

ASOCIAȚIA REPUBLICANĂ "SĂNĂTATEA"

Sanatoriul _____

Medicul șef

_____ 20__

**CALCULUL
sortimentului de produse alimentare**

pentru 130 bolnavi
la "16" Iulie 2014
Se află la evidență 145 oameni
Sosirea probabilă 7 oameni
Pleacă 15 oameni
Pentru hrană (în total) 130 oameni

Registratorul medical _____

A verificat contabilul _____



+ plus de cheltuieli	- economie	Suma
Conținutul		
Rezultatul consumului de normă în comparație cu normativele la începutul zilei		
La numărul de pacienți conform normei lei _____ pe zi	x	12354-77
La numărul de pacienți conform sortimentului de produse lei _____ pe zi	x	95-04
Suma abaterilor de la normativ		

Contabil superior

Sora medicală dietolog _____

Bucătarul șef Darii

Denumirea felului de mâncare	Nr. dietei	Numărul de porții	Pâine		Făină		Crupe		Macaroane		Orez	
			norma	de tot	norma	de tot	norma	de tot	norma	de tot	norma	de tot
Micul dejun												
Cozonac cu smântână	87	11										
Pâine prăjită	85	60										
Pâine prăjită cu aburi	89	70										
Pâine din cartofi	85	70										
Pâine din cr. de orz	89	14										
Sos de smântână	87	115										
Pâine lactat din cr. de orz	87	11										
Pâine, cașcaval, biscuiți, ouă	87	115	15	7	15							
Tartine cu cașcaval	87	9	100	13								
Prânzul												
Supă moldovenească	87	130										
Supă cu tăței cu carne și miere	85	146								15	15	
Supă din legume cu carne și miere	89	14										
Mămăliță cu carne și cașcaval	87	14										
Pâine, cașcaval, frișcă	87	115	15	15								
Tartine cu salam	87	9										
Cina												
Salată din varză proaspătă	87	13										
Salam, legume proaspătă	87	13										
Pulădiă din file de pui	87	13										
Pâine din cr. de porțel	87	13										
Pâine, cașcaval, unt	87	115	15	15								
Biscuiți, cafea	85	146										
Biscuiți, cafea	87	14										
În total pe zi												
Prețul												
Suma												



at	Carne		Cascaval		Lapte		Smintina		Unt		Prunze		Oua		Zahar		Ulei		Cartofi		Curechi		Miezi		varza		
	de tot	norma	de tot	norma	de tot	norma	de tot	norma	de tot	norma	de tot	norma	de tot	norma	de tot	norma	de tot	norma	de tot	norma	de tot	norma	de tot	norma	de tot	norma	de tot
18		801																									
17		374.8																									
16		374.8																									
15		430.6																									
14		506.5																									
13		6048.506.5																									
12																											
11																											
10																											
9																											
8																											
7																											
6																											
5																											
4																											
3																											
2																											
1																											



10302

Legume și alte produse alimentare

Nr. d/o	Denumirea produselor	Unitatea de măsură	Micul dejun	Prînz	Cină	În total	Prețul	Suma	Calorii
1	Ceapă	kg	10kg + 10pers = 11,1 + 42-83 = 530-91						
2	Ceapă verde	kg	6kg + 14pers = 0,9 + 5-82 = 5-24						
3	Morcov	kg							
4	Pepeni proaspeți	kg	60kg + 260pers = 15,6 + 7-00 = 108-20						
5	Pepeni murati	kg							
6	Roșii	kg	60kg + 260pers = 15,6 + 17-00 = 265-20						
7	Roșii murate	kg							
8	Sveclă	kg	50kg + 14pers = 0,7 + 5-00 = 3-50						
9	Usturoi	kg	0,3 + 95-00 = 10-30						
10	Pastă din roșii	kg							
11	Verdeturi	kg	0,3 + 18-00 = 7-50						
12	Fructe portocale	kg	250kg + 130pers = 32,5 + 22-00 = 715-00						
13	Chefir	kg	200kg + 130pers = 26,0 + 10-80 = 180-80						
14	Cofe	kg							
15	Găscă	kg	150kg + 140pers = 1,6 + 38-00 = 60-80						
16	Ceai	kg	2kg + 240pers = 0,48 + 499-11 = 239-57						
17	Drojii	kg							
18	Fructe uscate	kg	20kg + 130pers = 2,6 + 16-40 = 68-64						
19	Fructe la congelat	kg	500kg + 130pers = 6,5 + 12-00 = 78-00						
20	Biscuiți	kg	150kg + 240pers = 12,0 + 35-24 = 423-24						
21	Bombane	kg	210kg + 140pers = 1,4 + 35-24 = 49-38						
Mirodenii									
1	Vanilină	gr							
2	Muștar	gr							
3	Sare	kg							
4	Sare de lămie	gr							
5	Foi de dafin	gr							
6	Sodă	gr							
7	Oțet	gr							
8	Piper negru	gr							
9	Piper	gr							
10	carne de pînă								
	faină porumb								



