

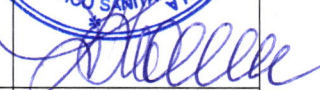
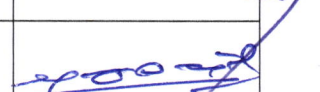
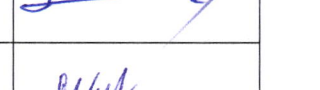
MINISTERUL SĂNĂTĂȚII al REPUBLICII MOLDOVA
IMSP INSTITUTUL de MEDICINĂ URGENTĂ

PROCEDURA OPERAȚIONALĂ
PRIVIND IGIENA MAȘINII DE TRANSPORT,
ALIMENTE PREPARATE

CHIȘINĂU, 2025

Ministerul Sănătății al Republicii Moldova IMSP Institutul de Medicină Urgentă	Procedura nr. 03/49 IMSP Institutul de Medicină Urgentă
TITLU: Procedura operațională privind igiena mașinii de transport, alimente preparate	Blocul alimentar

1. Lista responsabililor de elaborarea, verificarea și aprobarea ediției sau, după caz, a reviziei în cadrul ediției procedurii operaționale.

Nr. crt.	Elemente privind responsabil operațiune	Numele și prenumele	Funcția	Data	Semnătura
	1	2	3	4	5
1.1.	Aprobat	Manea Diana	Director IMSP IMU	14.03.25	
1.2.	Verificat	Maxim Igor	Vicedirector medical	13.03.25	
1.3.	Verificat	Vovc Liviu	Șef secție Managementul Calității serv. medic.	10.03.25	
1.4.	Elaborat	Coșciug Victoria	Medic dietetician	05.03.25	

2. Situația edițiilor și a reviziilor în cadrul edițiilor procedurii operaționale.

Nr.crt.	Ediția/revizia în cadrul ediției	Componenta revizuită	Modalitatea reviziei	Data de la care se aplică prevederile ediției sau reviziei ediției
	1	2	3	4
2.1.	Ediția 1			
2.2.	Revizia 1			

3. Lista persoanelor la care se difuzează ediția sau, după caz, revizia din cadrul ediției procedurii operaționale.

Nr. crt.	Scopul difuzării	Exemplar nr. ...	Compartiment	Funcția	Nume și prenume	Data primirii	Semnătura
	1	2	3	4	5	6	7
3.1.	Aplicare	1	Președintele comisiei dietetice	Director IMSP IMU	Manea Diana		
3.2.	Aplicare	2	Vicepreședintele comisiei dietetice	Vicedirector medical	Maxim Igor		
3.3.	Aplicare	3	Secția Managementul Calității serv. med.	Șef secție	Vovc Liviu		
3.4.	Aplicare	4	Secretarul comisiei dietetice	Medic dietetician	Coșciug Victoria		
3.5.	Aplicare	5	Membrul comisiei dietetice	Asistent medical șef	Pinteac Olga		

Ministerul Sănătății al Republicii Moldova IMSP Institutul de Medicină Urgentă			Procedura nr. 03/49 IMSP Institutul de Medicină Urgentă				
TITLU: Procedura operațională privind igiena mașinii de transport, alimente preparate			Blocul alimentar				

