

# ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

## ЗА ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА „ПРИГОТВЯНЕ И ДОСТАВКА НА ГОТОВА ХРАНА ЗА БОЛНИ И ПЕРСОНАЛ В „ЦЕНТЪР ЗА ПСИХИЧНО ЗДРАВЕ-СОФИЯ"ЕООД

Храната, която ще се получава от центъра няма да бъде предназначена за определено заболяване. Ще се прилагат диета № 15, като преходна към нормално хранене за възстановителния период след някои заболявания и диета № 9, която е предназначена за болни от диабет, като основна диета.

Предназначението им е да осигурява пълноценно, добре балансирано хранене с нормално съдържание на белтъчини, мазнини и въглехидрати и повишен внос в организма на разнообразни витамини / от доставката на пресни зеленчуци, плодове и зърнени храни за десерт/.

Физиологичните норми за калорийност трябва да отговарят на Наредба № 1 от януари 2018 г на министъра на здравеопазването за физиологичните норми за хранене на населението. За деня трябва да варират от 2000 до 2118 Ккал/ Белтъчини: 53-79 г; Мазнини 35-71 г; Въглехидрати: 291-397 г./

Готовите продукти - закуски и хляб, трябва да бъдат с документи за произход на стоката по Наредба № 9 от 16 септември 2011 г. на министъра на земеделието и храните за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, прилагани при организирани мероприятия за деца и ученици (загл. Доп. – ДВ бр.60 от 2012г., изм. – ДВ, бр.80 от 2015г., в сила от 03.11.2015г.)

Разрешените за диети № 15 и 9 са всичките видове млека и млечни продукти. Месото може да бъде телешко, свинско не тлъсто, кайма - прясна мляна. Птиците и рибата е за предпочитане да бъдат охладени. Ограничава се използването на месни и рибни консерви. За диета № 15 хлябът може да бъде Бял, Добруджа, Ръжено-пшеничен, Грахам. За диета № 9 хлябът трябва да бъде ръжено-пшеничен /100 гр/. Мазнината за приготвяне на храната може да е олио или зехтин. За закуска може да се включва по 1-2 пъти седмично масло. Препоръчително е да се изключи от менюто маргарина, животинските мазнини /сланина и лой/. Забраняват се острите подправки / чер пипер, лютив пипер, люти чушки /.

Технологията за приготвяне на храната, може да бъде по всички съвременни

методи на кухненската обработка.

За приготвянето на храната трябва да се използва „СБОРНИК РЕЦЕПТИ ЗА ДИЕТИЧНИ ЯСТИЯ" от 1984 г с автори д-р Х.Баева, д-р Д.Хубенова, д-р Л Петров и Ярмила Джамбазова.

I. Сутрешната закуска да бъде готова тестена закуска, чай или прясно мляко, макаронени изделия със сирене, захар и кашкавал. Комбинирано млечни продукти и конфитюр, / халва, мед, мармалад, яйце, сирене, шунка, кремвирши и пастет/. Закуската трябва да бъде 150 гр.

II. Ястията за обяд да бъдат месни или постни и грамажа да бъде 250-300 гр.

III. Вечерите са постни ястия от 250 гр. и не се включва кисело мляко.

Готовата храна трябва да се реализира до 6 часа от приготвянето и. Трябва да има изработени менюта по диети №№ 9 и 15.

29.05.....2020г.

Изготвил:

