



# MONITORUL OFICIAL

## AL

# ROMÂNIEI

Anul 186 (XXX) — Nr. 761

PARTEA I  
LEGI, DECRETE, HOTĂRĂRI ȘI ALTE ACTE

Marti, 4 septembrie 2018

### SUMAR

<u>Nr.</u>	<u>Pagina</u>	<u>Nr.</u>	<u>Pagina</u>
ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE			
864. — Ordin al viceprim-ministrului, ministrul mediului, privind aprobarea Regulamentului sitului Natura 2000 ROSCI0283 Cheile Doftanei .....	2–5	4.461. — Ordin al ministrului educației naționale privind aprobarea Calendarului de administrare a evaluărilor naționale la finalul claselor a II-a, a IV-a și a VI-a în anul școlar 2018—2019 .....	89
933. — Ordin al directorului general al Agenției Naționale de Cadastru și Publicitate Imobiliară pentru abrogarea unor dispoziții ale Ordinului directorului general al Agenției Naționale de Cadastru și Publicitate Imobiliară nr. 1.439/2017 privind aprobarea începerii lucrărilor de înregistrare sistematică a imobilelor, pe sectoare cadastrale, în 7 unități administrativ-teritoriale din județul Bistrița-Năsăud și ale Ordinului directorului general al Agenției Naționale de Cadastru și Publicitate Imobiliară nr. 1.569/2017 privind aprobarea începerii lucrărilor de înregistrare sistematică a imobilelor, pe sectoare cadastrale, în 3 unități administrativ-teritoriale din județul Bistrița-Năsăud .....	5	5.506. — Ordin al viceprim-ministrului, ministrul dezvoltării regionale și administrației publice, pentru modificarea anexei la Ordinul viceprim-ministrului, ministrul dezvoltării regionale și administrației publice, nr. 4.579/2018 privind alocarea unor sume pentru cofinanțarea lucrărilor de investiții în vederea reabilitării sistemelor centralizate de alimentare cu energie termică a localităților conform Programului „Termoficare 2006—2020 căldură și confort” .....	90–91
3.146/C. — Ordin al ministrului justiției pentru aprobarea valorilor financiare ale normelor de hrană ale persoanelor private de libertate.....	6–7	5.541. — Ordin al viceprim-ministrului, ministrul dezvoltării regionale și administrației publice, privind desemnarea organismului de evaluare și verificare a constanței performanței produselor pentru construcții Laboratorul ICECON TEST aparținând Institutului de Cercetări pentru Echipamente și Tehnologii în Construcții — ICECON — S.A. în vederea notificării la Comisia Europeană pentru realizarea funcției specifice de laborator de încercări a produselor pentru construcții .....	92–95
3.147/C. — Ordin al ministrului justiției privind aprobarea Normelor de acordare a drepturilor de hrană pentru persoanele private de libertate din sistemul administrației penitenciare.....	8–88		

# ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE

MINISTERUL MEDIULUI

## ORDIN

### privind aprobarea Regulamentului sitului Natura 2000 ROSCI0283 Cheile Doftanei

Având în vedere Referatul de aprobare nr. 102.133 din 7.08.2018 al Direcției biodiversitate,

ținând cont de Avizul Agenției Naționale pentru Protecția Mediului nr. 1/1.255/VT din 28.04.2017, Avizul Agenției Naționale pentru Arii Naturale Protejate nr. 414 din 31.08.2017, Avizul Ministerului Culturii și Identității Naționale nr. 4/ANP/2018, Adresa Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale nr. 161.527 din 3.04.2018, Adresa Ministerului Dezvoltării Regionale și Administrației Publice nr. 36.472 din 29.03.2018 și Adresa Ministerului Apelor și Pădurilor nr. 3.976/SSP din 4.04.2018,

în temeiul prevederilor art. 20 și 21 alin. (2) din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 57/2007 privind regimul ariilor naturale protejate, conservarea habitatelor naturale, a florei și faunei sălbatice, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 49/2011, cu modificările și completările ulterioare, precum și ale art. 13 alin. (4) din Hotărârea Guvernului nr. 19/2017 privind organizarea și funcționarea Ministerului Mediului și pentru modificarea unor acte normative, cu modificările și completările ulterioare,

**viceprim-ministrul, ministrul mediului**, emite următorul ordin:

Art. 1. — Se aprobă Regulamentul sitului Natura 2000 ROSCI0283 Cheile Doftanei, prevăzut în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. — Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Viceprim-ministru, ministrul mediului,  
**Grațiana-Leocadia Gavrilescu**

București, 13 august 2018.  
Nr. 864.

