290	-	
20.	Morcovi	g	20	-	
21.	Murături	g	-	40	
22.	Ouă de găină	buc	1	1	
23.	Orez decorticat	g	15	15	
24.	Oțet din vin 9 ⁰	g	5	1	
25.	Pastă de roșii	g	15	15	
26.	Paste făinoase	g	15	15	
27.	Piper	g	0,2	0,2	
28.	Piure de cartofi instant	g	11	11	
29.	Preparate din carne	g	30	35	
30.	Pâine albă	g	700	700	
31.	Rădăcinoase albe	g	10	-	
32.	Sare comestibilă	g	20	20	
33.	Tărâțe de grâu	g	5	5	
34.	Ulei comestibil	g	35	40	
35.	Usturoi	g	1	1	
36.	Varză murată	g	-	80	
37.	Varză proaspătă	g	80	-	
38.	Zahăr	g	45	50	
TOTAL CALORII / ZI			3.635	3.652	
MEDIA ZILNICĂ A CALORIILOR: 3.645					

**Norma nr. 2
- 3.820 calorii –**

Se acordă, gratuit, persoanelor minore cu vârsta cuprinsă între un an și 18 ani, împreună cu unul sau ambii părinți

Nr. crt.	Denumirea produselor	U/M	Rații medii zilnice		Observații
			vara	iarna	
1.	Amelioratori pentru preparate culinare	g	10	10	
2.	Arome, condimente, ingrediente	g	0,2	0,2	
3.	Biscuiți	g	80	80	
4.	Boia de ardei	g	0,3	0,3	
5.	Brânză telemea	g	35	35	
6.	Brânză topită	g	18	18	
7.	Carne	g	200	200	
8.	Cartofi	g	300	300	
9.	Ceapă	g	30	30	
10.	Ceai	g	3	4	
11.	Compot	g	-	35	
12.	Conserve de legume în apă sau bulion	g	50	120	
13.	Drojdie proaspătă de bere	g	1	1	
14.	Făină de grâu albă	g	35	35	
15.	Fructe proaspete	g	100	-	
16.	Fasole uscată boabe	g	40	40	
17.	Fasole bătută instant	g	10	10	
18.	Foi dafin	g	0,1	0,1	
19.	Griș	g	-	5	
20.	Lapte praf	g	20	20	
21.	Lămâi	g	10	10	
22.	Legume proaspete	g	290	-	
23.	Miere de albine	g	5	5	
24.	Morcovi	g	20	-	
25.	Murături	g	-	40	
26.	Ouă de găină	buc	1	1	
27.	Orez decorticat	g	15	15	
28.	Oțet din vin 9 ⁰	g	5	1	
29.	Pastă de roșii	g	15	15	
30.	Paste făinoase	g	15	15	
31.	Pâine albă	g	600	600	
32.	Piper	g	0,2	0,2	
33.	Piure de cartofi instant	g	11	11	
34.	Preparate din carne	g	30	35	
35.	Rădăcinoase albe	g	10	-	
36.	Sare comestibilă	g	20	20	
37.	Tărâțe de grâu	g	5	5	
38.	Ulei comestibil	g	35	40	
39.	Unt proaspăt	g	20	20	
40.	Usturoi	g	1	1	
41.	Varză murată	g	-	80	
42.	Varză proaspătă	g	80	-	
43.	Zahăr	g	45	50	
TOTAL CALORII / ZI			3.810	3.827	
MEDIA ZILNICĂ A CALORIILOR: 3.820					

Norma nr. 3
- 3.175 calorii -

Se acordă, gratuit, femeilor gravide (majore și minore), precum și persoanelor bolnave

Nr. crt.	Denumirea produselor	U/M	Rații medii zilnice		Observații
			vara	iarna	
1.	Amelioratori pentru preparate culinare	g	10	10	
2.	Biscuiți	g	30	30	
3.	Brânză telemea	g	25	27	
4.	Carne	g	70	70	
5.	Cartofi	g	400	400	
6.	Ceapă	g	50	50	
7.	Ceai	g	3	4	
8.	Compot	g	-	52	
9.	Conserve de legume în apă sau bulion	g	-	80	
10.	Făină de grâu albă	g	10	10	
11.	Fructe proaspete	g	85	-	
12.	Gem	g	-	10	
13.	Griș	g	15	15	
14.	Lapte de vacă	ml	200	200	
15.	Legume proaspete	g	300	-	
16.	Margarină	g	35	35	
17.	Marmeladă amestec	g	32	32	
18.	Orez decorticat	g	30	30	
19.	Oțet alimentară	g	1	1	
20.	Ouă de găină	buc	1	1	
21.	Pastă de roșii	g	31	31	
22.	Paste făinoase	g	30	30	
23.	Pâine albă	g	550	550	
24.	Preparate din carne	g	40	40	
25.	Rădăcinoase (inclusiv morcov)	g	39	97	
26.	Sare comestibilă	g	20	20	
27.	Tărâțe de grâu	g	5	5	
28.	Ulei comestibil	g	15	15	
29.	Zahăr	g	20	20	
TOTAL CALORII / ZI			3.175	3.175	
MEDIA ZILNICĂ A CALORIILOR: 3.175					

Norma nr. 3A**- 860 calorii –**

Supliment acordat, gratuit, femeilor gravide (minore sau majore), în lunile de sarcină de la 5 la 9 inclusiv, sau care au născut și nu alăptează copilul în vârstă de până la un an

Nr. crt.	Denumirea produselor	U/M	Rații medii zilnice		Observații
			vara	iarna	
1.	Biscuiți	g	30	30	
2.	Fructe proaspete	g	95	-	
3.	Gem	g	-	18	
4.	Lapte de vacă	ml	100	100	
5.	Legume proaspete	g	300	-	
6.	Murături	g	-	30	
7.	Ouă de găină	buc	1	1	
8.	Pâine albă	g	150	150	
9.	Preparate din carne	g	10	10	
10.	Slănină afumată sau sărată	g	20	20	
11.	Zahăr	g	15	15	
TOTAL CALORII / ZI			860	860	
MEDIA ZILNICĂ A CALORIILOR: 860					

Norma nr. 3B**- 1.255 calorii –**

Supliment acordat, gratuit, femeilor (minore sau majore), care au născut și alăptează copilul în vârstă de până la un an

Nr. crt.	Denumirea produselor	U/M	Rații medii zilnice		Observații
			vara	iarna	
1.	Biscuiți	g	49	49	
2.	Brânză telemea	g	15	15	
3.	Carne	g	36	36	
4.	Fructe proaspete	g	132	-	
5.	Gem	g	-	25	
6.	Lapte de vacă	ml	200	200	
7.	Murături	g	-	140	
8.	Ouă de găină	buc	1	1	
9.	Pâine albă	g	200	200	
10.	Preparate din carne	g	20	20	
11.	Slănină afumată sau sărată	g	20	20	
12.	Zahăr	g	20	20	
TOTAL CALORII / ZI			1.255	1.255	
MEDIA ZILNICĂ A CALORIILOR: 1.255					