3.6.	Aplicare	6	Membrul comisiei dietetice	Șef al Blocului alimentar	Janu Irina		
3.7.	Aplicare	7	Membrul comisiei dietetice	Șef serviciul achiziții publice	Suru Tatiana		
3.8.	Aplicare	8	Membrul comisiei dietetice	Contabil	Siomina Tatiana		
3.9.	Aplicare	9	Secția Chirurgie 1	Asistenta med. superioară	Cercel Mariana		
3.10.	Aplicare	10	Secția Chirurgie 2	Asistenta med. superioară	Tepleacov Elena		
3.11.	Aplicare	11	Secția Chirurgie 3	Asistenta med. superioară	Savcenko Elena		
3.12.	Aplicare	12	Secția Traume asociate	Asistenta med. superioară	Gusac Eleonora		
3.13.	Aplicare	13	Secția Chirurgie toracică	Asistenta med. superioară	Leca Nelea		
3.14.	Aplicare	14	Secția Chirurgie spinală	Asistenta med. superioară	Chircu Oxana		
3.15.	Aplicare	15	Secția Chirurgie vasculară	Asistenta med. superioară	Gorgos Tatiana		
3.16.	Aplicare	16	Secția Traumatologie 1	Asistenta med. superioară	Dulci Ana		
3.17.	Aplicare	17	Secția Traumatologie 2	Asistenta med. superioară	Tofan Lilia		
3.18.	Aplicare	18	Secția Traumatologie 3	Asistenta med. superioară	Rotari Elena		
3.19.	Aplicare	19	Secția Ortopedie	Asistenta med. superioară	Gonța Liliana		
3.20.	Aplicare	20	Secția Ortopedie 2	Asistenta med. superioară	Lupei Mariana		
3.21.	Aplicare	21	Secția Neurochirurgie 1	Asistenta med. superioară	Cioran Eleonora		
3.23.	Aplicare	23	Secția Neurologie	Asistenta med. superioară	Vasilașcu Svetlana		
3.24.	Aplicare	24	Secția Neurologie BCV	Asistenta med. superioară	Pleşca Natalia		
3.25.	Aplicare	25	Secția Urologie	Asistenta med. superioară	Șportac Lăcrămioara		
3.26.	Aplicare	26	Secția Ginecologie	Asistenta med. superioară	Buruian Nina		
3.27.	Aplicare	27	Secția CMF	Asistenta med. superioară	Mura Oxana		
3.28.	Aplicare	28	Secția Microchirurgie	Asistenta med. superioară	Tuchila Valentina		
3.29.	Aplicare	29	Secția DMU	Asistenta med. superioară	Talmaci Natalia		
3.30.	Aplicare	30	Secția Reanimare	Asistenta med. superioară	Panfil Ana		

Ministerul Sănătății al Republicii Moldova IMSP Institutul de Medicină Urgentă				Procedura nr. 03/49 IMSP Institutul de Medicină Urgentă			
TITLU: Procedura operațională privind igiena mașinii de transport, alimente preparate				Blocul alimentar			
3.31.	Aplicare	31	Secția TI STROUKE	Asistenta med. superioară	Pleşca Natalia		
3.32.	Aplicare	32	Secția ATI- SALON	Asistenta med. superioară	Vozian Svetlana		
3.33.	Aplicare	33	Secția ATI	Asistenta med. superioară	Iachim Natalia		
3.34.	Aplicare	34	Secția ATI - 2	Asistenta med. superioară	Mola Vera		
3.35.	Aplicare	35	Secția Oftalmologie	Asistenta med. superioară	Botnaru Olga		
3.36.	Aplicare	36	Secția Hemodializă	Asistenta med. superioară	Stoicov Elena		
3.37.	Aplicare	37	Secția Epileptologie	Asistenta med. superioară	Boțan Natalia		
3.38.	Aplicare	38	Secția Boli interne	Asistenta med. superioară	Darsalia Marina		
3.39.	Aplicare	39	Secția Reabilitare	Asistenta med. superioară	Merițoi Nadejda		
3.40.	Aplicare	40	Bloc alimentar	Bucătar	Russu Nina		
3.41.	Aplicare	41	Bloc alimentar	Bucătar	Ursu Valentina		
3.42.	Aplicare	42	Bloc alimentar	Bucătar	Bîrcă Ecaterina		
3.43.	Aplicare	43	Bloc alimentar	Bucătar	Zavatin Irina		
3.44.	Aplicare	44	Bloc alimentar	Bucătar	Balan Maria		
3.45.	Aplicare	45	Bloc alimentar	Bucătar	Kalancha Liudmila		
3.46.	Aplicare	46	Bloc alimentar	Bucătar auxiliar	Roșca Natalia		
3.47.	Aplicare	47	Bloc alimentar	Bucătar auxiliar	Roșcovan Natalia		
3.48.	Aplicare	48	Bloc alimentar	Bucătar auxiliar	Chetrari Dorina		
3.49.	Aplicare	49	Bloc alimentar	Bucătar auxiliar	Sîrbu Maria		
3.50.	Aplicare	50	Bloc alimentar	Șef depozit	Belotcaci Galina		
3.51.	Aplicare	51	Bloc alimentar	Muncitor auxiliar	Țitala Serghei		

3. Scopul procedurii operaționale:

Asigurarea corectitudinii circuitului alimentelor și profilaxia toxiinfecțiilor alimentare prin respectarea regulilor de igienă corespunzătoare, atât privind igiena mașinii de transport, cât și transportarea alimentelor preparate în cadrul blocului alimentar către secțiile spitalicești din cadrul IMSP IMU.