ANEXĂ

### Regulamentul sitului Natura 2000 ROSCI0283 Cheile Doftanei

Art. 1. — Situl de importanță comunitară ROSCI0283 Cheile Doftanei, denumit în continuare *situl ROSCI0283 Cheile Doftanei*, a fost instituit ca arie naturală protejată de interes comunitar prin Ordinul ministrului mediului și dezvoltării durabile nr. 1.964/2007 privind instituirea regimului de arie naturală protejată a siturilor de importanță comunitară, ca parte integrantă a rețelei ecologice europene Natura 2000 în România, cu modificările ulterioare.

Art. 2. — (1) Situl este localizat în județul Prahova, cuprinzând teritoriul din comunele Brebu, Șotriile, Secăria, Valea Doftanei și din orașul Comarnic, însumând 2.622 hectare. Situl este alcătuit din 3 porțiuni: o suprafață mare, de 2.547 ha, una mijlocie de 74 ha și una mică de 1 ha. Porțiunea mare de 2.547 ha, cuprinde 4 culmi ce flanchează simetric lacul de acumulare Paltinu — culmile Secăria (NV), Crăița (NE), Nemernicu (SE) și Seciuri (SV). Porțiunea mijlocie, de 74 ha, cuprinde un izlaz în nord-estul localității Brebu și o serie de livezi și fânețe de pe Plaiul Strâmtoarelor până la izvorul sărat „La Saramură” în sud. Porțiunea mică, de 1 ha, urmărește forma unei alunecări de teren situate pe Plaiul Plopișul.

(2) Limitele sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei în proiecție Stereo 1970 se pun la dispoziție de către autoritatea publică

centrală pentru protecția mediului tuturor instituțiilor și persoanelor interesate, prin intermediul propriei pagini web.

Art. 3. — Respectarea regulamentului este obligatorie pentru custode, precum și pentru persoanele fizice și juridice care dețin sau care administrează terenuri și alte bunuri și/sau desfășoară activități în perimetrul și în vecinătatea sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei.

Art. 4. — Limitele sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei vor fi evidențiate în mod obligatoriu în planurile naționale, zonale și locale de amenajare a teritoriului și de urbanism.

Art. 5. — (1) Pentru toate activitățile, proiectele, planurile și programele, care nu au o legătură directă și care nu sunt necesare managementului sitului ROSCI0283 și care pot avea efecte negative semnificative asupra acestuia, este necesară solicitarea avizului custodelui.

(2) În cadrul procedurii de avizare se emite:

- aviz favorabil fără condiții;
- aviz favorabil condiționat;
- aviz nefavorabil.

Art. 6. — Ocoalele silvice care activează în interiorul sitului, prin responsabilii cu ariile protejate, sunt obligate a transmite

anual situația aplicării amenajamentelor silvice/studiilor de amenajare în situl ROSCI0283 Cheile Doftanei.

Art. 7. — Pe teritoriul sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei sunt interzise:

a) scoaterea sau depozitarea intermediară a materialului lemnos rezultat din exploatarea forestieră din vecinătatea ariei naturale protejate și desfășurarea lucrărilor de fasonare și încărcare a acestuia, în alte suprafețe decât cele stabilite prin amenajamentele silvice, ori cele stabilite prin procesele tehnologice de exploatare, pe suprafața sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei;

b) recoltarea de ciuperci comestibile, fructe de pădure, plante medicinale sau decorative în scopul comercializării acestora fără autorizație emisă de autoritatea publică teritorială pentru protecția mediului și fără avizul custodelui sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei, în conformitate cu prevederile legii;

c) depozitarea sau abandonarea, în perimetru sau în vecinătatea sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei, a deșeurilor de orice natură;

d) distrugerea sau degradarea indicatoarelor, marcajelor, plăcuțelor sau marcajelor informative;

e) accesul cu autovehicule off-road, motociclete, motociclete Enduro, snow-mobile, ATV sau alte mijloace motorizate care utilizează carburanți fosili, în scopul practicării de sporturi, cu excepția drumurilor permise accesului public. Accesul autorizat cu autovehicule off-road în situl ROSCI0283 Cheile Doftanei este exceptat de la această interdicție. Accesul autorizat înseamnă acces pe bază de legitimații, în exercițiul funcției, al personalului custodelui, personalului silvic și al gestionarului fondurilor cinegetice, personalului poliției, jandarmeriei, autorităților administrației locale, autorităților de gospodărire a apelor, precum și al altor autorități ale statului;

f) concursurile de motocross sau Enduro, precum și conducerea vehiculelor de tip ATV în afara drumurilor deschise accesului public.

Art. 8. — Pe terenurile care fac parte din fondul forestier inclus în situl ROSCI0283 Cheile Doftanei se execută numai activitățile specifice prevăzute în amenajamentele silvice sau studiile de amenajare care sunt în concordanță cu planul de management, respectiv cu măsurile de conservare valabile până la aprobarea planului de management al sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei.