Norma nr. 4
- 1.190 calorii –

Se acordă, gratuit, pentru fiecare copil în vârstă de la 0 la 5 luni inclusiv, care se află împreună cu unul sau ambii părinți

Nr. crt.	Denumirea produselor	U/M	Rații medii zilnice		Observații
			vara	iarna	
1.	Albitură (rădăcinoase)	g	50	50	
2.	Biscuiți	g	20	20	
3.	Carne de vită	g	30	30	
4.	Cartofi	g	50	50	
5.	Făină de orez sau zeamil	g	20	20	
6.	Flori de tei	g	2	2	
7.	Fructe proaspete	g	165	165	
8.	Lapte praf pentru sugari	g	105	105	
9.	Lămâi	g	65	65	
10.	Morcovi	g	50	50	
11.	Ulei comestibil din floarea soarelui	g	5	5	
12.	Unt proaspăt	g	10	10	
13.	Zahăr	g	50	50	
TOTAL CALORII / ZI			1.190	1.190	
MEDIA ZILNICĂ A CALORIILOR: 1.190					

Norma nr. 5
- 1.650 calorii –

Se acordă, gratuit, pentru fiecare copil în vârstă de la 6 la 12 luni inclusiv, care se află împreună cu unul sau ambii părinți

Nr. crt.	Denumirea produselor	U/M	Rații medii zilnice		Observații
			vara	iarna	
1.	Albitură (rădăcinoase)	g	50	50	
2.	Biscuiți	g	30	30	
3.	Brânză de vaci	g	74	74	
4.	Carne de vită	g	50	50	
5.	Cartofi	g	100	100	
6.	Făină de orez sau zeamil	g	25	25	
7.	Flori de tei	g	3	3	
8.	Fructe proaspete	g	185	185	
9.	Gem	g	10	10	
10.	Iaurt	g	100	100	
11.	Lapte praf pentru sugari	g	65	65	
12.	Lămâi	g	60	60	
13.	Morcovi	g	98	98	
14.	Ouă de găină (gălbenuș)	buc	1/2	1/2	
15.	Orez decorticat	g	20	20	
16.	Paste făinoase	g	25	25	
17.	Ulei comestibil	g	10	10	
18.	Unt	g	10	10	
19.	Zahăr	g	40	40	
TOTAL CALORII / ZI			1.650	1.650	
MEDIA ZILNICĂ A CALORIILOR: 1.650					

Norma nr. 6
- 3.850 calorii -

Se acordă, gratuit, bolnavilor internați în staționar

Nr. crt.	Denumirea produselor	U/M	Rații medii zilnice		Observații
			vara	iarna	
1.	Amelioratori pentru preparate culinare	g	10	10	
2.	Biscuiți	g	80	80	
3.	Brânză telemea	g	25	27	
4.	Carne	g	70	70	
5.	Cartofi	g	400	400	
6.	Ceapă	g	50	50	
7.	Ceai	g	3	4	
8.	Conserve de legume în apă sau bulion	g	-	80	
9.	Făină de grâu albă	g	10	10	
10.	Fructe proaspete	g	98	-	
11.	Gem	g	-	26	
12.	Griș	g	20	20	
13.	Lapte de vacă	ml	200	200	
14.	Legume proaspete	g	300	-	
15.	Margarină	g	40	40	
16.	Marmeladă amestec	g	50	50	
17.	Orez decorticat	g	30	30	
18.	Oțet alimentară	g	1	1	
19.	Ouă de găină	buc	1	1	
20.	Pastă de roșii	g	30	31	
21.	Paste făinoase	g	30	30	
22.	Pâine albă	g	650	650	
23.	Preparate din carne	g	40	40	
24.	Rădăcinoase (inclusiv morcov)	g	39	97	
25.	Sare comestibilă	g	20	20	
26.	Tărâțe de grâu	g	5	5	
27.	Ulei comestibil	g	25	25	
28.	Zahăr	g	31	31	
TOTAL CALORII / ZI			3.850	3.850	
MEDIA ZILNICĂ A CALORIILOR: 3.850					

Norma nr. 7
- 4.478 calorii -

Se acordă, gratuit, bolnavilor distrofici

Nr. crt.	Denumirea produselor	U/M	Rații medii zilnice		Observații
			vara	iarna	
1.	Amelioratori pentru preparate culinare	g	10	10	
2.	Arome, condimente, ingrediente	g	0,2	0,2	
3.	Biscuiți	g	40	40	
4.	Boia de ardei	g	0,3	0,3	
5.	Brânză telemea	g	36	36	
6.	Carne	g	140	140	
7.	Cartofi	g	400	400	
8.	Ceapă	g	30	30	
9.	Ceai	g	3	4	
10.	Compot	g	-	37	
11.	Conserve de legume în apă sau bulion	g	50	120	
12.	Drojdie proaspătă de bere	g	1	1	
13.	Făină de grâu albă	g	35	35	
14.	Fasole uscată boabe	g	105	105	
15.	Foi dafin	g	0,1	0,1	
16.	Fructe proaspete	g	100	-	
17.	Gem	g	10	20	
18.	Griș	g	15	15	
19.	Lapte de vacă proaspăt	g	200	200	
20.	Lămâi	g	10	10	
21.	Legume proaspete	g	440	-	
22.	Margarină	g	27	27	
23.	Miere de albine	g	5	5	
24.	Morcovi	g	20	20	
25.	Marmeladă amestec	g	21	31	
26.	Ouă de găină	buc	1	1	
27.	Orez decorticat	g	50	50	
28.	Oțet din vin 9 ⁰	g	5	1	
29.	Pastă de roșii	g	15	15	
30.	Paste făinoase	g	30	30	
31.	Pâine albă	g	700	700	
32.	Piper	g	0,2	0,2	
33.	Preparate din carne	g	30	35	
34.	Rădăcinoase albe	g	14	-	
35.	Sare comestibilă	g	20	20	
36.	Slănină sărată sau afumată	g	20	20	
37.	Tărâțe de grâu	g	5	5	
38.	Ulei comestibil	g	35	40	
39.	Usturoi	g	1	1	
40.	Varză murată	g	-	110	
41.	Varză proaspătă	g	80	-	
42.	Zahăr	g	35	35	
TOTAL CALORII / ZI			4.478	4.478	
MEDIA ZILNICĂ A CALORIILOR: 4.478					