592-8
4323-8

ASOCIAȚIA REPUBLICANĂ "SĂNĂTATEA"

Sanatoriul _____

Medicul șef

_____ " " _____ 20__

**CALCULUL
sortimentului de produse alimentare**

pentru 140 bolnavi
la "27" august 2017
Se află la evidență 150 oameni
Sosirea probabilă - oameni
Pleacă 40 oameni
Pentru hrană (în total) 110 oameni

Registratorul medical _____

A verificat contabilul _____



+ plus de cheltuieli	- economie		Suma
Conținutul			
Rezultatul consumului de normă în comparație cu normativele la începutul zilei			
La numărul de pacienți conform normei lei _____ pe zi		x	11731.83
La numărul de pacienți conform sortimentului de produse lei _____ pe zi		x	106.65
Suma abaterilor de la normativ			

Contabil superior

Sora medicală dietolog _____

Bucătarul șef _____

[Handwritten signatures]

Denumirea felului de mâncare	Nr. dietei	Numărul de porții	Piine		Făină		Crupe		Macaroan		Orez	
			norma	de tot	norma	de tot	norma	de tot	norma	de tot	norma	de tot
Micul dejun												
Brânză cu smântână	5/2	110										
Pișcoț de vaci	1/3	90										
Mărar pe aburi	5/3	90										
Creier de cartofi	5/2	100										
Creier din carne de porc	3/2	100										
Sos de smântână	2/3	110			5	0.5						
Creier lațat din carne de vacă	5/2	110					23	2.5				
Piine, cașcaval, brăncuță, leucă	5/3	110	150	16.5								
Tartine cu cașcaval	3/2	6	100	0.6								
Prinzul												
Țuștăre moldovenească	5/2	110										
Supă cu țuștă și carne de vacă	5/3	100							25	2.5		
Supă din legume cu carne de vacă	3/2	110										
Ulei de măsline cu carne și ciupercă	1/3	110										
Piine, brânză, frișcă	5/3	110	150	16.5								
Tartine cu salam	3/2	6	100	0.6								
Cina												
Salam, legume proaspete	5/2	110										
Moldova din file de porc	5/2	110										
Creier din carne de porc	5/2	110										
Piine, cașcaval, brăncuță	5/3	110	150	16.5								
Brăncuță, chefir	5/2	100										
Brăncuță, chefir	3/2	100										
În total pe zi				50.2		0.5		2.5		2.5		2.1
Prețul			10-15	6-13			13-31	21-63		12-02		
Suma			019-22	3-12			10-28	34-08		124-12		



