

CAIET DE SARCINI

Obiectul Serviciilor de alimentație a copiilor în sezonul estival 2023 în Instituția Publică Centrul Raional de Odihnă și Agrement din mun. Strășeni **Autoritatea contractantă_ Aparatul președintelui raionului Strășeni/Direcția generală Educație**

Obiectul achiziției:

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza, cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice, avînd ca obiect prestarea serviciilor de alimentație a copiilor în sezonul estival 2023 în Instituția Publică Centrul Raional de Odihnă și Agrement din mun. Strășeni.

Descrierea serviciului

Prestatorul să asigure zilnic pregătirea, prepararea hranei în perioada estivală 2023 alimentația per schimb a 60 elevi și 15 angajați în 4 schimburi cu durata de 10 zile, total (300 persoane) la Instituția Publică Centrul Raional de Odihnă și Agrement din mun. Strășeni, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislație în vigoare și în corespundere cu următoarele rigorii:

- Cantitatea de trofine organice și valoarea calorică zilnică necesară copiilor cu vârsta de 7-17 ani (fete/băieți) să constituie 2350-3000kcal;
- Meniurile din Anexa nr.1 să fie întocmite și prezentate în conformitate cu „Recomandările pentru un regim alimentar sănătos și activitate fizică adecvată în instituțiile de învățământ din Republica Moldova” aprobate prin Ordinul Ministerului Sănătății nr. 638 din 12.08.2016. În funcție de modificările intervenite în frecvența copiilor beneficiari ai serviciului de alimentație, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea prețului unitar și prin precizările cu privire numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Condiții minime impuse de autoritatea contractantă:

- Operatorul economic participant la procedură, trebuie să respecte particularitățile instituției beneficiare ale serviciului de alimentație prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.
- Operatorul economic participant la procedură, trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca jen de activitate, prestarea serviciilor de alimentație publică,
- Operatorul economic trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor și adolescenților, în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.
- Operatorul economic trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituție, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a medicului și directorului Centrului, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.
- Operatorul economic trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare, pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare și pentru prepararea și transportarea hranei.
- Operatorul economic trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceia ce privește modul de depozitare al alimentelor, prepararea hranei, etc.
- În cazul în care se vor constata abateri, care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalului de specialitate și directorul Centrului, vor avea dreptul să sisteze prestarea serviciului, operatorul economic va fi obligat, să înlocuiască alimentele sau hrana în cauza cu alta /altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru acesta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de rezoluțiune a contractului, cu toate consecințele ce decurg din acestea.
- Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate, vor fi acoperite în cel mai scurt timp.
- Zilnic, o probă recoltată din fiecare fel de hrană administrată (mâncare gătită sau hrană rece) va fi păstrată în frigider 48 de ore. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de personalul de specialitate.

- Operatorul să prezinte produsele ambalate, cu etichetă, însoțite de documente ce atestă calitatea, cantitatea și conformitatea.

Cerințe specifice privind igiena personalului

- Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor, va menține igiena personală și va purta echipament de protecție pentru lucru adecvat și curat.
- Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislație în vigoare. Controlul medical periodic al personalului, care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuirea și servirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu normele și regulamentele în vigoare, conform indicațiilor medicului, putând fi verificat de autoritatea contractantă, ori de câte ori este cazul.

Cerințe specifice privind alimentele folosite pentru prepararea bucatelor.

- Se interzice, în scopul preparării bucatelor asigurarea cu carne de pasăre, în formă de semifabricate marinate, inclusiv cu adausul unor aditivi alimentari și condimente.
- Peștele congelat trebuie să fie recepționat în stare eviscerată și fără cap.
- Se interzice, asigurarea beneficiarilor cu produse lactate ce conțin grăsimi vegetale cum ar fi: produs de brânză, produs de cașcaval, produs de smântână, etc.
- Produsele de panificație în special pâinea, trebuie să fie ambalate, etichetate obligatoriu în conformitate cu cerințele legislației în vigoare.
- Se admit spre consum și procesare fructe și legume numai în stare proaspătă.
- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele impropriei consumului uman.
- Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi medii de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.
- Se recomandă ca hrana să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare, în caz contrar ele trebuie menținute la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece.
- Nu se admite, asigurarea beneficiarilor cu produse alimentare interzise, conform legislației Republicii Moldova pentru alimentația copiilor.
- Este interzisă, păstrarea alimentelor de la o masă la alta.
-

Cerințe specifice privind deșeurile alimentare

- Deșeurile alimentare trebuie colectate în containere închise și etichetate; aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte și ușor de curățat și dezinfectat.
- Transportul deșeurilor alimentare se va face cu mijloace de transport autorizate ale operatorului economic pe cheltuiala sa.
- Operatorului economic are obligația evacuării zilnice a deșeurilor alimentare.

Anexă: Meniu orientativ



[Signature]

