

CENTRUL SOCIAL "SFANTUL ANDREI"
Comuna Malu Mare, Jud. Dolj, Str. Bechetului Nr. 276

NR. 231 / 27.03.2019

**NOTA DE FUNDAMENTARE LA REFERATUL
PRIVIND SERVICIUL DE CATERING PENTRU
CENTRUL SOCIAL "SFANTUL ANDREI"**

Conform normelor Ministerului Sanatatii, in vederea serviciilor de hrana oferite beneficiarilor institutionalizati in centru, o persoana varstnica trebuie sa consume intre 2000 – 2500 kcalorii/zi (35-40 kcal/kg/corp) din care glucide 65% (carbohidrati), lipide 25 – 35% (grasimi) si proteine 10% (carne, produse lactate, etc) in regim hiposodat.

In cazul regimurilor alimentare **diabet zaharat, gastric, hepatic si cardio-vascular**, kaloriile au valori cuprinse intre **2000 kcalorii/zi minim si 2400 kcalorii/zi maxim**, valori indeplinite prin hrana asigurata si combinatia gramajelor (carne, lactate, verdeturi, etc) pe zi/hrana.

In cazul regimului **renal**, kaloriile asigurate sunt cuprinse intre **1000 kcal./zi, minim si 1200 kcal./zi, maxim, si complet hiposodat (fara sare)**.

Tinand cont de specificul institutiei – gazduire si ingrijire persoane varstnice – este foarte importanta calitatea hranei si siguranta alimentelor in vederea preintimpinarii toxiinfectiilor alimentare.

Regimuri alimentare prezente sau posibil sa fie prezente:

- 1. R 9 – regim diabet zaharat (cu si fara insulina);**
- 2. R 7 – regim renal;**

3. **R 15 – regim comun hiposodat;**
4. **R 10 – regim hiposodat sau cardio-vascular;**
5. **R 1 – regim gastric (fara prajeli);**
6. **R 5 – regim hepatic (fara prajeli);**

Pentru exemplificare dam un exemplu de meniuri, gramaje si diferite produse care pot face parte din meniul zilei, pe fiecare regim alimentar in parte:

R 9 – DIABET ZAHARAT (cu si fara insulina). La beneficiarii care fac insulina exista un alt 3-lea supliment alimentar la ora 22.00.

MIC DEJUN

- **ceai –250 ml;** Se mai poate asigura: lapte, lapte cu cacao – 200 ml; lapte cu cereale - 250 ml;
- **unt 20 gr;** Se mai poate asigura: branza, cascaval, gem 80 gr; dulceata 50 gr; pate ficat – 100 gr; ou fiert; iaurt 100 gr;
- **gem 80 gr;** Se mai poate asigura dulceata 50 gr, pate ficat 100 gr, branza telemea sau cascaval 80 gr, ou fiert 1 buc;
- **PAINE – 150 GR/ZI** portionata pentru toate mesele;

SUPLIMENT ORA 10.00

- **fruct, iaurt, sana, prajituri dietetice (80 – 100 gr.),etc;**

PRANZ

- **Ciorba de pui – 250 ml (ciorba), carnea de pui 200 gr;** Cand este numai cu legume cantitatea de ciorba sau supa fara carne este de 300 ml; carnea din ciorba – 150 gr (porc sau vita), 200 gr – pui;
- **Varza calita cu costita de porc(varza 250 gr si carne 150 gr);** Se mai poate asigura fasole verde, cartofi, spanac, dovlecei, peste, etc – 250 gr iar carnea – 150 gr (porc sau vita), 200 gr – pui;

SUPLIMENT ORA 16.00

- **diferit fata de ora 10.00;**

CINA

- pilaf de orez, dietetic – 250 gr; pulpa pui – 200 gr; urda – 80 gr;
- Se mai poate asigura ghiveciuri de legume, sote-uri, cartofi gratinati, salata orientala – 250 gr; carnea – 150 gr (porc sau vita), 200 gr – pui; mezeluri (carnat, cremwurst, parizer – 100 gr)

SUPLIMENT ORA 22.00 – NUMAI PT. INSULINA

- 1 SANDWICH;

R 7 – RENAL – FARA SARE

- Cantitatea de carne – 70 gr/saptamana, de preferat numai in ciorbe;
- Paine – 300 gr/zi;
- In rest se poate asigura orice fel ca si la diabet;

R 15 SI R 10 – CARDIO-VASCULAR (HIPOSODAT) SI COMUN HIPOSODAT

MIC DEJUN

- lapte batut – 250 ml; Se mai poate asigura: ceai, lapte, cacao cu lapte, sana, kefir 250 ml, lapte cu cereale 300 gr, lapte batut 250 ml;
- unt – 20 gr sau margarina 20 gr;
- gem 80 gr; Se mai poate asigura: dulceata 50 gr, pateu ficat 100 gr, branza topita 1 cub, branza telemea 80 gr, ou fiert 1 buc, mezeluri: salam, cremwurst, parizer 80 gr, etc;
- paine – 300 gr/zi;