Legume și alte produse alimentare

Nr. d/o	Denumirea produselor	Unitatea de măsură	Micul dejun	Prinz	Cină	În total	Prețul	Suma	Calorii
1	Ceapă	kg	100gr x 110pers = 11,1			11,1	45-68	507-05	
2	Ceapă verde	kg	60gr x 110pers = 6,6			6,6	5-81	4-14	
3	Morcov	kg	90gr x 110pers = 9,9			9,9	42-52	420-95	
4	Pepeni proaspeți	kg	60gr x 110pers = 6,6			6,6	8-00	105-60	
5	Pepeni murati	kg	70gr x 110pers = 7,7			7,7	23-21	178-72	
6	Roșii	kg	60gr x 110pers = 6,6			6,6	4-50	53-40	
7	Roșii murate	kg							
8	Sveclă	kg	50gr x 110pers = 5,5			5,5	5-00	2-50	
9	Usturoi	kg	0,4			0,4	40-00	16-00	
10	Pastă din roșii	kg	80gr x 110pers = 8,8			8,8	10-09	88-79	
11	Verdețuri	kg	0,4			0,4	60-00	24-00	
12	Chocolată	kg	60gr x 110pers = 6,6			6,6	179-98	1187-84	
13	Chefir	kg	200ml x 110pers = 22,0			22,0	10-80	237-60	
14	Cofe	kg							
15	Cacao	kg	15gr x 110pers = 1,6			1,6	38-00	60-80	
16	Ceai	kg	4gr x 110pers = 0,44			0,44	403-75	177-65	
17	Drăgăleț	kg	29 x 28-01 = 812-28			812-28			
18	Crohmăl	kg							
19	Suc	l	200ml x 110pers = 22,0			22,0	14-68	321-42	
20	Biscuiți	kg	150gr x 110pers = 16,5			16,5	20-89	334-85	
21	Bomboane	kg	110gr x 110pers = 12,1			12,1	27-89	33-80	
	Mirodenii		80gr x 110pers = 8,8			8,8	10-00	44-00	
1	Vanilină	gr							
2	Muștar	gr							
3	Sare	kg	2,0			2,0	5-11-80		
4	Sare de lămie	gr	4,0			4,0	57-57		
5	Foi de dafin	gr	4,0			4,0	166-64	6-67	
6	Sodă	gr							
7	Oțet	gr	0,5			0,5	9-41	4-71	
8	Piper negru	gr	6,0			6,0	269-72	16-18	
9	Piper	gr							
10								4657-18	



ASOCIAȚIA REPUBLICANĂ "SĂNĂTATEA"

Sanatoriul _____

Medicul șef

[Signature]
 " " _____ 20__

**CALCULUL
 sortimentului de produse alimentare**

pentru 92 bolnavi
 la " 15 " septembrie 2017

Se află la evidență 90 oameni

Sosirea probabilă 8 oameni

Pleacă 6 oameni

Pentru hrană (în total) 92 oameni

Registratorul medical

A verificat contabilul



+ plus de cheltuieli	- economie	Suma
Conținutul		
Rezultatul consumului de normă în comparație cu normativele la începutul zilei		
La numărul de pacienți conform normei lei _____ pe zi	x	9096-48
La numărul de pacienți conform sortimentului de produse lei _____ pe zi	x	98-87
Suma abaterilor de la normativ		

Contabil superior

Sora medicală dietolog [Signature]

Bucătarul șef [Signature]

Denumirea felului de mancare

Denumirea felului de mancare	Nr. dietei	Numărul de porții	Paine		Pâină		Crupe		Macaroani		Orez	
			norma	de tot	norma	de tot	norma	de tot	norma	de tot		
Salată din carne amare	515	31										
Ouă fierte	515	41										
Casacoval, legume hr.	515	40										
Carne de pânză prăjită	515	10										
Privelele prăjite / aburi	515	45										
Goște fosfoase cu unt	515	15										
Pește din cr. de mizeră	515	44										
Șos de prăjitură	515	90			5	0,4						
Pește lactat din cr. de apă	515	89										
Pește lactat din cr. de apă	515	10										
Pinacouri, unt, brânză, carne	515	91	150	13,8								
Donține cu Pinzu	515	4	100	0,4								
Legume coapte în ulei	515	41										
Salată, Franceză	515	30										
Salam, legume hr.	515	41										
Kuhno cu fasole și pâine de	515	58										
Speculie cu carne pânză	515	34										
Macarolice cu carne și casacoval	515	69										
Cartofi cu carne de pânză	515	15										
Uleas cu arpacas	515	8			5	0,4						
Paine, sare, prăjite	515	97	150	13,8								
Tartina cu făină de grâu	515	4	100	0,4								
Brânză cu sare prăjitură	515	69										
Pasteamă, legume hr.	515	10										
Salată din legume hr.	515	13										
Vișcolăieci cu ouă fierte	515	6			5	0,5						
Vișcolăieci cu ouă fierte	515	46										
Pește din cr. de apă	515	46										
Paine, ceai, unt	515	91	150	13,8								
Chifle cu dulceață, cafea	515	82			60	4,9						
Tartine cu carne bariș	515	10	100	1,0								
In total pe zi			442	80	43,2	5,38	3,2					9,4
Prețul			10-	25	6-	23	23-	31	21-	63	16-	00
Suma			442-	80	43-	46	74-	59	51-	91	6-	90