Norma nr. 8
- 4.915 calorii –

Se acordă, gratuit, bolnavilor TBC internați în staționar

Nr. crt.	Denumirea produselor	U/M	Rații medii zilnice		Observații
			vara	iarna	
1.	Amelioratori pentru preparate culinare	g	10	10	
2.	Arome, condimente, ingrediente	g	0,2	0,2	
3.	Biscuiți	g	60	60	
4.	Boia de ardei	g	0,3	0,3	
5.	Brânză telemea	g	36	36	
6.	Carne	g	200	200	
7.	Cartofi	g	400	400	
8.	Ceapă	g	30	30	
9.	Ceai	g	3	4	
10.	Compot	g	-	39	
11.	Conserve de legume în apă sau bulion	g	50	120	
12.	Drojdie proaspătă de bere	g	1	1	
13.	Făină de grâu albă	g	35	35	
14.	Fasole uscată boabe	g	70	70	
15.	Foi dafin	g	0,1	0,1	
16.	Fructe proaspete	g	100	-	
17.	Gem	g	10	10	
18.	Griș	g	30	30	
19.	Lapte de vacă proaspăt	g	450	450	
20.	Lămâi	g	10	10	
21.	Legume proaspete	g	437	437	
22.	Margarină	g	37	37	
23.	Miere de albine	g	5	5	
24.	Morcovi	g	20	20	
25.	Marmeladă amestec	g	30	30	
26.	Ouă de găină	buc	1	1	
27.	Orez decorticat	g	50	50	
28.	Oțet din vin 9 ⁰	g	5	1	
29.	Pastă de roșii	g	16	16	
30.	Paste făinoase	g	30	30	
31.	Pâine albă	g	748	748	
32.	Piper	g	0,2	0,2	
33.	Preparate din carne	g	30	35	
34.	Rădăcinoase albe	g	14	-	
35.	Sare comestibilă	g	20	20	
36.	Slănină sărată sau afumată	g	20	20	
37.	Tărâțe de grâu	g	5	5	
38.	Ulei comestibil	g	35	35	
39.	Usturoi	g	1	1	
40.	Zahăr	g	35	35	
TOTAL CALORII / ZI			4.915	4.915	
MEDIA ZILNICĂ A CALORIILOR: 4.915					

Norma nr. 9

Substituiri de alimente calculate la 100 grame produs

Nr. crt.	PRODUSUL CARE SE SUBSTITUIE		PRODUSUL CU CARE SE SUBSTITUIE	
	Denumirea produsului	Cant. - grame -	Denumirea produsului	Cant. - grame -
1.	Biscuiți	100	Făină de grâu albă	115
			Marmeladă amestec	182
			Marmeladă extra	140
			Pâine albă	177
			Pâine semialbă	175
			Zahăr	100
2.	Brânză proaspătă de vaci	100	Brânză telemea (media)	56
			Brânză topită	66
			Cașcaval	55
			Iaurt	517
			Lapte praf	31
			Lapte proaspăt de vacă (ml) (media)	304
			Margarină	21
			Ouă de găină (buc)	2
			Smântână	52
			Unt	24
3.	Brânză telemea (media)	100	Brânză telemea de vacă	113
			Brânză telemea de oaie	90
			Brânză proaspătă de vaci	177
			Brânză topită	117
			Cașcaval	97
			Iaurt	913
			Lapte praf	55
			Lapte proaspăt de vacă (ml) (media)	537
			Margarină	37
			Ouă de găină (buc)	4
			Pate de ficat	107
			Preparate din carne	71
			Smântână	91
			Șuncă presată	86
Unt proaspăt	43			
4.	Brânză topită	100	Brânză proaspătă de vaci	151
			Brânză telemea (media)	85
			Cașcaval	83
			Iaurt	780
			Lapte praf	47
			Lapte proaspăt de vacă (ml) (media)	459
			Margarină	31
			Ouă de găină (buc)	3
			Pate de ficat	92
			Preparate din carne	61
			Smântână	78
			Șuncă presată	74
Unt proaspăt	37			
5.	Carne (media)	100	Carne de vacă slabă	126

Nr. crt.	PRODUSUL CARE SE SUBSTITUIE		PRODUSUL CU CARE SE SUBSTITUIE	
	Denumirea produsului	Cant. - grame -	Denumirea produsului	Cant. - grame -
			Carne de vacă semigrasă	97
			Carne de vițel semigrasă	94
			Carne de porc slabă	80
			Carne de porc semigrasă	31
			Carne de ovine tineret (miel)	100
			Carne de ovine adultă	50
			Carne de pasăre	77
			Conserve „aperitiv”	91
			Conserve din carne de porc cu fasole boabe	66
			Conserve din carne de porc în suc propriu	67
			Conserve din pește în ulei (media)	35
			Lapte de vacă (media)	178
			Lapte praf	18
			Margarină indigenă	12
			Organe comestibile de porc sau vită (ficat, rinichi, inimă, limbă, creier, plămân, cap, picioare, splină, burtă)	275
			Ouă (buc)	1 1/4
			Pește afumat (media)	64
			Pește proaspăt (media)	152
			Pește sărat (media)	101
			Preparate din carne	23
			Jumări	151
			Slănină (afumată, proaspătă, sărată)*	14
6.	Carne de vită (media)	100	Carne pasăre (găină)	74
			Cartofi noi	96
			Cartofi de toamnă	104
			Conserve din legume în ulei (media)	77
			Conserve din legume în apă sau bulion (media)	228
			Fasole bătută instant	21
			Fasole uscată boabe	24
			Legume proaspete (media)	304
			Orez	21
			Paste făinoase simple	20
			Paste făinoase cu ou	19
			Piure de cartofi instant (cartofi deshidratați)	21
			Varză murată	405
			Varză proaspătă	304
			Ceapă verde	157
			Ceapă uscată	71
			Ceapă deshidratată	10
			Conserve din legume în apă sau bulion	94
			Legume proaspete (media)	125
			Usturoi	25
			Praz	55
7.	Cartofi (media)	100		
8.	Ceapă (media)	100		

Nr. crt.	PRODUSUL CARE SE SUBSTITUIE		PRODUSUL CU CARE SE SUBSTITUIE	
	Denumirea produsului	Cant. - grame -	Denumirea produsului	Cant. - grame -
9.	Ciocolată (media)	100	Ouă de găină (buc)	7 ³ / ₄
			Biscuiți	135
			Zahăr	134
			Fructe proaspete (media)	1124
			Citrice (media)	2204
			Marmeladă amestec	244
			Marmeladă extra	188
			Slănină sărată sau afumată	90
10.	Compot (media)	100	Compot de caise	110
			Compot de cireșe	110
			Compot de gutui	93
			Compot de mere	91
			Compot de pere	78
			Compot de piersici	130
			Compot de prune	103
			Compot de vișine	114
			Băuturi răcoritoare (ml) (media)	158
			Citrice (media)	260
			Dulceață (media)	23
			Fructe proaspete	133
			Gem (media)	27
			Sirop de fructe (ml)	24
			Suc natural din fructe (ml) (media)	98
			Zahăr	16
11.	Conserve din carne de vită în suc propriu	100	Brânză telemea (media)	49
			Brânză topită	58
			Cașcaval	48
			Conserve „aperitiv”	135
			Conserve din carne de porc cu fasole boabe	98
			Conserve din carne de porc în suc propriu	60
			Conserve din pește în ulei (media)	52
			Preparate din carne	35
			Șuncă presată	42
12.	Conserve din legume în apă sau bulion	100	Roșii în bulion	160
			Fasole verde în apă	213
			Ghiveci în bulion	152
			Mazăre boabe fină	47
			Zarzavat pentru ciorbe	123
			Zarzavat pentru supe	78
			Cartofi (media)	44
			Fasole bătută instant	9
			Legume proaspete (media)	133
			Morcovi	80
			Orez	8
			Paste făinoase (media)	8
			Piure de cartofi instant	9
			Varză murată	178