Şef tabără:
Rodica PASCAL,

COORDONAT
Şef CSP Chişinău
Eudochia Tcaci

MENIU

Nr. d/a	Denumirea bucatelor	Produsele alimentare	Cantitate Brutto,gr	Cantitate Netto,gr.	Proteine	Lipide	Glucide	Kcal
PRIMA ZI:								
Dejun:								
1	Terci din orez risipit cu carne de gaina	200/90 orez zahar unt fara adaus de grasimi veget. sar iodata carne de gaina	60 5 10 1 100	59,4 5 10 1 75	4,34 0,06 15,6	1,19 8,2 6,6	37,4 4,95 0,09 4,5	216,81 17,4 74,8 89,25
2	Lapte 2,5%	200 Lapte 2,5%	200	200	6	4	10	104
3	Piine din făina de grâu integrală fortificată cu fier și acid folic cu unt și brânza tare 45%	100/10/10 piine unt fara adaus de grasimi vegetale brânză tare 45%	100 10 10	100 10 9,6	8,1 0,06 2,5	1,2 8,2 2,59	48 0,09 37,25	267 74,8 881,31
Total					36,66	31,98	105	881,31
Prânz:								
1	Castraveți/tomate proaspeți	100 castraveți tomate	100 20	93 19	0,74 0,11		2,79 0,8	11,16 3,42
2	Borș din carne cu smântână prelucrată termic	350/10 varza morcov cartofi ceapa pasta de tomate verdeță(patrunjel) smântână prelucrata termic unt fara grasimi vegetale Sare iodata ulei de fl. Soarelui rafinat	150 10 100 10 10 10 10 10 10 1 10	120 0,1 72 8,4 10 8 10 10 10 1 10	0,96 0,01 1,44 0,14 0,54 0,35 0,28 0,06 0,03 0,07	0,01 0,56 13,7 0,8 1,5 0,72 2 8,2 9,9	6,48 3,28 57,6 3,53 8,5 3,28 20 74,8 89,9	
3	Carne fiartă cu pireu din cartofi cu sos	75/100 Carne de gaina faina de grâu fortificata cu fier pastă de tomate ceapa ulei de fl. Soarelui rafinat cartofi lapte 2,5% sare iodata unt fara grasimi vegetale	100 10 5 8 5 150 50 1 5	75 10 5 6,72 5 108 50 1 5	15,6 1 0,27 0,11 2,16 1,5 0,11 0,03	6,6 0,1 0,75 0,64 4,95 0,11 1 4,1	4,5 7,3 4,27 2,82 44,95 20,5 2,5 0,05	89,25 35,8 4,27 2,82 44,95 86,4 26 37,4
4	Compot din mere	50 mere	50	44	0,18		4,97	20,68
5	Piine de seară	100 zahar piine	10 100	10	9	3	48	258
Total :					34,57	40,07	127	953,04
Gustarea:								
1	Biscuiți fara grasimi hidrogenate	50 biscuiti	50	50	4,1	4,75	37	213
2	Fructe de sezon (cireșe)	100 cirese	100	85	0,85	0,26	12,4	51,85
Total :					4,95	5,01	49,4	264,85
Cina I								
1	Ouă de gaină dietice	52 ou de gaină	60	52	6,79	5,22	0,52	74,65
2	Vinegret	250 sfeclă roșie morcov ceapă verde castraveț cu cont. de sare 1,5g/100 cartofi varză Sare iodata ulei nerafinat	100 10 10 50 150 50 1 10	80 8 8,4 46,5 108 40 1 10	1,36 0,1 0,14 0,37 2,16 0,32 9,9	8,64 0,56 0,8 1,4 20,5 2,16 89,9	34,4 3,28 3,53 5,58 86,4 12,4 89,9	
3	Ceai cu zahăr	200 ceai zahăr	0,2 10	0,2 10			9,9	34,8
4	Piine din făină de grâu integrală fortificată cu fier și acid folic și unt	90/10 piine unt fara grasimi vegetale	90 10	90 10	7,29 0,06	1,08 8,2	43,2 0,09	240,3 74,8
Total:					18,59	24,52	87,8	660,04
Cina II								
	Chefir natural 2,50%	200 chefir	200	200	6	0,1	6	92
Total:					6	0,1	6	92
Total pe zi:					100,77	101,68	375	2851,24
Asigurarea cu apa potabila a copiilor din surse sigure								



APROBAT
Şefa DGE Sîrăşeni
Lucia CĂCIUC

Şef tabără:
Rodica PASCAL,

COORDONAT
Şef CSP Chişinău
Eudochia Tcaci

MENIU

Nr. d/o	Dezumierea bucatelor		Produsele alimentare	Cantitate Brutto, g	Cantitate Netto, gr.	Proteine	Lipide	Glucide	Kcal
A doua zi									
Dejun:									
1	Terci din griş pe lapte	200	Lapte 2,5%	100	100	3	2	5	52
			Crupă de griş	35	34,83	3,94	0,24	25,42	119,45
			zahăr	5				4,95	17,4
			unt fara grasimi veg.	5	5	0,03	4,1	0,05	37,4
2	Ceai	200	ceai	0,2	0,2				
			Zahăr	10	10			9,9	34,8
	Piine din făina de grâu integrală fortificată cu fier și acid folic cu unt	100/10	piine	100	100	9	3	48	258
			unt fara grasimi veg.	10	10	0,06	8,2	0,09	74,8
Prînz:									
1	Legume proaspete: rosii, castraveți	100	castraveți	50	46,5	0,37		1,4	5,58
			tomate	55	52,25	0,31		2,19	9,41
2	Supă din legume cu orez și smîntînă	350/10	orez	20	19,8	1,45	0,4	12,47	72,27
			morcov	10	8	0,1	0,01	0,56	3,28
			cartofi	90	64,8	1,3	0,06	12,31	51,84
			ceapa	10	8,4	0,14		0,8	3,53
			pasta de tomate	5	5	0,27		0,75	4,25
			verdeață (patrunjel)	10	8	0,35	0,03	0,72	3,28
			smîntînă prel.termic	10	10	0,28	2	0,32	20
			unt fara grasimi veg.	5	5	0,03	4,1	0,05	37,4
			ulei de fl. Soar.raf.	10	10		9,9		89,9
3	Legume înăbușite cu pește	200/70	Pește	100	57	9,69	2,68		83,22
			faina de grâu fort. Cu fier	8	8	0,8	0,08	5,84	28,64
			pastă de tomate	3	3	0,16		0,45	2,55
			ceapa	10	8,4	0,14		0,8	3,53
			ulei de fl. Soarelui raf	10	10		9,9		89,9
			cartofi	80	57,6	1,15	0,06	10,94	46,08
			lapte 2,5%	50	50	1,5	1	2,5	26
			varza	120	96	0,77		5,18	29,76
			morcov	20	16	0,21	0,02	1,12	6,56
4	Compot din piersici proaspete		piersici	50	40	0,36	0,12	3,6	15,6
5	Piine de seară		zahar	10	10			9,9	34,8
			piine	100	100	9	3	48	258
Gustarea:									
1	Covrigei fara grasimi hidrogenate	50	covrigei	50	50	5,5	1,5	39,5	160
2	Nuci	12,5	nuci	12,5	12,5	2,5	8,75	1,25	81,25
3	Fructe de sezon (mere)	100	mere	100	88	0,35		9,94	41,36
Cina I									
1	Papanasi cu sos din smîntînă	125/20	ou de gaină	10	8,7	1,13	0,87	0,09	12,44
			brînză pr. de vaci 5%	100	100	16	9	1	201
			crupă de griş	15	14,93	1,69	0,1	10,9	51,19
			unt	8	8	0,05	6,56	0,07	59,84
			smîntînă	20	20	0,56	4	0,64	40
			Sare iodată	1	1				
			zahăr	10				9,9	34,8
2	Morcov înăbușit	200	morcov	190	152	1,98	0,15	10,64	62,32
			faină de grâu	3	3	0,3	0,03	2,19	10,74
			lapte 2,5%	50	50	1,5	1	2,5	26
			unt	5	5	0,03	4,1	0,05	37,4
3	Lapte 2,50%	200	lapte	200	200	6	4	10	104
4	Piine din făină de grâu integrală fortificată cu fier și acid folic	90/10	piine	90	90	7,29	1,08	43,2	240,3
Cina II									
	Chefir natural 2,5%	200	chefir	200	200	6	0,1	6	92
Total:						95,29	92,14	361,18	2773,87

APROBAT

Șefa DGE Strășeni

Lucia CACIUC

Șef tabără:

Rodica PASCAL,

COORDONAT

Șef CSP Chișinău

Eudochia Tcaci

MENIU

Nr. d/o	Denumirea bucatelor	Produsele alimentare	Cantitate Brutto,gr	Cantitate Netto,gr.	Proteine	Lipide	Glucide	Kcal	
A treia zi									
Dejun:									
1	Cartofi fierți cu pește	300/45	cartofi	350	252	5,04	0,25	47,88	201,6
			unt	10	10	0,06	8,2	0,09	74,8
			pește	90	51,3	8,72	2,41		74,9
			ulei de fl.soarelui	8	8		7,92		71,92
			ceapă	8	6,72	0,11		0,64	2,82
			mărar	5	4	0,05	0,01	0,31	1,12
2	Lapte 2,5%	200	Lapte 2,5%	200	200	6	4	10	104
	Piine din făina de grâu integrală fortificată cu fier și acid folic	100/10/1	piine	100	100	8,1	1,2	48	267
	unt și brânza tare 45%		unt	10	10	0,06	8,2	0,09	74,8
			brânză tare 45%	10	9,6	2,5	2,59		37,25
Prinz:									
1	Tomate/Ardei gras dulce	100	ardei gras dulce	55	41,25	0,41		2,48	12,38
			tomate	60	57	0,34		2,39	10,26
			cartofi	200	144	2,88	0,14	27,36	115,2
			castaveți murați	50	50	0,5	0,1	1,5	6
			morcov	30	24	0,31	0,02	1,68	9,84
			crupa de arpacaș	15	14,85	1,49	0,19	9,8	48,11
			ceapă	10	8,4	0,14		0,8	3,53
			verdeață(patrunjel)	3	2,4	0,11	0,01	0,22	0,98
			ulei de fl. soarelui	10	10		9,9		89,9
			carne de gaina	50	37,5	7,8	3,3	2,25	44,63
			sare iodată	1	1				
			carne de vită	160	120	24,24	8,4		180
			pastă de tomate	5	5	0,27		0,75	4,25
			ceapa	30	24	0,43		2,39	10,58
			unt	5	5	0,03	4,1	0,05	37,4
			morcov	30	24	0,31	0,02	1,68	9,84
			faină de grâu	5	5	0,5	0,05	3,65	17,9
			lapte	30	30	0,9	0,6	1,5	15,6
			sare iodată	1	1				
			Varză	160	128	1,02		6,91	39,68
			ceai	0,2					
4	Ceai		ceai	0,2					
5	Piine de seară		zahar	10	10			9,9	34,8
			piine	100	100	9	3	48	258
Gustarea:									
1	Brânzoaică	90	brânză pr. de vaci 5%	40	40	6,4	3,6	0,4	80,4
			făină	35	35	3,5	0,35	25,55	125,3
			drojdie	2	2	0,17	0,04	0,36	2,1
			zahăr	8	8			7,92	27,84
			ouă de gaină	10	8,7	1,13	0,87	0,09	12,44
			lapte	15	15	0,45	0,3	0,75	7,8
			unt	5	5	0,03	4,1	0,05	37,4
			ulei de fl.soarelui	5	5		4,95		44,95
			sare iodată	1	1				
2	Iaurt	1/100	iaurt	100	100	2	3	4	50
3	Fructe de sezon (caise)	100	caise	100	86	0,86	0,34	9,46	41,28
Cina I									
1	Terci de hrișcă pe lapte	150/200	crupe de hrișcă	60	59,4	6,89	1,19	35,05	203,74
			lapte	200	200	6	4	10	104
2	Ou fiert	50	ou	50	43,5	5,66	4,35	0,44	62,21
3	Ceai cu zahăr	200	ceai	0,2	0,2				
			zahăr	10	10			9,9	34,8
4	Piine din făină de grâu integrală fortificată cu fier și acid folic	100	piine	100	100	8,1	1,2	48	267
Cina II									
	Chefir	200	chefir	200	200	6	0,1	6	92
Total:				200	200	128,51	93	388,29	3052,35