Legume și alte produse alimentare

Nr. d/o	Denumirea produselor	Unitatea de măsură	Micul dejun	Prînz	Cină	În total	Prețul	Suma	Calorii
1	Ceapă	kg	40gr x 31pers = 1.24			10-00 = 11-00			
2	Ceapă verde de pădure	kg	223gr x 41pers = 9.14			42-52 = 369-92			
3	Carne de porc	kg	90gr x 92pers = 8.28			42-52 = 348-66			
4	Pepeni proaspeți	kg	60gr x 114pers = 6.84			10-00 = 68-00			
5	Pepeni murați	kg							
6	Roșii	kg	60gr x 155pers = 9.3			4-00 = 37-10			
7	Roșii măcinate	kg	80gr x 69pers = 5.52			10-09 = 55-50			
8	Sveclă	kg							
9	Usturoi	kg	0.4			40-00 = 16-00			
10	Pastă din roșii	kg	7gr x 19pers = 0.13			34-44 = 3-07			
11	Verdețuri	kg	0.5			65-00 = 32-50			
12	Fructe ciocolată	kg	100gr x 92pers = 9.2			179-98 = 1655-8			
13	Chefir	kg	100ml x 92pers = 18.4			10-10 = 188-42			
14	Cotaș	kg	53gr x 10pers = 0.53			116-78 = 58-39			
15	Cașcaval	kg	15gr x 92pers = 1.38			38-00 = 53-20			
16	Ceai	kg	4gr x 92pers = 0.37			403-75 = 149			
17	Drojii	kg	175gr x 169pers = 29.37			69-69 = 5-23			
18	Chimie	kg	67gr x 8pers = 0.54			5-84 = 2-82			
19	Suc	l	200ml x 92pers = 18.4			14-61 = 268-00			
20	Biscuiți	kg	50gr x 92pers = 4.6			37-89 = 146-6			
21	Boia de piper	kg	15gr x 41pers = 0.62			50-67 = 30-40			
	ciuperci	Mirodenii	40gr x 30pers = 1.2			44-58 = 53-50			
1	Vanilie	gr	15gr x 30pers = 0.45			94-01 = 65-81			
2	Mustar	gr	20gr x 82pers = 1.64			26-19 = 62-86			
3	Sare	kg	2.0			5-90 = 11-80			
4	Sare de lămie	gr	2.0			57-57 = 2-30			
5	Foi de dafin	gr	2.0			166-64 = 6-64			
6	Boia de piper	kg	10gr x 69pers = 0.69			45-68 = 315-19			
7	Oțet	gr	0.5			9-41 = 4-21			
8	Piper negru	gr	80			269-72 = 21-58			
9	Piper de hriscă	gr	67gr x 77pers = 5.16			17-02 = 86-80			
10	Orzoare	kg	23gr x 82pers = 1.89			8-88 = 16-87			
	de legumă	kg	150gr x 41pers = 6.15			8-00 = 49-80			
	hătlejă vîntată	kg	150gr x 41pers = 6.15			10-00 = 61-00			
	gogoneari	kg	30gr x 41pers = 1.23			20-00 = 24-00			



ASOCIAȚIA REPUBLICANĂ "SĂNĂTATEA"

Sanatoriul _____

Medicul șef

_____ " " _____ 20 _____

**CALCULUL
sortimentului de produse alimentare**

pentru 75 bolnavi
la "28" octombrie 20 19

Se află la evidență 88 oameni

Sosirea probabilă 2 oameni

Pleacă 15 oameni

Pentru hrană (în total) 75 oameni

Registratorul medical _____

A verificat contabilul _____



+ plus de cheltuieli	- economie		Suma
Conținutul			
Rezultatul consumului de normă în comparație cu normativele la începutul zilei			
La numărul de pacienți conform normei			
lei _____ pe zi		X	7754-87
La numărul de pacienți conform sortimentului de produse			
lei _____ pe zi		X	103-40
Suma abaterilor de la normativ			

