

## 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 22 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, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици (загл. Доп. - дв, бр. 60 от 2012 г., изм. - дв, бр. 85 от 2015 г., в сила от 03.11.2015 г.)

Разрешени 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. на хранене/. 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.

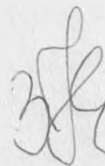
II. Ястията за обяд да бъдат месни или постни и грамажа да бъде 250-300 гр. в индивидуални опаковки.

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

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

30.05.2019г.

Съставил:



Звезделина Йорданова Николова