Art. 9. — Propunerea de revizuire a amenajamentului se depune de către administratorul fondului forestier în termen de 12 luni de la aprobarea planului de management al sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei.

Art. 10. — Custodele are dreptul de a verifica aplicarea în practică a tipului, intensității și volumului tratamentelor/tăierilor în fondul forestier național și în vegetația forestieră din afara fondului forestier național de pe raza sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei. Structurile silvice de administrare sunt obligate să depună la administrația/custodia ariei protejate borderoul/planul de amplasare a tăierilor de masă lemnoasă de pe suprafața ariei protejate înainte de începerea anului forestier, iar în situațiile când nu se întocmește borderoul, punerea în valoare și autorizarea exploatarei se face cu acordul administrației/custodiei ariei protejate.

Art. 11. — Se va urmări ca arboretele cu specii exotice să fie înlocuite cu specii de arbori autohtone, de către proprietarii acestora, în colaborare cu administrația ariei protejate.

Art. 12. — Planurile de amenajamente silvice, precum și orice tip de lucrări silvice se aprobă de autoritatea competentă pentru protecția mediului, care solicită și ține cont de avizul custodelui, în conformitate cu prevederile legale în vigoare.

Art. 13. — Custodele sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei colaborează cu organele silvice în vederea aplicării măsurilor necesare în scopul implementării Planului de management al

sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei și al refacerii habitatelor forestiere de interes conservativ pentru situl ROSCI0283 Cheile Doftanei.

Art. 14. — Combaterea dăunătorilor forestieri în interiorul sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei se face numai cu informarea prealabilă a custodelui.

Art. 15. — Activitățile de reconstrucție ecologică a habitatelor naturale deteriorate, programele de eliminare a speciilor invazive/alotone sau repopularea cu specii de plante și/sau animale protejate caracteristice sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei se vor derula în baza măsurilor prevăzute în Planul de management al sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei și/sau a unor studii științifice, cu acordul sau inițiate de custode și cu avizul autorității publice centrale pentru protecția mediului, conform reglementărilor în vigoare.

Art. 16. — În cazul în care degradarea habitatelor se datorează unor activități umane desfășurate în mod ilegal, contravaloarea proiectului de reconstrucție ecologică va fi suportată de către cei vinovați.

Art. 17. — Scoaterea definitivă sau temporară din circuitul silvic de terenuri de pe raza sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei se face conform Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 57/2007 privind regimul ariilor naturale protejate, conservarea habitatelor naturale, a florei și faunei sălbatice, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 49/2011, cu modificările și completările ulterioare, și conform Legii nr. 46/2008 — Codul silvic, republicat, cu modificările și completările ulterioare.

Art. 18. — Recoltarea vânatului se poate face numai în cadrul cotei de recoltă aprobate de autoritatea publică centrală care răspunde de silvicultură, în scopul optimizării efectivelor de vânat și asigurării echilibrului ecologic.

Art. 19. — Acțiunile de evaluare a ursului se organizează de către gestionarii fondurilor cinegetice care au suprafețe incluse în interiorul sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei, iar interpretarea rezultatelor se organizează de către Agenția pentru Protecția Mediului Prahova cu participarea custodelui sau cel puțin cu anunțarea prealabilă.

Art. 20. — Gestionarii fondurilor de vânătoare au obligația de a anunța custodele cu 5 zile lucrătoare înainte despre intenția de organizare a evaluării ursului.

Art. 21. — Planurile de management cinegetic se corelează cu planul de management al sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei.

Art. 22. — Pentru conservarea speciilor de interes conservativ pentru situl ROSCI0283 Cheile Doftanei, care pot face obiectul derogării de la măsurile de protecție care sunt și de interes cinegetic, gestionarii fondurilor cinegetice împreună cu custodele sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei vor stabili de comun acord un plan de conservare și utilizare durabilă și vor desemna suprafețe din teritoriul sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei ca zone de liniște a fondului cinegetic/fondurilor cinegetice.

Art. 23. — (1) Pășunatul este permis înăuntrul limitelor sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei deținătorilor de terenuri pe pajiștile din interiorul sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei, fără contract special de pășunare, sau terților, în baza unor contracte speciale realizate în acest sens cu primăriile care au terenuri în interiorul sitului sau cu administratorii/deținătorii pășunilor.

(2) Pășunatul în fondul forestier inclus în situl ROSCI0283 Cheile Doftanei este strict interzis și se sancționează conform legii.

Art. 24. — Cercetarea științifică în situl ROSCI0283 Cheile Doftanei are ca scop primordial cunoașterea și conservarea patrimoniului natural floristic și faunistic al zonei, conservarea habitatelor și speciilor de interes conservativ național și european, fiind interzise metodele de cercetare distructivă.