Contabil superior

Sora medicală dietolog _____

Bucătarul șef _____

Handwritten signatures and names: Stefana, Daria

Legume și alte produse alimentare

Nr. d/o	Denumirea produselor	Unitatea de măsură	Micul dejun	Prînz	Cină	În total	Prețul	Suma	Calorii
1	Ceapă <i>brînză</i>	kg	10gr x 75 pens = 7.6 x 45-46 = 345-50						
2	Ceapă verde <i>orz</i>	kg	6gr x 16 pens = 1.0 x 5-91 = 5-91						
3	Morcov	kg							
4	Pepeni proaspeți	kg	60gr x 150 pens = 9.0 + 25-00 = 25-00						
5	Pepeni murați	kg							
6	Roșii	kg	60gr x 150 pens = 9.0 + 28-00 = 28-00						
7	Roșii murate	kg							
8	Sveclă	kg	50gr x 16 pens = 0.8 x 5-00 = 4-00						
9	Usturoi	kg	0.3 + 40-00 = 42-00						
10	Pastă din roșii	kg							
11	Verdeturi	kg	0.3 + 65-00 = 19-50						
12	Fructe <i>mandarin</i>	kg	200gr x 75 pens = 15.0 + 22-00 = 330-00						
13	Chefir	kg	200ml x 75 pens = 15.0 + 10-82 = 161-30						
14	<i>grâu popuroș</i>	kg	80gr x 75 pens = 6.0 + 10-28 = 61-84						
15	<i>cașcaval</i>	kg	15gr x 75 pens = 1.1 + 27-00 = 28-70						
16	Ceai	kg	4gr x 75 pens = 0.3 + 462-82 = 138-85						
17	<i>poporari</i>	kg	30gr x 75 pens = 2.2 + 40-00 = 88-00						
18	<i>grâu de pâine</i>	kg	90gr x 75 pens = 6.7 + 46-32 = 310-34						
19	Suc	l	200ml x 75 pens = 15.0 + 14-61 = 218-15						
20	Biscuiți	kg	100gr x 75 pens = 7.5 + 45-46 = 340-95						
21	Bomboane	kg							

Mirodenii

1	Vanilină	gr							
2	Muștar	gr							
3	Sare	kg	1.5 x 6-1429-21						
4	Sare de lămie	gr	30 x 57-57 = 1-73						
5	Foi de dafin	gr	30 x 166-65 = 5-00						
6	Sodă	gr							
7	Oțet	gr	0.5 x 9-14 = 4-57						
8	Piper negru	gr	60 x 269-72 = 16-18						
9	Piper	gr							
10								2581-63	



ASOCIAȚIA REPUBLICANĂ "SĂNĂTATEA"

Sanatoriul _____

Medicul șef

[Signature]

" " _____ 20 _

**CALCULUL
sortimentului de produse alimentare**

pentru 100 bolnavi

la "12" noembrie 2017

Se află la evidență 140 oameni

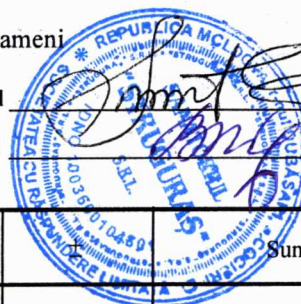
Sosirea probabilă 1 oameni

Pleacă 41 oameni

Pentru hrană (în total) 100 oameni

Registratorul medical

A verificat contabilul



+ plus de cheltuieli	- economie		Suma
Conținutul			
Rezultatul consumului de normă în comparație cu normativele la începutul zilei			
La numărul de pacienți conform normei lei _____ pe zi		x	10041-44
La numărul de pacienți conform sortimentului de produse lei _____ pe zi		-	100-41
Suma abaterilor de la normativ			

Contabil superior

Sora medicală dietolog *[Signature]*

Bucătarul șef *[Signature]*

Legume și alte produse alimentare

Nr. d/o	Denumirea produselor	Unitatea de măsură	Micul dejun	Prinz	Cină	În total	Prețul	Suma	Calorii
1	Ceapă	kg							
2	Ceapă verde	kg							
3	Mașină popusoai	kg							
4	Pepeni proaspeți	kg							
5	Pepeni murați	kg							
6	Roșii	kg							
7	Roșii murate	kg							
8	Sveclă	kg							
9	Usturoi	kg							
10	Pastă de roșii de găină	kg							
11	Verdețuri	kg							
12	Fructe mere	kg							
13	Chefir	kg							
14	Potlăgea vinotă	kg							
15	Cașcaval	kg							
16	Ceai	kg							
17	Drojii	kg							
18	Chorba	kg							
19	Chorba la confort	l							
20	Biscuiți	kg							
21	Bomboane	kg							