5. Domeniul de aplicare a procedurii operaționale cadru:

Controlul igienei unității de transport se efectuează de către șeful de depozit. Controlul transportării bucatelor preparate în blocul alimentar către secțiile spitalicești ale IMSP IMU se efectuează zilnic de către medicul dietetician, șefa de bloc alimentar și medicul de gardă, iar sistematic, de către membrii comisiei de degustare a IMSP IMU conform ordinului intern nr. 128 din 06.09.2025.

Ministerul Sănătății al Republicii Moldova IMSP Institutul de Medicină Urgentă	Procedura nr. 03/49 IMSP Institutul de Medicină Urgentă
TITLU: Procedura operațională privind igiena mașinii de transport, alimente preparate	Blocul alimentar

6. Documente de referință aplicabile procedurii operaționale:

- Legea ocrotirii sănătății Nr.411-XII din 28.03.1995;
- HOTĂRÂRE Nr. 1209 din 08-11-2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică, anexa 4, p.VIII. *Depozitarea și transportul materiei prime și a produselor culinare.*
- Hotărîrea de Guvern nr. 886 din 06.08.2007 cu privire la aprobarea Politicii Naționale de Sănătate.

a) Reglementări naționale:

- Legea nr. 78 a RM din 18.03.2004 „Privind produsele alimentare”;
- Ordinul MS al RM nr. 238 din 31 iulie 2009 „Privind ameliorarea alimentației pacienților în instituțiile medico-sanitare spitalicești”;
- Regulamentul de organizare a alimentației în instituțiile medico-sanitare spitalicești.

b) Reglementări interne:

- Regulamentul de organizare și funcționare al IMSP Institutul de Medicină Urgentă nr.29-a din 08.02.2017 „Cu privire la alimentația dietetică a pacienților”;
- Ordin intern nr. 126 din 06.09.2024 „Cu privire la ameliorarea alimentației pacienților spitalizați în subdiviziunile din cadrul IMSP IMU”;
- Ordin intern nr. 127 din 06.09.2024 „Cu privire la instituirea Comisiei dietetice”;
- Ordin intern nr. 128 din 06.09.2024 „Cu privire la instituirea Comisiei de degustare”.

c) Alte documente:

- Fișa tehnologică (de repartiție) pentru fiecare fel de bucate (formular nr. 10-diet);
- Meniul-model pe 7 zile (sezon: iarna, vara) (formular nr. 7-diet);
- Meniul zilnic (de repartiție) (formular nr. 8-diet);
- Registrul evidenței calității bucatelor finite (registrul de degustare) (formular nr. 16-diet).

7. Definiții:

Igiena produselor alimentare constituie măsurile și condițiile necesare pentru combaterea pericolelor și asigurarea calității unui produs alimentar pentru consum uman, în conformitate cu destinația prestabilită a acestuia.

Curățirea este îndepărtarea resturilor minerale și organice, a resturilor alimentare, a murdăriei, a reziduurilor grase și a oricăror materii nefolositoare din spațiile unităților de producție alimentară.

Dezinfectarea reprezintă un complex de măsuri care se aplică în scopul decontaminării microbiene a obiectelor, suprafețelor, mâinilor etc. prin distrugerea, îndepărtarea sau reducerea numărului de germeni pînă la limita la care prezența acestora nu mai reprezintă un risc de îmbolnăvire pentru consumatorii de alimente.

Igienizarea (sanitația) alcătuiește totalitatea operațiilor de îndepărtare a reziduurilor organice, anorganice prin mijloace mecanice și chimice urmată, de dezinfecție și clătire, după caz.

Calitatea produselor alimentare este conferită de ansamblul însușirilor fizice, chimice, organoleptice, tehnologice și proprii (intrinseci) ale produselor sau/și dobîndite prin procesele de prelucrare. Principalele proprietăți ale mărfurilor alimentare sunt: organoleptice (psiho-senzoriale), fizice, chimice, tehnologice, biologice, estetice.

Proprietățile olfactive – sînt proprietăți ale produselor alimentare, care au o mare importanță în reglarea echilibrului psiho-fiziologic al omului, influențîndu-i comportamentul prin stimularea sau respingerea consumului anumitor produse.