APROBAT
Șefa DGE Strășeni
Lucia CAJUC

Șef tabără:
Rodica PASCAL,

COORDONAT
Șef CSP Chișinău
Eudochia Tcaci

MENIU

Nr. d/o	Denumirea bucatelor		Produsele alimentare	Cantitate Brutto, gr	Cantitate Netto, gr.	Proteine	Lipide	Glucide	Kcal
A patra zi									
Dejun:									
1	Fidea cu lapte	250	fidea	70	70	7	0,91	51,8	252
			zahar	5	5			4,95	17,4
			unt	5	5	0,03	4,1	0,05	37,4
			Lapte 2,5%	100	100	3	2	5	52
2	Lapte 2,5%	200	Lapte 2,5%	200	200	6	4	10	104
	Piine din făina de grâu integrală fortificată cu fier și acid folic	100/10/10	pâine	100	100	8,1	1,2	48	267
			unt	10	10	0,06	8,2	0,09	74,8
			brânză tare 45%	10	9,6	2,5	2,59		37,25
Prânz:									
1	Salata varză proaspătă/tomate	100	varză	100	80	0,64		4,32	24,8
			ulei de fl. soarelu	3	3		2,97		26,97
			tomate	25	23,75	0,14		1	4,28
2	Supă din orez din bulion de carne	350	orez	20	19,8	1,45	0,4	12,47	72,27
			unt	3	3	0,02	2,46	0,03	22,44
			morcov	10	8	0,1	0,01	0,56	3,28
			ceapă	10	8,4	0,14		0,8	3,53
			cartofi	80	57,6	1,15	0,06	10,94	46,08
3	Carne fiartă cu pireu din cartof	110/200	Carne de gaina	150	112,5	23,4	9,9	6,75	133,88
			cartofi	230	165,6	3,31	0,17	31,46	132,48
			lapte	30	30	0,9	0,6	1,5	15,6
			unt	5	5	0,03	4,1	0,05	37,4
4	Compot din caise proaspete		caise	50	43	0,43	0,17	4,73	20,64
			zahar	10	10			9,9	
5	Piine de seară		piine	100	100	9	3	48	258
Gustarea:									
1	Biscuiți fara grasimi hidrogen.	50	biscuiti	50	50	4,1	4,75	37	213
2	Nuci	12,5	nuci	12,5	12,5	2,5	8,75	1,25	81,25
3	Fructe de sezon (cireșe)	100	cirese	100	85	0,85	0,26	12,41	51,85
Cina I									
1	Terci de hrișcă cu fileu de pui	250/10/10	hrișcă	60	59,4	6,89	1,19	35,05	203,74
			unt	10	10	0,06	8,2	0,09	74,8
			fileu de pui	100	100	20,8	8,8	6	119
2	Ceai cu zahăr	200	ceai	0,2	0,2				
			zahăr	10	10			9,9	34,8
3	Piine din făină de grâu integral fortificată cu fier și acid folic si unt	90/10	pâine	90	90	7,29	1,08	43,2	240,3
			unt	10	10	0,06	8,2	0,09	74,8
Cina II									
	Chefir	200	chefir	200	200	6	0,1	6	92
Total:						115,95	88,17	403,39	2829,04