Mirodenii

1	Vanilină	gr							
2	Muștar	gr							
3	Sare	kg							
4	Sare de lămie	gr							
5	Foi de dafin	gr							
6	Sodă	gr							
7	Oțet	gr							
8	Piper negru	gr							
9	Piper	gr							
10								3107-95	



ASOCIAȚIA REPUBLICANĂ "SĂNĂTATEA"

Sanatoriul _____

Medicul șef

[Signature]

" " _____ 20__

**CALCULUL
sortimentului de produse alimentare**

pentru 70 bolnavi

la "31" decembrie 2017

Se află la evidență 70 oameni

Sosirea probabilă 2 oameni

Pleacă 2 oameni

Pentru hrană (în total) 70 oameni

Registratorul medical _____

A verificat contabilul _____



+ plus de cheltuieli	- economie	±	Suma
Conținutul			
Rezultatul consumului de normă în comparație cu normativele la începutul zilei			
La numărul de pacienți conform normei lei _____ pe zi		x	11503-25
La numărul de pacienți conform sortimentului de produse lei _____ pe zi		x	164-33
Suma abaterilor de la normativ			

Contabil superior

Sora medicală dietolog *[Signature]*

Bucătarul șef *[Signature]*

Legume și alte produse alimentare

Nr. d/o	Denumirea produselor	Unitatea de măsură	Micul dejun	Prânz	Cină	În total	Prețul	Suma	Calorii
1	Ceapă	kg	101gr + 70pers = 7.0			7.0	46.81	327.67	
2	Ceapă verde	kg	30gr + 70pers = 2.1			2.1	45.00	94.50	
3	Morcov de grâu	kg	67gr + 5pers = 0.3			0.3	9.20	2.76	
4	Pepeni proaspeți	kg	60gr + 70pers = 4.2			4.2	28.00	117.60	
5	Pepeni murați	kg	25gr + 70pers = 1.7			1.7	23.24	39.51	
6	Roșii	kg	60gr + 70pers = 4.2			4.2	28.00	117.60	
7	Roșii murate	kg	25gr + 70pers = 1.7			1.7	16.13	27.42	
8	Sveclă	kg	50gr + 5pers = 0.2			0.2	5.00	1.00	
9	Usturoi	kg	0.3			0.3	40.00	12.00	
10	Pastă din roșii	kg	7gr + 70pers = 0.5			0.5	22.97	11.49	
11	Verdețuri	kg	0.3			0.3	65.00	19.50	
12	Fructe portocale	kg	240gr + 70pers = 16.8			16.8	18.00	302.40	
13	Chefir	bx	70			70	36.15	2530.50	
14	Cofeala	kg	30gr + 70pers = 2.1			2.1	50.38	105.80	
15	Cacao	kg	15gr + 70pers = 1.0			1.0	16.00	16.00	
16	Ceai	kg	4gr + 70pers = 0.28			0.28	428.02	119.85	
17	Prosoari	kg	30gr + 70pers = 2.1			2.1	40.00	84.00	
18	Orz	kg	100gr + 70pers = 7.0			7.0	5.25	36.75	
19	Suc	l	200ml + 70pers = 14.0			14.0	14.67	204.54	
20	Biscuiți	kg	50gr + 70pers = 3.5			3.5	36.70	128.45	
21	Bomboane	kg	3.5			3.5	37.08	129.78	

Mirodenii

1	Vanilină	gr							
2	Muștar	gr							
3	Sare	kg	15			15	15.30	229.5	
4	Sare de lămie	gr	35			35	3.6	126	
5	Foi de dafin	gr	30			30	166.50	5000	
6	Sodă	gr							
7	Oțet	gr	0.5			0.5	10.26	5.13	
8	Piper negru	gr	50			50	116.63	5833	
9	Piper de cămin	gr	90gr + 70pers = 6.3			6.3	55.45	349.34	
10	fasole păuroasă	kg	80gr + 70pers = 5.6			5.6	9.42	52.75	
	fasole albă	kg	30gr + 70pers = 2.1			2.1	110.33	231.69	
	castr. murat	kg	70gr + 70pers = 4.9			4.9	23.24	113.88	



6385-44