Nr. crt.	PRODUSUL CARE SE SUBSTITUIE		PRODUSUL CU CARE SE SUBSTITUIE	
	Denumirea produsului	Cant. - grame -	Denumirea produsului	Cant. - grame -
			Varză proaspătă	133
13.	Conserve de legume în ulei (media)	100	Brânză proaspătă de vaci	61
			Brânză telemea (media)	34
			Brânză topită	41
			Ouă de găină (buc)	1 ¹ / ₃
			Slănină sărată sau afumată	16
			Cașcaval	33
14.	Conserve din pește în ulei (media)	100	Brânză telemea (media)	95
			Brânză telemea de oaie	
			Brânză proaspătă de vaci	168
			Brânză topită	111
			Cașcaval	92
			Conserve „aperitiv”	261
			Conserve din carne de porc cu fasole boabe	190
			Conserve din carne de porc în suc propriu	116
			Conserve din carne de vită în suc propriu	193
			Marmeladă amestec	116
			Marmeladă extra	89
			Preparate din carne	68
			Ouă de găină (buc)	3 ¹ / ₂
			Șuncă presată	82
Slănină sărată sau afumată	16			
15.	Drojdie proaspătă de bere	100	Drojdie uscată de bere	75
16.	Făină de grâu albă	100	Făină de porumb (mălai)	100
			Griș	100
			Orez	101
			Paste făinoase simple	98
			Paste făinoase cu ou	92
			Pâine albă	153
			Piure semialbă	151
17.	Fasole uscată boabe	100	Cartofi (media)	415
			Conserve din legume în apă sau bulion	947
			Fasole bătută instant	87
			Legume proaspete (media)	1262
			Orez	86
			Paste făinoase simple	84
			Paste făinoase cu ou	78
			Piure de cartofi instant (cartofi deshidratați)	86
18.	Fructe proaspete (media)	100	Caise	102
			Cireșe	80
			Mere	83
			Pepene galben	445
			Pepene verde	350
			Pere	85
			Piersici	113

Nr. crt.	PRODUSUL CARE SE SUBSTITUIE		PRODUSUL CU CARE SE SUBSTITUIE	
	Denumirea produsului	Cant. - grame -	Denumirea produsului	Cant. - grame -
			Prune	80
			Struguri	62
			Vișine	92
			Compot (media)	75
			Citrice (media)	196
			Dulceață (media)	18
			Sirop de fructe (ml) (media)	18
			Suc natural din fructe (ml) (media)	74
			Fructe uscate (media)	17
			Gem	20
			Marmeladă amestec	22
			Marmeladă extra	17
			Zahăr	12
19.	Fructe uscate (media)	100	Caise (fără sâmburi)	96
			Curmale (cu sâmburi)	92
			Mere	122
			Pere	97
			Piersici	97
			Prune cu sâmburi	95
			Smochine	109
			Stafide	95
			Compot (media)	449
			Dulceață (media)	105
			Fructe uscate (media)	596
			Gem (media)	120
			Marmeladă amestec	130
			Marmeladă extra	100
Zahăr	71			
20.	Gem (media)	100	Gem de caise	97
			Gem de căpșuni	100
			Gem de gutui	102
			Gem de piersici	99
			Gem de prune	100
			Gem de vișine	101
			Gem de zmeură	100
			Compot (media)	375
			Dulceață (media)	88
			Marmeladă amestec	108
			Marmeladă extra	84
			Stafide	80
			Zahăr	60
			Miere de albine	73
21.	Griș	100	Cartofi (media)	485
			Făină de grâu albă	100
			Orez	101
			Paste făinoase simple	98
			Paste făinoase cu ou	92
22.	Iaurt	100	Brânză proaspătă de vacă	19
			Brânză telemea (media)	11

Nr. crt.	PRODUSUL CARE SE SUBSTITUIE		PRODUSUL CU CARE SE SUBSTITUIE	
	Denumirea produsului	Cant. - grame -	Denumirea produsului	Cant. - grame -
			Brânză topită	13
			Cașcaval	11
			Lapte praf	6
			Lapte proaspăt de vacă (ml) (media)	59
			Preparate din carne	8
			Smântână	10
23.	Lămâi	100	Grapefruit-uri	91
			Mandarine	77
			Portocale	61
24.	Lapte praf	100	Brânză proaspătă de vacă	321
			Brânză telemea (media)	182
			Brânză topită	213
			Cașcaval	176
			Lapte proaspăt de vacă (ml) (media)	976
			Iaurt	1660
			Smântână	166
25.	Lapte proaspăt de vacă (media)	100	Brânză proaspătă de vacă	33
			Brânză telemea (media)	19
			Brânză topită	22
			Cașcaval	18
			Lapte praf	10
			Lapte de vacă cu 2,5% grăsime	96
			Lapte de vacă cu 1,8% grăsime	104
			Smântână	17
			Iaurt	170
			Ouă	³ / ₄
26.	Legume proaspete (media)	100	Cartofi (media)	33
			Ceapă (media)	80
			Cartofi deshidratați	7
			Conserve din legume în apă sau bulion (media)	75
			Orez	7
			Paste făinoase simple	7
			Paste făinoase cu ou	6
			Varză proaspătă	100
			Praz	44
27.	Marmeladă amestec	100	Fructe proaspete (media)	459
			Fructe uscate (media)	77
			Gem (media)	92
			Dulceață (media)	81
			Biscuiți (media)	55
			Marmeladă extra	77
			Zahăr	55
28.	Margarină	100	Brânză proaspătă de vaci	483
			Brânză telemea (media)	272
			Slănină sărată sau afumată	122
			Ulei comestibil de floarea soarelui	80
			Unt proaspăt	118
			Biscuiți	183