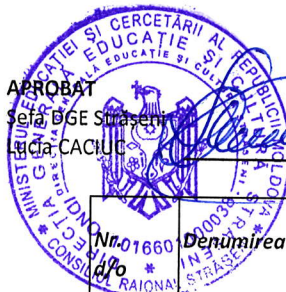
APROBAT
Șefa DGE Strășeni
Lucia CĂCIUC

Șef tabără:
Rodica PASCAL,

COORDONAT
Șef CSP Chișinău
Eudochia Tcaci

MENIU

Nr. d/o	Denumirea bucatelor		Produsele alimentare	Cantitate Brutto, gr	Cantitate Netto, gr.	Proteine	Lipide	Glucide	Kcal
A cincea zi:									
Dejun:									
1	Pește cu cartofi tineri fierți	50/250	pește	100	57	9,69	2,68		83,22
			ceapă	5	4,2	0,07		0,4	1,76
			pesmeți	5					
			unt	8	8	0,05	6,56	0,07	59,84
			cartofi	300	216	4,32	0,22	41,04	172,8
			mărar	5	4	0,05	0,01	0,31	1,12
			ulei de fl.soarelui	7	7		6,93	62,93	
2	Lapte 2,5%	200	Lapte 2,5%	200	200	6	4	10	104
	Piine din făina de grâu integrală fortificată cu fier și acid folic	100/10/10	piine	100	100	8,1	1,2	48	267
			unt	10	10	0,06	8,2	0,09	74,8
			brânză tare 45%	10	9,6	2,5	2,59		37,25
Prînz:									
1	Legume proaspete:	100	varză	40	32	0,26		1,73	9,92
	varză		morcov	20	16	0,21	0,02	1,12	6,56
	morcov		castraveți	50	46,5	0,37		1,4	5,58
	castraveți		verdeață	20	16	0,21	0,05	1,23	4,48
	verdeață								
2	Borș cu smîntînă cu bulion din carne	350/10	sfecclă	100	80	1,36		8,64	34,4
			morcov	20	16	0,21	0,02	1,12	6,56
			cartofi	70	50,4	1,01	0,05	9,58	40,32
			ceapa	10	8,4	0,14		0,8	3,53
			pasta de tomate	3	3	0,16		0,45	2,55
			verdeață(patrunjel)	10	8	0,35	0,03	0,72	3,28
			smintînă	10	10	0,28	2	0,32	20
			zahăr	3	3			2,97	10,44
			ulei de fl. soarelui	3	3		2,97		26,97
3	Carne cu sos și terci din hrîșcă	75/100	Carne de gaina	185	138,75	28,86	12,21	8,33	165,11
			crupă de hrîșcă	45	44,55	5,17	0,89	26,28	152,81
			unt	10	10	0,06	8,2	0,09	74,8
			ceapa	5	4,2	0,07		0,4	1,76
			făină de griu	4	4	0,4	0,04	2,92	14,32
			pastă de tomate	3	3	0,16		0,45	2,55
4	Compot din prune		prune	50	45	0,32		5,85	26,55
5	Piine de seară		zahar	10	10			9,9	34,8
			piine	100	100	9	3	48	258
Gustarea:									
1	Chiflă achiziționată	60	chiflă	60	60	6	0,96	30	154,2
2	Iaurt	1/100	iaurt	100	100	2	3	4	50
3	Fructe de sezon (mere)	100	mere	100	88	0,35		9,94	41,36
Cina I									
1	Brînzoaică	80	brinza proasp. 5%	30	30	4,8	2,7	0,3	60,3
			făină de griu	25	25	2,5	0,25	18,25	89,5
			drojdii	2	2	0,17	0,04	0,36	2,1
			ouă de gaină	10	8,7	1,13	0,87	0,09	12,44
			ulei de floarea soar	5	5		4,95		44,95
			unt	10	10	0,6	8,2	0,09	74,8
			lapte	15	15	0,45	0,3	0,75	7,8
2	Legume înăbușite	300	lapte	20	20	0,6	0,4	1	10,4
			varză	100	80	0,64		4,32	24,8
			morcov	50	40	0,52	0,04	2,8	16,4
			cartofi	150	108	2,16	0,11	20,52	86,4
			pastă de tomate	8	8	0,43		1,2	6,8
			ulei de floarea soa	5	5		4,95		44,95
			făină de griu	3	3	0,3	0,03	2,19	10,74
			pătrunjel verde	10	8	0,35	0,03	0,72	3,28
3	Ceai cu zahăr	200	ceai	0,2	0,2				
			zahăr	10	10			9,9	34,8
4	Piine din făină de grâu integrală fortificată cu fier și acid folic și unt	90/10	piine	100	100	8,1	1,2	48	267
			unt	10	10	0,06	8,2	0,09	74,8
Cina II									
	Chefir	200	chefir	200	200	6	0,1	6	92
Total:						214,8	553,86	3372,56	2916,9



APROBAT
Șefa DGE Strășeni
Lidia CACHIU

Șef tabără:
Rodica PASCAL,

COORDONAT
Șef CSP Chișinău
Eudochia Tcaci

MENIU

Nr.01660		Denumirea bucatelor		Produsele alimentare	Cantitate Brutto,gr	Cantitate Netto,gr.	Proteine	Lipide	Glucide	Kcal
A șasea zi:										
Dejun:										
1	Cartofi înăbușiți cu carne și tomate	200/90/70	carne de gaina cartofi Lapte 2,5% unt tomate	175 250 50 9 70	131,25 180 50 9 66,5	27,3 3,6 1,5 0,05 0,4	11,55 0,18 1 7,38	7,88 34,2 2,5 0,08 2,79	156,19 144 26 67,32 11,97	
2	Lapte 2,5%	200	Lapte 2,5%	200	200	6	4	10	104	
3	Piine din făina de grâu integrală fortificată cu fier și acid folic unt	100/10	pâine unt	100 10	100 10	8,1 0,06	1,2 8,2	48 0,09	267 74,8	
Prînz:										
1	Legume proaspete: morcov tomate	100	morcov tomate	100 50	80 47,5	1,04 0,29	0,08	5,6 2	32,8 8,55	
2	Supă cu legume cu smîntînă cubulion din carne	350/5	varză morcov mazăre verde cor rosii unt smîntînă ceapă verdeață dovlecei	70 30 30 30 5 5 10 10 60	56 24 30 28,5 5 5 8,4 8 45	0,45 0,31 1,5 0,17 0,03 0,14 0,14 0,35 0,27	0,02 0,06 4,1 1	3,02 1,68 3,9 1,2 0,05 0,16 0,8 0,72 2,57	17,36 9,84 12 5,13 37,4 10 3,53 3,28 5,4	
3	Budincă din cartofi cu carne	250	carne de bovină cartofi ceapă ulei de floarea soar	110 300 20 10	82,5 216 16,8	16,67 4,32 0,29	5,78	41,04 1,6	123,75 172,8 7,06 89,9	
4	Ceai		ceai	0,2	0,2					
5	Piine de seară		zahar pâine	10 100	10			9,9	34,8 258	
Gustarea:										
1	Chiflă achiziționată	60	chiflă	60						
2	Fructe de sezon (mere)	100	mere	100	88	0,35		9,94	41,36	
Cina I										
1	Sufleu din brînză cu smintină	150/10	brinza proasp. 5% lapte zahăr oua de gaina unt smintină	100 30 10 25 3 10	100 30 10 21,75 3 10	16 0,9 2,83 0,02 0,28	9 0,6 2,18 2,46	1 1,5 9,9 0,03 0,32	201 156 34,8 31,1 22,44 20	
2	Terci de orez pe lapte	250	lapte orez unt zahăr	100 40 5 5	100 39,6 5 5	3 2,89 0,03	2 0,79 4,1	5 24,95 0,05 4,95	52 144,54 37,4 17,4	
3	Ceai cu lapte	200	ceai lapte zahăr	0,2 100 10	0,2 100 10	0,2 3	2	5	52	
4	Piine din făină de grâu integrală fortificată cu fier și acid folic si unt	90/10	pâine unt	90 10	90 10	7,29 0,06	1,08 8,2	43,2 0,09	240,3 74,8	
Cina II										
	Chefir	200	chefir	200	200	6	0,1	6	92	
Total:							124,63	92,35	349,83	2934,82