Ministerul Sănătății al Republicii Moldova IMSP Institutul de Medicină Urgentă	Procedura nr. 03/49 IMSP Institutul de Medicină Urgentă
TITLU: Procedura operațională privind igiena mașinii de transport, alimente preparate	Blocul alimentar

Aroma este o caracteristică complexă gustativ-olfactivă, specifică produselor alimentare. Ea este o senzație generată de proprietățile unor substanțe care stimulează unul sau ambele simțuri, pentru gust și miros. Aroma este conferită de o substanță chimică sau un amestec de substanțe naturale sau sintetice și are rol în particularizarea unor produse alimentare.

Culoarea este o proprietate fizică importantă a produselor alimentare, fiind însă în același timp, în corelație și cu caracteristicile estetice și psihosenzoriale ale acestora.

Proprietățile chimice exprimă compoziția și structura chimică a produselor alimentare precum și comportarea acestora la acțiunea diferiților agenți chimici. Cele mai importante aspecte **vizează compoziția chimică și stabilitatea față de acțiunea agenților chimici.**

Compoziția chimică este o proprietate de bază a produselor alimentare. Studiarea compoziției chimice presupune determinarea proporțiilor principalelor categorii de substanțe ce intră în alcătuirea unui produs: **substanțe de bază, substanțe adăugate, impurități și corpuri străine.**

Valoarea nutritivă a produselor alimentare se apreciază din punctul de vedere al conținutului în substanțe necesare organismului (substanțe nutritive sau trofice, trofine).

Dieta este un regim alimentar special, recomandat de medicul dietetician și medicul curant, cu scop terapeutic sau de menținere a sănătății.

8. Descrierea prezentei proceduri operaționale:

Înainte de distribuirea bucatelor preparate în secțiile spitalicești, se efectuează degustarea acestora în scopul aprecierii calității lor de către membrii comisiei speciale - „Comisia de degustare”, aprobată prin ordin intern nr. 128 din 06.09.2024, în următoarea componență: medicul de gardă/responsabil din cadrul UPU (președinte), medicul dietetician (dna Victoria Coșciug) și șefa blocului alimentar (dna Irina Janu). Concomitent, degustarea este efectuată lunar de reprezentantul administrației.

În procesul degustării (triajului sau rebutării) bucatelor se verifică dacă ele corespund meniului de repartiție și dietelor prescrise, se apreciază proprietățile organoleptice (aspectul, culoarea, mirosul, consistența, gustul etc.) și gradul de pregătire, se determină temperatura și masa reală a bucatelor gata pentru consum, după cum urmează:

- 1) volumul felului întâi (în baza datelor – volumul cazanului, prealabil marcat pe partea externă și cantitatea de porții comandate);
- 2) greutatea reală a unei porții de terci, budincă etc., se constată prin determinarea masei în întregime, excluzând masa vasului, fiind împărțită la numărul de porții comandate;
- 3) Masa bucatelor porționate (pîrjoale, brînzoaice, tifteluțe, pește, carne, budincă de brînză, omletă etc.) se determină prin cîntărirea a zece porții. Devierea de la normele stabilite se permite în limitele de $\pm 3-5\%$.

Pentru efectuarea controlului organoleptic se folosesc: furculițe culinare pentru determinarea gradului de prelucrare termică a cărnii, peștelui etc.; linguri, furculițe, cuțite, termometru, vas (cană) cu apă fierbinte pentru clătirea lingurilor; pahar cu ceai rece fără zahăr pentru clătirea cavității bucale după fiecare probă; farfurii, șervețel.

Degustarea bucatelor din cazan (cratiță) se efectuează conform cerințelor stabilite (medicul de gardă înscrie rezultatele degustării bucatelor preparate în „Registrul de degustare a bucatelor preparate” (Formular nr. 16-diet). Proba trebuie să fie efectuată în stare de sațietate moderată, proprietățile organoleptice fiind apreciate la temperatura distribuirii bucatelor.

Determinînd gustul, se recomandă de a reține bucatele în gură, rostogolindu-le cu limba pentru distribuirea uniformă în cavitatea bucală, începînd cu bucate mai puțin sărate (dietele 7, 8, 9, 10), lipsite de zahăr (dieta 5ap, 8, 9, 9a, 9b), urmînd apoi alte diete cu un gust evident.

În funcție de rezultatul controlului, calitatea bucatelor se apreciază ca bune pentru consum alimentar uman sau ca inadmisibile pentru aceasta.