Nr. crt.	PRODUSUL CARE SE SUBSTITUIE		PRODUSUL CU CARE SE SUBSTITUIE	
	Denumirea produsului	Cant. - grame -	Denumirea produsului	Cant. - grame -
29.	Miere de albine	100	Compot (media)	517
			Dulceață (media)	121
			Gem (media)	138
			Stafide	110
30.	Morcovi (rădăcinoase albe)	100	Cartofi (media)	55
			Conserve din legume în apă sau bulion	125
			Legume proaspete (media)	167
			Rădăcinoase deshidratate	18
31.	Murături	100	Cartofi (media)	12
			Conserve din legume în apă sau bulion	28
			Legume proaspete (media)	37
			Varză murată	50
			Varză proaspătă	37
32.	Orez decorticat	100	Cartofi (media)	481
			Conserve din legume în apă sau bulion	1097
			Legume proaspete (media)	1462
			Fasole bătută instant	100
			Fasole uscată boabe	116
			Orez brizură	102
			Paste făinoase	97
			Paste făinoase cu ou	91
			Piure de cartofi instant	100
			Varză murată	1950
			Varză proaspătă	1462
33.	Ouă de găină (un ou=50gr)	100	Brânză proaspătă de vaci	45
			Brânză telemea (media)	26
			Brânză topită	30
			Carne (media)	77
			Cașcaval	25
			Conserve din pește în ulei	27
			Pateu de ficat	27
			Preparate din carne	18
			Șuncă presată	22
34.	Pâine albă	100	Biscuiți	56
			Făină de grâu albă	65
			Făină de grâu semialbă	70
			Făină de porumb (mălai)	66
			Pesmet tip „A”	70
35.	Pateu de ficat	100	Brânză proaspătă de vacă	164
			Brânză telemea (media)	93
			Brânză topită	109
			Cașcaval	90
			Conserve din carne de porc cu fasole boabe	186
			Conserve din carne de porc în suc propriu	114
			Conserve din carne de vită în suc propriu	189
Ouă de găină (buc)	3 ¹ / ₂			

Nr. crt.	PRODUSUL CARE SE SUBSTITUIE		PRODUSUL CU CARE SE SUBSTITUIE	
	Denumirea produsului	Cant. - grame -	Denumirea produsului	Cant. - grame -
			Preparate din carne	66
			Șuncă presată	80
36.	Pastă de roșii	100	Conserve din legume în apă sau bulion (media)	291
			Legume proaspete (media)	387
37.	Paste făinoase	100	Cartofi (media)	493
			Conserve din legume în apă sau bulion (media)	1125
			Fasole bătută instant	103
			Fasole uscată boabe	119
			Făină de grâu albă	102
			Legume proaspete (media)	1500
			Orez decorticat	102
			Paste făinoase cu ou	93
			Piure de cartofi instant	103
			Varză murată	2000
			Varză proaspătă	1500
38.	Preparate din carne	100	Brânză telemea (media)	141
			Brânză topită	165
			Carne (media)	424
			Cașcaval	136
			Conserve din pește în ulei	148
			Margarină	51
			Ouă de găină (buc)	5
			Pateu de ficat	151
			Slănină sărată sau afumată	63
			Șuncă presată	122
			Unt proaspăt	60
39.	Ulei comestibil din floarea soarelui	100	Margarină	121
			Slănină (proaspătă, sărată, afumată)	152
			Unt proaspăt	147
			Untură de porc	101
40.	Unt proaspăt	100	Brânză proaspătă de vacă	409
			Brânză telemea (media)	231
			Brânză topită	271
			Cașcaval	224
			Conserve din pește în ulei	243
			Lapte praf	127
			Lapte proaspăt de vacă (ml)	1243
			Margarină	83
			Ouă de găină (buc)	9
			Pateu de ficat	249
			Preparate din carne	164
			Smântână	211
			Șuncă presată	200
41.	Usturoi	100	Ceapă (media)	407
			Conserve din legume în apă sau bulion	381
			Legume proaspete (media)	508
42.	Varză murată	100	Cartofi (media)	25

Nr. crt.	PRODUSUL CARE SE SUBSTITUIE		PRODUSUL CU CARE SE SUBSTITUIE	
	Denumirea produsului	Cant. - grame -	Denumirea produsului	Cant. - grame -
			Conserve din legume în apă sau bulion (media)	56
			Fasole bătută instant	5
			Fasole uscată boabe	6
			Legume deshidratate diferite	7
			Murături	200
			Orez decortecat	5
			Paste făinoase simple	5
			Paste făinoase cu ou	5
			Piure de cartofi instant	5
			Varză proaspătă	75
43.	Varză proaspătă	100	Cartofi (media)	33
			Conserve din legume în apă sau bulion (media)	75
			Fasole bătută instant	7
			Fasole uscată boabe	8
			Legume deshidratate diferite	10
			Legume proaspete (media)	100
			Orez decortecat	7
			Paste făinoase simple	7
			Paste făinoase cu ou	6
			Piure de cartofi instant	7
Varză murată	133			
44.	Zahăr	100	Biscuiți	100
			Compot (media)	631
			Comprimate zahăr cu infuzie de ceai	100
			Dulceață (media)	148
			Fructe proaspete (media)	837
			Fructe uscate	140
			Gem (media)	168
			Marmeladă amestec	182
			Marmeladă extra	140
Miere de albine	122			

TABEL
cu compoziția produselor alimentare și valoarea calorică
(la 100 grame produs comestibil)

PRODUSE ALIMENTARE

Nr. crt.	Denumirea produselor	Protide	Lipide	Glucide	Calorii	Obs.
1.	Arome, condimente, ingrediente	-	-	-	-	
2.	Apă plată	-	-	-	-	
3.	Amelioratori pentru preparate culinare	-	-	-	-	
4.	Arpacăș din grâu	9,1	1,7	63,1	312	
5.	Biscuiți	9,0	9,0	70,3	409	
6.	Boia de ardei	-	-	-	-	
7.	Bomboane diferite (drajeuri)	-	-	99	405	
8.	Brânză telemea (media)	13,9	22,8	1,0	274	
	- Brânză telemea de oaie	10,9	27,5	1,0	305	
	- Brânză telemea de vacă	17,0	18,1	1,0	243	
9.	Brânză proaspătă de vaci	13,0	9,0	4,5	155	
10.	Brânză topită	20,8	14,7	2,9	234	
11.	Băuturi răcoritoare (naturale, instant)	-	-	10,0	41	
12.	Cacao pudră	23,4	20,0	40,0	446	
13.	Cafea naturală	-	-	-	-	
14.	Carne (media)	14,0	3,6	-	91	
	- Carne de vacă slabă	14,2	1,5	-	72	
	- Carne de vacă semigrasă	11,8	4,8	-	94	
	- Carne de vițel semigrasă	13,3	4,4	-	97	
	- Carne de porc slabă	16,0	5,2	-	114	
15.	Carne de porc semigrasă	16,0	24,7	-	295	
16.	Carne de oaie	17,0	12	-	181	
17.	Carne de pasăre	15,5	5,8	-	118	
18.	Cașcaval	25,0	19,0	1,0	283	
19.	Cartofi (media)	1,6	0,1	15,9	73	
	- Cartofi noi	1,6	0,1	16,6	76	
	- Cartofi toamnă	1,7	0,1	15,2	70	
20.	Cartofi deshidratați	7,8	0,4	77	350	
21.	Ceai (flori de tei, mușețel etc.)	-	-	-	-	
22.	Ceapă (media)	1,1	0,2	5,8	30	
	- Ceapă verde	0,9	0,2	3,3	19	
	- Ceapă uscată	1,4	0,2	8,4	42	
23.	Ceapă deshidratată	10,4	2,4	53	282	
24.	Ciocolată (media)	6,1	31,0	57,9	551	
	- cu lapte	6,9	40,0	50,0	605	
	- menaj	6,5	27,5	62,0	536	
	- romanța	6,5	28,1	54,8	513	
	- cu vanilie	4,6	28,4	64,9	549	
25.	Citrice (media)	0,5	0,1	5,2	25	
	- grapefruit	0,4	0,1	4,5	22	
	- mandarine	0,5	0,1	5,5	26	
	- portocale	0,5	0,1	6,9	33	
	- lămâi	0,6	0,2	3,8	20	
26.	Compot (media)	0,4	-	15,4	65	
	- caise	0,5	-	14,0	59	
27.	- cireșe	0,5	-	14,0	59	
	- gutui	-	-	17,0	70	
	- mere	0,3	-	17,0	71	
	- pere	0,2	-	20,0	83	
	- piersici	0,6	-	11,5	50	
	- prune	0,4	-	15,0	63	
	- vișine	0,4	-	13,6	57	
28.	Conserve din legume în apă sau bulion (media)	1,9	0,9	3,8	32	
	- roșii în bulion	1,1	0,3	3,2	20	