Șef tabără:
Rodica PASCAL,

COORDONAT
Șef CSP Chișinău
Eudochia Tcaci

MENIU

Denumirea bucatelor		Produsele alimentare	Cantitate Brutto, gr	Cantitate Netto, gr.	Proteine	Lipide	Glucide	Kcal	
A șaptea zi:									
Dejun:									
1	Tocană din legume	200	cartofi morcov ceapă varză bostan mazăre conservată lapte crupă de grîș ulei de floarea soarelui	70 50 30 40 50 10 50 5 3	50,4 40 25,2 32 35 10 50 4,98 3	1,01 0,52 0,43 0,26 0,35 0,5 1,5 0,56 2,97	0,05 0,04 2,39 1,73 2,1 1,3 2,5 3,63	40,32 16,4 10,58 9,92 9,1 4 26 17,06 26,97	
2	Lapte 2,5%	200	Lapte 2,5%	200	200	6	4	10	104
3	Piine din făina de grîu integrală fortificată cu fier și acid folic și brînză tare	100/10/10	pîine unt brînză tare 45%	100 10 10	100 10 9,6	8,1 0,06 2,5	1,2 8,2 2,59	48 0,09 37,25	267 74,8 37,25
Prînz:									
1	Legume proaspete: castraveți, tomate	100	castraveți tomate	50 60	46,5 57	0,37 0,34	1,4 2,39	5,58 10,26	
2	Supă de mazăre	300	mazăre morcov ceapă ulei de floarea soarelui cartofi	35 15 10 2 60	34,83 12 8,4 2 43,2	8,01 0,16 0,14 1,98 0,86	0,35 0,01 0,8 1,98 8,21	18,46 4,92 3,53 17,98 34,56	
3	Pîrjoale cu varză înăbușită	75/130	carne de bovină piine de griu lapte ulei de floarea soarelui varză morcov ceapa faină de grîu unt pastă de tomate	100 10 20 3 145 10 10 5 10 1	75 10 20 3 116 8 8,4 5 10 1	15,15 0,81 0,6 2,97 0,93 0,1 0,14 0,5 0,06 0,05	5,25 0,12 0,4 1,98 6,26 0,56 0,8 3,65 8,2 0,15	112,5 26,7 10,4 26,97 35,96 3,28 3,53 17,9 74,8 0,85	
4	Compot din visine		vișine	50	42,5	0,38	0,17	4,63	19,98
5	Piine de seară		zahar	10	10			9,9	34,8
			piine	100	100	9	3	48	258
Gustarea:									
1	Chiflă achiziționată	60	chiflă	60	60	6	0,96	30	154,2
2	Portocale	100	portocale	100	70	0,63	0,07	7,7	32,9
3	Fructe de sezon (mere)	100	mere	100	88	0,35		9,94	41,36
Cina I									
1	Cartofi înabușiți cu fructe și carne de vită	250/100	cartofi prune stafide curaga zahăr faină de griu unt carne de vită smintînă	200 15 20 5 2 5 5 150 10	144 13,5 20 5 2 5 5 112,5 10	2,88 0,09 0,34 0,09 0,04 0,5 0,03 22,73 0,28	0,14 1,76 12,6 3,15 1,98 3,65 4,1 7,88 2	27,36 7,97 50 12,5 6,96 17,9 37,4 168,75 20	
2	Lapte	200	lapte	200	200	6	4	10	104
3	Piine din făină de grîu integrală fortificată cu fier și acid folic și unt	90/10	pîine unt	90 10	90 10	7,29 0,06	1,08 8,2	43,2 0,09	240,3 74,8
4	Omletă	90	lapte oua de gaina unt	50 50 5	50 43 5	1,5 5,66 0,03	1 4,35 4,1	2,5 0,44 0,05	26 62,21 37,4
Cina II									
	Biscuiți fără grasimi hidrogenate	50	biscuiți	50	50	4,1	4,75	37	213
	Chefir	200	chefir	200	200	6	0,1	6	92
Total:						123,95	85,61	393,85	2970,1