SUPLIMENT ORA 10.00

- fruct, iaurt, sana, prajituri, napolitae, eugenia, etc. (80 – 100 gr.);

PRANZ

- **Ciorba taraneasca de legume – 300 gr;** Cand este numai cu legume cantitatea de ciorba sau supa fara carne este de 300 ml; cand este cu carne cantitatea este de 250 gr iar carnea din ciorba – 150 gr (porc sau vita), 200 gr – pui;
- **Tocanita de ciuperci cu carnati; tocanita 250gr iar carnatii 100 gr;** Se mai poate asigura varza calita, pilaf orez, cartofi nature, tochituri cu mamaliguta, paste, piure cu chiftelute, fasole verde, mancare vinete - 250 gr; iar carnea – 150 gr (porc sau vita), 200 gr – pui;

SUPLIMENT ORA 16.00

- **diferit fata de ora 10.00;**

CINA

- **spaghete milaneze – 250 gr;** Se mai poate asigura ghiveciuri de legume, sote-uri, cartofi gratinati, salata orientala, gris cu lapte sau orez cu lapte, macaroane cu branza, etc. – 250 gr; carnea – 150 gr (porc sau vita), 200 gr – pui; mezeluri (carnat, cremwrust, parizer – 100 gr)
- **urda – 80 gr;**

R1 – GASTRIC SI R 5 - HEPATIC

MIC DEJUN

- **ceai –250 ml;** Se mai poate asigura: lapte, lapte cu cacao – 200 ml; lapte cu cereale - 250 ml;
- **unt 20 gr;** Se mai poate asigura: branza, cascaval, gem 80 gr; dulceata 50 gr; pate ficat – 100 gr; ou fiert; iaurt 100 gr;
- **gem 80 gr;** Se mai poate asigura dulceata 50 gr, pate ficat 100 gr, branza telemea sau cascaval 80 gr, ou fiert 1 buc;
- **PAINE – 300 gr/zi;**

SUPLIMENT ORA 10.00

- **fruct, iaurt, sana, prajituri dietetice (80 – 100 gr.),etc;**

PRANZ

- **Ciorba de pui – 250 ml (ciorba), carnea de pui 200 gr;** Cand este numai cu legume cantitatea de ciorba sau supa fara carne este de 300 ml; carnea din ciorba – 150 gr (porc sau vita), 200 gr – pui;
- **Varza calita cu costita de porc(varza 250 gr si carne 150 gr);**

SUPLIMENT ORA 16.00

- **diferit fata de ora 10.00;**

CINA

- **pilaf de orez, dietetic – 250 gr; pulpa pui – 200 gr; urda – 80 gr;** Se mai poate asigura ghiveciuri de legume, sote-uri, cartofi gratinati, salata orientala, gris cu lapte sau orez cu lapte, macaroane cu branza, etc. – 250 gr; carnea – 150 gr (porc sau vita), 200 gr – pui; mezeluri (carnat, cremwurst, parizer – 100 gr).

MANCARE PASATA

Datorita varstei se poate ca un numar de beneficiari, care nu mai au dantura, sa trebuiasca sa primeasca masa (pe felul de regim alimentar respectiv) **PASATA** cu toate ingredientele la un loc pentru a se putea alimenta. Numarul acestora se va anunta din timp, de catre medicul centrului, furnizorului.

NOTA; Felurile boldate compun un meniu zilnic.

Aceste meniuri sunt niste exemple, ele se stabilesc pentru o saptamana (de vineri ~~...~~ urmatoare) de catre medicului

centrului impreuna cu furnizorul si se pot combina pe feluri de mancare si cantitati in scopul asigurarii unei hrani echilibrate.

Numarul persoanelor care trebuiesc hranite este cuprins intre 50 si 120 persoane.

Furnizorul isi asuma transportul, calitatea si siguranta alimentului in conformitate cu prevederile legale, deoarece toxiinfectiile alimentare sunt foarte periculoase la persoanele varstnice. Fiecare fel trebuie insotit si de probe alimentare care vor fi pastrate la sediul centrului pentru eventuale controale ale organelor abilitate.

Masa va fi insotita de catre un aviz de insotire precum si de certificat de calitate in care trebuie mentionat numarul beneficiarilor care primesc hrana in aceea data.

La facturare, factura va fi insotita de catre un desfasurator in care se trece numarul de portii zilnice aduse, numarul beneficiarilor si numarul total de portii facturate.

Alte informatii sau completari?