Nr. crt.	Denumirea produselor	Protide	Lipide	Glucide	Calorii	Obs.
	- fasole verde în apă	1,1	0,2	2,2	15	
	- ghiveci în bulion	1,3	0,3	3,2	21	
	- mazăre boabe fină	6,5	0,4	9,0	67	
	- zarzavat pentru ciorbe	0,4	1,5	2,5	26	
	- zarzavat pentru supe	1,2	2,7	2,7	41	
29.	Conserve din legume în ulei (media)	1,6	7,4	4,7	95	
	- ghiveci	2,1	8,0	4,2	100	
	- vinete	1,8	8,0	2,4	92	
	- tocană de legume	1,0	6,0	3,1	73	
	- tomate umplute cu orez	1,5	8,0	7,0	109	
	- ardei	1,2	8,0	8,0	112	
	- spanac cu orez	2,0	8,0	2,0	91	
	- bame	1,9	6,0	6,2	89	
30.	Conserve din pește în sos tomat (media)	13,2	6,5	2,5	125	
	- crap	10,6	6,9	4,3	125	
	- știucă	11,7	4,3	2,7	99	
	- caras	11,5	6,2	3,4	118	
	- babușcă	11,1	5,6	3,4	112	
	- cod	14,9	1,3	2,9	85	
	- hering	16,2	10,4	1,8	170	
	- macrou	14,5	10,6	1,6	164	
	- stavrid	15,5	6,6	-	125	
31.	Conserve din pește în ulei (media)	18,1	20,0	0,2	261	
	- macro în ulei	19,4	21,5	0,2	280	
	- sardină în ulei	17,8	20,7	0,2	266	
	- stavrid în ulei	17,0	18,0	0,2	237	
32.	Conserve "Aperitiv"	14,0	4,5	-	100	
33.	Conserve din carne de porc cu fasole boabe	5,5	8,4	9,0	137	
34.	Conserve din carne de vită în suc propriu	10,0	6,0	9,4	135	
35.	Conserve din carne de porc în suc propriu	13,0	18,4	-	224	
36.	Conserve din carne pastă	13,5	21,7	3,6	272	
37.	Comprimat zahăr cu infuzie de ceai	-	-	99,9	410	
38.	Drojdie de bere (proaspătă, uscată)	16,2	1,3	5,5	101	
39.	Dulceață (media)	0,6	-	67,1	277	
	- de caise	0,8	-	70,0	290	
	- de căpșuni	0,4	-	63,1	260	
	- de vișine	0,8	-	68,0	282	
40.	Făină de grâu albă	10,8	1,0	73,6	354	
41.	Făină de grâu semialbă	8,9	1,2	68,6	328	
42.	Făină de porumb (mălai)	9,6	1,7	72,1	351	
43.	Fasole uscată boabe	23,0	1,7	47,0	303	
44.	Fasole bătută instant	20,0	2,0	60,5	349	
45.	Frișcă	2,8	19,0	3,6	203	
46.	Fruite proaspete (media)	0,6	0,3	10,6	49	
47.	- cireșe	0,9	0,2	13,5	61	
	- mere	0,2	0,3	13,3	59	
	- pepene galben	0,3	0,1	2,5	11	
	- pepene verde	0,3	0,1	3,0	14	
	- pere	0,5	0,3	12,5	57	
	- piersici	0,8	0,1	9,0	43	
	- prune	0,5	0,1	14,3	61	
	- struguri	0,7	0,9	16,4	79	
	- vișine	0,9	0,4	11,2	53	
48.	Fruite uscate (media)	2,8	0,7	67	292	
	- caise (fără sâmburi)	5,2	0,4	68	304	
	- curmale (cu sâmburi)	1,9	0,6	74	316	
	- mere	1,0	1,0	55	239	
	- pere	2,4	0,4	70	300	
	- piersici	3	0,6	69,4	302	
	- prune (cu sâmburi)	2,5	0,5	71	306	
	- smochine	4,3	1,3	58	267	