Șef tabără:
Rodica PASCAL,

COORDONAT
Șef CSP Chișinău
Eudochia Tcaci

MENIU

Nr. d/ș	Denumirea bucatelor	Producele alimentare	Cantitate		Proteine	Lipide	Glucide	Kcal	
			Brutto, gr.	Netto, gr.					
A opta zi:									
Dejun:									
1	Ragu din legume proaspete cu carne	250/180	carne de gaina	180	135	28,08	11,88	8,1	160,65
			făină de griu	5	5	0,5	0,05	3,65	17,9
			cartofi	70	50,4	1,01	0,05	9,58	40,32
			morcov	10	8	0,1	0,01	0,56	3,28
			castraveți	30	27,9	0,22		0,84	3,35
			ceapă	20	16,8	0,29		1,6	7,06
			mazăre verde	30	30	1,5	0,06	3,9	12
			ulei de floarea soar.	10			9,9		89,9
			varză	50	40	0,32		2,16	2,4
			tomate	20	19	0,11		0,8	3,42
			pastă de tomate	10	10	0,54		1,5	8,5
			verdețuri (pătr.)	3	2,4	0,11	0,11	0,22	0,98
2	Ceai cu zahar	200	ceai	0,2					
			zahăr	10	10			9,9	34,8
3	Piine din făina de grâu integrală fortificată cu fier și acid folic unt și brânză tare	100/10/10	piine	100	100	8,1	1,2	48	267
			unt	10	10	0,06	8,2	0,09	74,8
			brânză tare 45%	10	9,6	2,5	2,59		37,25
Prînz:									
1	Legume proaspete: morcovi varză	100	morcov	80	64	0,83	0,06	4,48	26,24
			varză	60	48	0,38		2,59	14,88
2	Supă din legume cu perișoar	200/50	varză	85	68	0,54		3,67	21,08
			morcov	10	8	0,1	0,01	0,56	3,28
			ceapă	20	16,8	0,29		1,6	7,06
			pastă de tomate	3	3	0,16		0,45	2,55
			ulei de floarea soar.	5			4,95		44,95
			smintină	5	5	0,14	1	0,16	10
			carne de vită	80	60	12,12	4,2		90
			oua de gaina	20	17,4	2,26	1,74	0,17	24,88
			orez	5	4,95	0,36	0,1	3,12	18,07
3	Chiftea preparată în abur cumorcov și prune uscate înăbușite	75/150	carne de vită	80	60	12,12	4,2		90
			piine de griu	12	12	0,97	0,14	5,76	32,04
			lapte	20	20	0,6	0,4	1	10,4
			unt	2	2	0,01	1,64	0,02	14,96
			morcov	160	128	1,66	0,13	8,96	52,48
			prune uscate	20	20	0,34	0,14	12,6	50
4	Compot din visine		vișine	50	42,5	0,38	0,17	4,63	19,98
5	Piine de seară		zahar	10	10			9,9	34,8
			piine	100	100	9	3	48	258
Gustarea:									
1	Biscuți fara grasimi hidrog.	50	biscuți	50	50	4,1	4,75	37	213
2	Fruce de sezon (struguri)	100	struguri	100	87	0,61	0,17	15,66	60,03
Cina I									
1	Babă cu brânză și smintină	200	tăiței	35	35	3,5	0,46	25,9	126
			brânză	100	100	16	9	1	201
			zahăr	8	8			7,92	27,84
			ouă	25	21,75	2,83	2,18	0,22	31,1
			unt	5	5	0,03	4,1	0,05	37,4
2	Cacao cu lapte	200	lapte	200	200	6	4	10	104
			zahăr	10	10			9,9	34,8
			cacao	2	2	0,4	0,28	1,08	4,58
3	Terci de grîș pe lapte	200	lapte	100	100	3	2	5	52
			crupă de grîș	35	34,83	3,94	0,24	25,42	119,45
			zahăr	5	5			4,95	17,4
			unt	5	5	0,03	4,1	0,05	37,4
4	Piine din făină de grâu integr fortificată cu fier și acid folic si unt	90/10	piine	90	90	7,29	1,08	43,2	240,3
			unt	10	10	0,06	8,2	0,09	74,8
Cina II									
	Chefir	200	chefir	200	200	6	0,1	6	92
Total:									
					139,49	96,59	392,01	3062,36	



APROBAT
Sera DGE Străseni
Ludica CĂCĂCĂ

Şef tabără:
Rodica PASCAL,

COORDONAT
Şef CSP Chişinău
Eudochia Tcaci

MENIU

Nr. d/o	Denumirea bucatelor		Produsele alimentare	Cantitate Brutto,gr	Cantitate Netto,gr.	Proteine	Lipide	Glucide	Kcal
A noua zi:									
Dejun:									
1	Peşte Hec cu cartofi	50/150	peşte	90	51,3	8,72	2,41		74,9
			lapte	50	50	1,5	1	2,5	2,6
			ouă de gaina	30	26,1	3,39	2,61	0,26	37,32
			ulei de floarea soara	3			2,97		26,97
			cartofi	210	151,2	3,02	0,15	28,73	120,96
2	Lapte	200	ceapă	10	8,4	0,14		0,8	3,53
			lapte	200	200	6	4	10	104
3	Piine din făina de grâu integrală fortificată cu fier și acid folic unt și brânză tare	100/10/10	pâine	100	100	8,1	1,2	48	267
			unt	10	10	0,06	8,2	0,09	74,8
			brânză tare 45%	10	9,6	2,5	2,59		37,25
Prînz:									
1	Legume proaspete: ardei dulci tomate	100	ardei dulci	50	37,5	0,38		2,25	11,25
			tomate	55	52,25	0,31		2,19	9,41
2	Ciorbă cu cartofi	300	cartofi	120	86,4	1,73	0,09	16,42	69,12
			morcov	12	9,6	0,12	0,01	0,67	3,94
			ceapă	6	5,04	0,09		0,48	2,12
			ulei de floarea soara	3	3		2,97		26,97
			smîntînă	5	5	0,14	1	0,16	10
3	Pilaf cu carne	130/70	carne de vită	140	105	21,21	7,35		157,5
			ceapa	20	16,8	0,29		1,6	7,06
			orez	40	39,6	2,89	0,79	24,95	144,54
			ulei de floare soar.	5	5		4,95		44,95
			morcovi	20	16	0,21	0,02	1,12	6,56
4	Compot din piersici		piersici	50	40	0,36	0,12	3,6	15,6
5	Piine de seară		zahar	10	10			9,9	34,8
			piine	100	100	9	3	48	258
Gustarea:									
1	Biscuiti fara grasimi hidroger	60	biscuiti	60	60	4,92	5,7	44,4	255,6
2	Iaurt	100	Iaurt	100	100	2	3	4	50
3	banane	100	banane	100	70	0,7	0,21	15,4	62,3
Cina I									
1	Puding din orez	200	orez	50	49,5	3,61	0,99	31,19	180,68
			lapte	10	10	0,3	0,2	0,5	5,2
			zahăr	5	5			4,95	17,4
			ouă de gaină	20	17,4	2,26	1,74	0,17	24,88
			stafide	10	10	0,17	0,07	6,3	25
			caise uscate fără si	10	10	0,17	0,07	6,3	25
			unt	5	5	0,03	4,1	0,05	25
			smîntînă	10	10	0,28	2	0,32	20
2	Ceai cu zahăr	200	ceai	0,2	0,2				
3	Ou fiert	43,5	oua de gaina	50	43,5	5,66	4,35	0,44	62,21
4	Piine din făină de grâu integrală fortificată cu fier și acid folic si unt	90/10	pâine	100	100	8,1	1,2	48	267
			unt	10	10	0,06	8,2	0,09	74,8
Cina II									
	Chefir	200	chefir	200	200	6	0,1	6	92
Total:						104,42	77,36	369,83	2738,2