Ministerul Sănătății al Republicii Moldova IMSP Institutul de Medicină Urgentă	Procedura nr. 03/49 IMSP Institutul de Medicină Urgentă
TITLU: Procedura operațională privind igiena mașinii de transport, alimente preparate	Blocul alimentar

În cazul rebutării produselor alimentare finite, se organizează prepararea bucatelor din produse alimentare cu tehnologie simplă de preparare sau se eliberează produse alimentare ce nu necesită prelucrare termică (la pachet).

Distribuirea bucatelor gata în secție se petrece conform normei stabilite la eliberare.

9. Responsabilii de proces:

- șefa blocului alimentar;
- medicul dietetician;
- asistenta dieteticiană;
- bucătarul șef;
- medicul de gardă;
- bufetieryle din secții.

10. Anexe:

- Fișa tehnologică (de repartiție) pentru fiecare fel de bucate (formular nr. 10-diet);
- Meniul-model pe 7 zile (sezon: iarna, vara) (formular nr. 7-diet);
- Registrul evidenței calității bucatelor finite (registrul de degustare) (formular nr. 16-diet).

11. Cuprins:

Numărul componentei în cadrul procedurii operaționale	Denumirea componentei din cadrul procedurii operaționale	Pagina
1.	Coperta	1
2.	Lista responsabililor de elaborare	2
3.	Situația edițiilor și a revizuirilor	2
4.	Lista de difuzare	2-4
5.	Scopul procedurii operaționale	4
6.	Domeniul de aplicare	4
7.	Documente de referință	5
8.	Definiții	5-6
9.	Descrierea procedurii operaționale	6
10.	Responsabilii de proces	7
11.	Anexe	7
12.	Cuprins	7
13.	Formular nr.7-diet	8
14.	Formular nr.10-diet	9
15.	Formular nr.16-diet	10
16.	Meniu-model IMSP IMU (sezon vară/iarnă)	11

Ministerul Sănătății al Republicii Moldova IMSP Institutul de Medicină Urgentă	Procedura nr. 03/49 IMSP Institutul de Medicină Urgentă
TITLU: Procedura operațională privind igiena mașinii de transport, alimente preparate	Blocul alimentar

Formular nr. 7-diet
Aprobat prin ord. MS nr. 238 din 31 iulie 2009

IMSP INSTITUTUL DE MEDICINĂ URGENTĂ

Meniul - model pe 7 zile (sezon: iarna, vara)

Denumirea rației	Nr dietei	Denumirea bucatelor						
		Luni	Marți	Miercuri	Joi	Vineri	Sîmbătă	Duminică
Micul dejun								
Prînzul								
Gustarea la chindii								
Cina								
Pe noapte								
Valoarea nutritivă:	Proteine (g)							
	Lipide (g)							
	Glucide (g)							
Valoarea energetică	Kcal							
Preț de cost, aproximativ al rației zilnice, în lei								

Medic dietetician _____ Asistenta medicală dieteticiană _____

Bucătar-șef _____ Contabil _____

Ministerul Sănătății al Republicii Moldova IMSP Institutul de Medicină Urgentă	Procedura nr. 03/49 IMSP Institutul de Medicină Urgentă
TITLU: Procedura operațională privind igiena mașinii de transport, alimente preparate	Blocul alimentar

Formular nr. 10-diet

Aprobat prin ord. MS nr. 238 din 31 iulie 2009

IMSP INSTITUTUL DE MEDICINĂ URGENTĂ

FIȘA TEHNOLOGICĂ (de repartiție)

Denumirea bucatelor _____

Se recomandă la diete _____

Greutatea felului de bucate gata

Preț de cost aproximativ al bucatelor _____

Timpul anului	Denumirea produselor	Greutatea, g			Valoarea nutritivă			Valoarea energetică (kcal)	Nota
		Brută, g	Netă, g	Semipreparat, g	Proteine, g	Lipide, g	Glucide, g		
Total									

Medic-dietetician _____

Asistenta medicală dieteticiană _____

Contabil _____

Bucătar șef _____

Ministerul Sănătății al Republicii Moldova IMSP Institutul de Medicină Urgentă	Procedura nr. 03/49 IMSP Institutul de Medicină Urgentă
TITLU: Procedura operațională privind igiena mașinii de transport, alimente preparate	Blocul alimentar

INSTITUTUL DE MEDICINĂ URGENTĂ

Formular nr. 16-diet
Aprobat prin ord. MS nr. 238 din 1 iulie 2009

Registrul evidenței calității bucatelor (registrul de degustare) al IMSP IMU:

Data	Denumirea rației (dejun, prânz, cina) și a bucatelor preparate	Dieta Nr.	Volumul bucatelor conform meniului de repartitie (menu cerere)	Masa reală a bucatelor preparate	Aprecieri generală: dejunul, prânzul, cina sînt pregătite la timp (de indicat timpul finisării procesului tehnologic) conform meniului de repartitie, din produse calitative. Tehnologia preparării și rețeta bucatelor au fost respectate (da, nu, parțial). Calitățile gustative.	Starea igienică a blocului alimentar. Ora prelevării probelor bucatelor finite.	Permiterea distribuirii bucatelor în secții. Indicații adăugătoare. Semnătura persoanelor ce au luat proba

Ministerul Sănătății al Republicii Moldova IMSP Institutul de Medicină Urgentă	Procedura nr. 03/49 IMSP Institutul de Medicină Urgentă
TITLU: Procedura operațională privind igiena mașinii de transport, alimente preparate	Blocul alimentar

MENIU-MODEL IMSP IMU (sezon vară/iarnă)

<u>LUNI</u>			
Ora/Denumirea rației	Nr. dietei	Denumirea bucatelor finite și la pachet	Cantitatea (g/ml)
DEJUN I	prin sondă, 1ah	Terci de orez pasat, pe lapte (lichid)	200
	1a, 5p	Terci pasat de orez pe lapte f/z	200
	1, 5, 15	Terci de orez pe lapte	200
	7, 10, 10a	Terci de orez pe lapte fără sare	200
	8, 9, 9a	Terci de hrișcă nisipoasă	200
	1, 5, 7, 8, 9, 9a, 10, 10a, 15	Cașcaval	47
	1a, 5p	Omletă albuminoasă	100
	9	Ceai fără zahăr, pâine, unt	200/300/20
	8, 9a	Ceai fără zahăr, pâine, unt	200/150/10
	5p, 1a	Ceai f/z, pâine, unt	200/300/20
	15, 10, 10a, 5, 7, 1	Ceai c/z, pâine, unt	200/300/20
	Alergeni: lapte, ou		
PRÎNZUL (13:00 – 13:20)	1a, prin sondă, 5p	Supă mucilaginoasă de ovăz	400
	1, 5, 15	Supă vegetariană cu fidea	400
	7, 10, 10a	Supă vegetariană cu fidea fără sare	400
	8, 9a, 9	Supă cu mazăre cu bulion de carne	400
	4	Supă de carne	400
	1, 5, 8, 9, 9a, 15	Carne fiartă de găină	120
	10, 10a, 7	Carne fiartă de găină fără sare	120
	1a, 5p	Cneli din carne de găină la aburi	100
	15	Cartofi înăbușiți	200
	7, 10, 10a	Cartofi înăbușiți fără sare	200
	1, 1a, 5, 5p	Piure de cartofi	200
	8, 9, 9a	Terci de arpacaș	200
	8, 9, 9a, 15	Salata de varză proaspătă cu mărar	70/5
	7, 10, 10a	Salata de varză proaspătă cu mărar fără sare	70/5
	1, 1a, 5, 5p	Salata de morcov fiert	70/3
	1, 5, 6, 7, 10, 10a, 15	Compot din fructe uscate c/z	200
	8, 9, 9a	Compot din fructe uscate f/z	200
	5p, 1a	Compot din fructe uscate f/z	200
	Alergeni: lapte, gluten, ou		
CINA I (17:30 - 17:45)	1, 1a, 5p, 5, 15, 9, 9a, 8	Pîrjoale din carne de pasăre	100
	7, 10, 10a	Pîrjoale din carne de pasăre fără sare	100
	8, 9, 9a, 15	Vinegret roșu	200
	7, 10, 10a	Vinegret roșu f/s	200
	1, 1a, 5, 5p	Terci de hrișcă	200
	15, 10, 10a, 5, 7, 1	Ceai c/z	200
	9, 9a, 8	Ceai f/z	200
	1a, 5p	Ceai f/z	200
	Alergeni: lapte, ou, mazăre conservată		
	Mesele 5, 7, 10, 15	Mesele 1, 1ah, 1a, 5p	Mesele 8, 9a /9
Valoare nutritivă:	Proteine (g) 115,0	91,26	126,6
	Lipide (g) 95,5	76,5	95,1
	Glucide (g) 349,7	298,5	315,7
Valoare energetică:	Kcal 2248,0	2193,6	2565,5
Preț cost, aproximativ al rației zilnice, lei			