Nr. crt.	Denumirea produselor	Protide	Lipide	Glucide	Calorii	Obs.
	- stafide	2,5	0,5	71	306	
49.	Foi dafin	-	-	-	-	
50.	Gem (media)	0,5	-	59	244	
	- gem de caise	0,5	-	60,5	250	
	- gem de căpșuni	0,4	-	59	243	
	- gem de gutui	0,4	-	58	239	
	- gem de piersici	0,5	-	59,5	246	
	- gem de prune	0,6	-	59	244	
	- gem de vișine	0,7	-	58	241	
	- gem de zmeură	0,5	-	59	244	
51.	Griș	11,2	0,8	73,3	254	
52.	Iaurt	3,2	0,1	3,9	30	
53.	Jumări	10,5	1,8	-	60	
54.	Lămâi	0,6	0,2	3,8	20	
55.	Lapte de vacă proaspăt (media)	3,5	2,1	4	51	
	- cu 2,5% grăsime	3,5	2,5	3,7	53	
	- cu 1,8% grăsime	3,5	1,8	4,3	49	
56.	Lapte praf	27,0	24,0	40	498	
57.	Legume proaspete (media)	1,5	0,2	3,9	24	
	- ardei gras verde	0,8	0,1	3,3	18	
	- ardei gras roșu	0,9	0,3	5,3	28	
	- castraveți	0,7	0,1	2	13	
	- conopidă	1,6	0,2	2,4	18	
	- dovlecei	1,0	0,1	3	17	
	- fasole verde	1,9	0,1	5,1	31	
	- gulii	1,0	0,1	3,4	19	
	- salată	2,7	0,1	1,3	18	
	- mazăre verde boabe	3,5	0,2	6,6	44	
	- mărar frunze	1,7	0,1	5,3	30	
	- pătrunjel frunze	3,0	0,5	6,2	44	
	- pătlăgele roșii	1,0	0,2	4,1	24	
	- praz	1,9	0,3	8,3	45	
	- ridichi de lună	0,4	0,1	2,2	12	
	- salată verde	0,9	0,1	1,7	12	
- spanac	2,4	0,2	2	21		
- vinete	0,9	0,1	3,6	20		
58.	Legume deshidratate	10,2	1,2	42,6	228	
59.	Margarină	0,5	80,0	0,4	748	
60.	Marmeladă amestec	0,8	-	54	225	
61.	Marmeladă extra	0,42	-	71	292	
62.	Măslina	3,4	37,6	7,2	393	
63.	Miere de albine	0,4	0,2	81,0	336	
64.	Morcovi	1,2	0,2	8,1	40	
65.	Murățuri	0,6	-	1,5	9	
66.	Muștar	-	-	-	-	
67.	Orez decorticat	7,6	1,0	75,8	351	
68.	Orez brizură	0,4	0,5	73,3	345	
69.	Organe comestibile de porc sau vită (ficat, rinichi, inimă, limbă, creier, plămâni, cap, picioare, splină, burtă)	5,1	1,3	-	33	
70.	Oțet din vin 9 grade	-	-	-	-	
71.	Ouă de găină (bucăți)	5,4	5,1	0,2	70	
72.	Ouă de găină (gălbenuș)	16	32	0,3	364	
73.	Pâine albă	8,2	0,2	47,7	231	
74.	Pâine semialbă	7,5	0,7	48	234	
75.	Pastă de roșii	5,2	-	17,4	93	
76.	Paste făinoase	9,6	1,0	75,9	360	
77.	Paste făinoase cu ou	10,2	2,2	79,1	386	
78.	Pateu de ficat	12,2	21,0	2,3	255	
79.	Pesmet "A"	10,2	0,5	70	330	
80.	Pește proaspăt (media)	8,9	2,1	-	60	
	- cod	10,4	0,5	-	47	

Nr. crt.	Denumirea produselor	Protide	Lipide	Glucide	Calorii	Obs.
	- crap	8,5	1,3	-	47	
	- crap de eleșteu	7,2	4,5	-	72	
	- heringi	10,4	3,5	-	76	
	- macrou	7,7	3,4	-	64	
	- șalău	11,6	0,5	-	50	
	- stavrid	6,5	1,3	-	40	
81.	Pește sărat (media)	10,2	5,0	-	90	
	- crap sărat	10,3	1,8	-	60	
	- heringi slabi sărați	9,7	3,1	-	69	
	- heringi grași sărați	9,2	9,7	-	129	
	- scrumbii de Dunăre sărate	10,3	10,6	-	141	
	- știucă sărată	11,7	0,2	-	50	
82.	Pește afumat	16,6	8,1	-	143	
83.	Piper	-	-	-	-	
84.	Piure de cartofi instant	7,0	3	71,3	349	
85.	Praz	2,3	0,4	9,9	54	
86.	Preparate din carne	14,0	35,0	0,8	386	
87.	Rădăcinoase albe (media)	1,0	0,4	8,3	42	
	- păstârnac	1,2	0,4	12,0	58	
	- pătrunjel rădăcină	1,0	0,7	9,0	48	
	- țelină rădăcini	0,9	0,2	3,5	20	
88.	Rădăcinoase deshidratate	0,7	1,7	59	228	
89.	Rom	-	-	-	-	
90.	Salam de Sibiu	26,5	43,0	-	508	
91.	Sare comestibilă (extrafină)	-	-	-	-	
92.	Sirop de fructe	0,2	-	53,0	220	
93.	Slănină (afumată, proaspătă, sărată)	10,5	61,5	-	613	
94.	Smântână	2,5	30,0	2,5	300	
95.	Stafide	2,5	0,5	71,0	306	
96.	Suc din fructe natural (media)	0,1	-	15,9	66	
	- suc de mere	0,1	-	17,4	72	
	- suc de pere	0,1	-	14,0	58	
97.	- suc de struguri	0,1	-	20,0	83	
	- suc de zmeură	0,2	-	12,0	50	
98.	Subproduse carne porc	14,7	4,0	0,5	100	
99.	Subproduse carne vacă	8,9	2,2	0,7	60	
100.	Subproduse carne pasăre	8,9	2,2	0,7	60	
101.	Subproduse ovine	10,2	2,2	0,7	88	
102.	Scrumbii proaspete	14,2	25,9	-	299	
103.	Seu	0,3	99,4	-	927	
104.	Surogat de cafea	-	-	-	-	
105.	Surogat de cafea cu zahăr, compr. (pentru 2 buc, a 25 g zahăr)	-	-	23,0	97	
106.	Șuncă presată	23,0	24,0	-	317	
107.	Tărâțe de grâu	-	-	-	-	
108.	Ulei comestibil din floarea soarelui	-	100,0	-	930	
109.	Unt proaspăt	5,0	65,0	2,3	634	
110.	Untură de porc	0,3	89,1	-	829	
111.	Usturoi	6,0	0,2	23,3	122	
112.	Varză murată	1,2	-	3,3	18	
113.	Varză proaspătă	1,4	0,1	4,2	24	
114.	Vin	-	-	-	-	
115.	Zahăr	-	-	99,9	410	

MINISTERUL AFACERILOR INTERNE
IGPF
Centrul integrat _____

APROB
Şef centru integrat / similar

Notă introducere / scoatere în / din Centrul integrat _____

Anul _____ luna _____ ziua _____ ora _____

Se introduce în Centrul integrat _____, străinul prevăzut de OUG nr. 53/2015
scoate din _____, născut la ziua _____ luna
_____ anul _____ de cetăţenie (apatrid) _____ posesor al
paşaportului nr. _____, depistat de

Motivul introducerii / scoaterii din Centrul integrat _____

Nr. dosar _____.

Şeful compartimentului cu atribuţii de evidenţă personal _____

MINISTERUL AFACERILOR INTERNE
IGPF
 Centrul integrat _____

NOTĂ DE EFECTIVE Seria Nr.

Se alocă la drepturi de hrană
 (persoane)

pe ziua de (zi / lună / an)

Nr. crt.	Denumirea centrului	Norma nr.	Norma nr.	Norma nr.	Norma nr.	Total efective la drepturi
TOTAL						

Adjunct șef centru / similar,

.....
 (semnătura)

↑
 Întocmit,

.....
 (semnătura)

Nr. crt.	Cine și unde a sosit	Nr. crt.	Cine și unde a plecat

RECAPITULAREA EFECTIVELOR

Efectivul zilei precedente.....
 Adăugiri (sosiri).....
 TOTAL.....
 Reduceri (plecări)
 Rămas.....