APROBAT
 Șefa DGE Strășeni
 Lucia CACIUC

Șef tabără:
 Rodica PASCAL,

COORDONAT
 Șef CSP Chișinău
 Eudochia Tcaci

MENIU

Nr. de zi	Denumirea bucatelor	Produsele alimentare	Cantitate		Proteine	Lipide	Glucide	Kcal	
			Brutto, g	Netto, gr.					
A zecea zi									
Dejun:									
1	Omletă cu carne fiartă de gaină	100	carne de gaina	120	90	18,72	7,92	5,4	107,1
			oua de gaină	34	29,58	3,85	2,96	0,3	42,3
			lapte	20	20	0,6	0,4	1	10,4
2	Pirjoale din cartofi cu castraveți proaspeți	200/60	unt	7	7	0,04	5,74	0,06	52,36
			cartofi	300	216	4,32	0,22	41,04	172,8
			oua de gaină	17	14,79	1,92	1,48	0,15	21,15
			ulei de floarea soarelui	5	5		4,95		44,95
3	Ceai cu zahar	200	castraveți	60	55,8	0,45		1,67	6,7
			ceai	0,2	0,2				
4	Piine din făina de grâu integrală fortificată cu fier și acid folic cu unt și brânză tare	100/10/10	zahăr	10	10			9,9	34,8
			piine	100	100	8,1	1,2	48	267
			unt	10	10	0,06	8,2	0,09	74,8
			brânză tare 45%	10	9,6	2,5	2,59		37,25
Prânz:									
1	Legume proaspete: morcovi	100	morcov	80	64	0,83	0,06	4,48	26,24
			varză	60	48	0,38		2,59	14,88
2	Rasolnic din bulion cu carne	350/50	cartofi	200	144	2,88	0,14	27,36	115,2
			castraveți murați	50	50	0,5	0,1	1,5	6
			morcov	30	24	0,31	0,02	1,68	9,84
			crupa de arpacaș	15	14,85	1,49	0,19	9,8	48,11
			ceapă	10	8,4	0,14		0,8	3,53
			verdețea (patrunjel)	3	2,4	0,11	0,01	0,22	0,98
			ulei de fl. soarelui	10	10		9,9		89,9
			carne de gaina	50	37,5	7,8	3,3	2,25	44,63
3	Terci de hrișcă cu fileu de pui	250/10/10	sare iodată	1	1				
			hrișcă	60	59,4	6,89	1,19	35,05	203,74
			unt	10	10	0,06	8,2	0,09	74,8
			fileu de pui	100	100	20,8	8,8	6	119
4	Compot din visine		vișine	50	42,5	0,38	0,17	4,63	19,98
			zahar	10	10			9,9	34,8
5	Piine de seară		piine	100	100	9	3	48	258
Gustarea:									
1	Covrigei	60	60	60	60	6,6	1,8	47,4	192
2	Fructe de sezon (struguri)	100	struguri	100	87	0,61	0,17	15,66	60,03
Cina I									
1	Budincă din brânză proaspătă	90/20	brânză 5%	60	60	9,6	5,4	0,6	120,6
			lapte	15	15	0,45	0,3	0,75	7,8
			ou de gaină	10	8,7	1,13	0,87	0,09	12,44
			zahăr	6	6			5,94	20,88
			cr. de griș	6	6	0,67	0,04	4,36	20,48
			unt	6	6	0,04	4,92	0,05	44,88
			Smântâna	20	20	0,56	4	0,64	40
			2	Ceai cu lapte	200	ceai	0,2	0,2	
lapte	100	100				3	2	5	52
zahăr	10	10						9,9	34,8
3	Terci de orez pe lapte	250	lapte	100	100	3	2	5	52
			orez	40	39,6	2,89	0,79	24,95	144,54
			unt	5	5	0,03	4,1	0,05	37,4
4	Piine din făină de grâu integrală fortificată cu fier și acid folic și unt		zahăr	5	5			4,95	17,4
			piine	90	90	7,29	1,08	43,2	240,3
			unt	10	10	0,06	8,2	0,09	74,8
Cina II									
	Chefir	200	chefir	200	200	6	0,1	6	92
Total:						134,06	106,51	436,59	3205,59

Șefa Direcției Generale Educație Strășeni

Lucia CACIUC

Conducătorul grupului de lucru

Viorel JARDAN