Notă: Documentul se întocmește în două exemplare, din care:

- ex. 1 - se predă la evidența compartimentului alimente / similar
- ex. 2 - rămâne nedetașat în carnet

MINISTERUL AFACERILOR INTERNE
 IGPF
 Centrul integrat _____

APROB
 Adjunct șef centru integrat (pentru logistică) / similar

Data _____ 20 _____

Produsele care se substituie	Calorii	Produsele cu care se substituie	Calorii

TABEL DECADAL DE REPARTIȚIE A ALIMENTELOR
 cuvenite zilnic (în grame) unui om în perioada _____
 până la _____ conform rațiilor prevăzute de norma
 nr. _____

Data și zilele decadei	MESE	Alimente Pentru Consum Denumirea Felurilor de mâncare	Arome, condimente	Brânză	Biscuiți	Boia de ardăi	Carne	Carne de pasăre	Cartofi (vară, toamnă)	Etc.	Total calorii
	Dimineața										
	Prânz										
	Seara										
	Total grame zilnic										
	Total calorii zilnic										
	Etc.										
	TOTAL om pe 10 zile										
	Drept consum conform normei pe 10 zile										
	CALORII										

ÎNTOCMIT,

MEDIC

Notă:

- Totalul kaloriilor se completează de către șeful compartimentului alimente / similari împreună cu bucătarul.
- În cazul în care efectivele beneficiază permanent și de norme de hrană caldă suplimentare, meniurile se întocmesc având în vedere rațiile și kaloriile prevăzute de acestea.
În coloana “drept de consum conform normei pe 10 zile” se înscriu kaloriile cumulate ale normelor de hrană caldă la care efectivele au dreptul.
- Consumurile în plus sau în minus față de drepturile prevăzute în norme se pot regulariza în decadele următoare, dar numai până la sfârșitul fiecărei luni.

**DOTAREA CENTRELOR INTEGRATE
CU BUNURI MATERIALE SPECIFICE HRĂNIRII**

Nr. crt.	Denumirea materialelor	U/M	Prevederi		Observații
			Cant.	Perioada (ani)	
1.	Aragaz (2-4 ochiuri)	buc.	1	10	-
2.	Balanțe semiautomate până la 20 kg	buc.	1	10	-
3.	Bidoane aluminiu de 10-25 l cu capac	buc.	1	6	-
4.	Borcane pentru probe de mâncare	buc.	8	-	-
5.	Butelii pentru gaze lichefiate	buc.	2	10	-
6.	Butoaie din plastic pentru resturi alimentare	buc.	2	3	-
7.	Butuci din lemn pentru tăiat carnea	buc.	1	7	-
8.	Ciocane inox pentru bătut carnea	buc.	1	10	-
9.	Cratițe cu capac	buc.	-	3	Dacă sunt din inox, durata de utilizare este de 10 ani.
10.	Oală cu capac	buc.	-	3	Dacă sunt din inox, durata de utilizare este de 10 ani.
11.	Cuțițe pentru bucătar	buc.	3	3	-
12.	Cuțițe pentru curățat zarzavat	buc.	6	1	-
13.	Cuțițe pentru tăiat preparate din carne	buc.	1	4	-
14.	Dispozitive manuale pentru deschis conserve	buc.	5	1	-
15.	Ferăstraie pentru tăiat oase	buc.	1	7	-
16.	Furculițe din inox pentru bucătar	buc.	1	5	-
17.	Funduri din lemn	buc.	5	1	-
18.	Găleți din tablă zincată	buc.	2	3	-
19.	Linguri din lemn	buc.	3	1	De fiecare bucătar
20.	Mașini manuale pentru tocat carne	buc.	1	5	-
21.	Mașini electrice pentru curățat cartofi	buc.	1	7	Capacitatea se stabilește în funcție de nevoi
22.	Mașini pentru măcinat condimente	buc.	1	7	-
23.	Masate pentru ascuțit cuțițe	buc.	1	8	-
24.	Polonice pentru bucătar	buc.	4	3	Dacă sunt din aluminiu, durata de utilizare este de 4 ani; dacă sunt din inox, durata de utilizare este de 5 ani
25.	Răzători pentru legume	buc.	2	1	-
26.	Rândeale pentru varză	buc.	2	5	-
27.	Satâre	buc.	1	10	-
28.	Scafe	buc.	1	6	-

29.	Site pentru roșii	buc.	1	6	-
30.	Site pentru cernut mălai	buc.	1	1	-
31.	Site pentru cernut făina	buc.	1	1	-
32.	Spumiere	buc.	2	2	-
33.	Strecurători pentru paste făinoase	buc.	3	3	-
34.	Strecurători pentru ceai	buc.	1	1	-
35.	Șpacluri pentru bucătar	buc.	1	6	-
36.	Tăvi din inox	buc.	2	15	Pentru fiecare persoană alocată la drepturi
37.	Tăvi din tablă neagră	buc.	1	5	-
38.	Teluri cu sârmă	buc.	1	1	-
39.	Tigăi din tablă neagră cu coadă	buc.	1	5	-
40.	Topoare pentru măcelar	buc.	1	5	-
41.	Utilaje frigorifice (dulapuri și camere frigorifice, frigidere de uz casnic)	buc.	1	10	Capacitatea se stabilește în funcție de mărimea efectivelor deservite
42.	Suluri pentru întins aluat	buc.	1	3	-
43.	Marmite	buc.	-	20	-
44.	Vase pentru transportul hranei	buc.	4	6	-
45.	Farfurie adâncă din inox	buc.	1	10	Câte o bucată pentru fiecare persoană
46.	Farfurie întinsă din inox	buc.	1	10	Câte o bucată pentru fiecare persoană
47.	Farfurie desert din inox	buc.	1	15	Câte o bucată pentru fiecare persoană
48.	Cană pentru ceai din inox	buc.	1	10	Câte o bucată pentru fiecare persoană
49.	Cuțit pentru masă din inox	buc.	1	5	Câte o bucată pentru fiecare persoană
50.	Lingură din inox	buc.	1	10	Câte o bucată pentru fiecare persoană
51.	Furculiță din inox	buc.	1	7	Câte o bucată pentru fiecare persoană
52.	Linguriță din inox	buc.	1	15	Câte o bucată pentru fiecare persoană
53.	Castroane din inox	buc.	1	15	-
54.	Pahare din sticlă pentru apă	buc.	1	-	De fiecare masă
55.	Căni din sticlă pentru apă	buc.	1	-	De fiecare masă
56.	Ceainice emailate	buc.	1	3	De fiecare masă
57.	Coșulețe din material plastic pentru pâine	buc.	1	3	De fiecare masă
58.	Supiere emailate	buc.	1	3	De fiecare masă
59.	Polonice din inox pentru servit la masă	buc.	1	5	De fiecare masă
60.	Solnițe din inox	buc.	1	10	De fiecare masă
61.	Cuțite pentru tăiat pâine	buc.	2	3	De fiecare sală de mese