Art. 25. — Activitatea de cercetare științifică pe teritoriul sitului se desfășoară cu înștiințarea scrisă a custodelui.

Art. 26. — Activitatea de cercetare științifică efectuată de colaboratorii externi se realizează pe baza unui protocol de colaborare. Rezultatele cercetării vor fi aduse obligatoriu la cunoștința custodelui și vor fi păstrate în arhiva de specialitate. Aceste rezultate vor putea fi folosite atât pentru îmbunătățirea activității de management a sitului, cât și în diferite materiale informative, precum monografiile, broșuri și altele asemenea.

Art. 27. — Accesul apiculturilor este permis numai în condițiile în care respectă regulile privind prevenirea și stingerea incendiilor și reglementările privind depozitarea deșeurilor în locuri special amenajate, excluzându-se prezența altor animale domestice în zona de amplasare a stupinei.

Art. 28. — La aprobarea amplasării stupinei se va avea în vedere prezența speciilor melifere, dar și evitarea amplasării acestora în zonele adiacente traseelor turistice stabilite de către custode.

Art. 29. — Custodele sitului Natura 2000 Cheile Doftanei susține organizarea de activități și acțiuni de educație ecologică, precum și a oricăror activități care au ca scop cunoașterea, conservarea și protejarea naturii.

Art. 30. — Activitățile de educație ecologică pe teritoriul sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei se realizează cu informarea custodelui.

Art. 31. — Este interzisă recoltarea de floră sau faună în cursul acțiunilor de instruire și educație ecologică.

Art. 32. — În interiorul sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei sunt admise doar activitățile ecoturistice ce nu implică vreo modificare a cadrului peisagistic și nicio distrugere sau perturbare a ecologiei speciilor floristice sau a comportamentului componentelor faunistice.

Art. 33. — Accesul pentru turiști în grupuri mari este permis numai pe traseele turistice marcate cu semne convenționale turistice. Excursiile de grup în interiorul sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei, organizate de agenții de turism sau operatori locali, necesită informarea prealabilă a custodelui.

Art. 34. — Întreținerea marcajelor turistice, deschiderea de noi trasee și amplasarea panourilor indicatoare și informative se fac numai cu aprobarea și coordonarea custodelui și în cazul traseelor noi, după omologarea acestora conform prevederilor legale în vigoare.

Art. 35. — Camparea pe teritoriul sitului se reglementează astfel:

a) Camparea este permisă numai în locuri special amenajate, în condițiile legii. Acestea vor fi marcate cu însemne specifice afișate la vedere. Administratorul zonei de campare afișează la vedere regulile obligatorii în zona campării, aprobate de custode.

b) Camparea în alte zone decât cele permise se poate face numai cu informarea custodelui, pentru activități care nu aduc atingere stării favorabile de conservare a speciilor și habitatelor.

Art. 36. — Utilizarea de foc deschis pe teritoriul sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei este permisă numai în locurile special amenajate.

Art. 37. — Pe teritoriul sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei nu este permisă abandonarea deșeurilor. Deșeurile vor fi transportate de către turiști sau alte categorii de vizitatori la punctele de colectare special amenajate.

Art. 38. — Gestionarii/Proprietarii pensiunilor, caselor de vacanță, ai altor clădiri și ai locurilor de campare pentru care se percepe taxă de campare au obligația evacuării deșeurilor și a depozitării temporare ai acestora în containere, cu respectarea reglementărilor în vigoare din domeniu, astfel încât să nu existe posibilitatea de acces la ele al animalelor domestice și sălbatic.

Art. 39. — Perturbarea liniștii în situl ROSCI0283 Cheile Doftanei cu orice mijloace — folosirea radiourilor, casetofonelor, instrumentelor muzicale, a altor echipamente audio, a pocnitorilor, precum și a altor surse de poluare fonică

într-o manieră care provoacă deranjarea liniștii naturii și a faunei și deranjarea celorlalți turiști pe trasee este interzisă. Excepții de la această regulă sunt reprezentate de activitățile de silvicultură și vânătoare, desfășurate conform legii.

Art. 40. — Pentru organizarea de festivaluri, jocuri, concursuri sportive sau tabere în interiorul sitului, cei interesați vor solicita în prealabil aprobarea custodelui.

Art. 41. — Custodele monitorizează turismul pe teritoriul sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei, în vederea stabilirii impactului acestei activități asupra habitatelor, florei și faunei din sit și pentru stabilirea măsurilor de protecție ce se impun, inclusiv a celor de restricționare a accesului turiștilor în anumite zone, dacă acest lucru se impune pentru conservare.

Art. 42. — Amenajarea spațiilor pentru picnic se va realiza de către autoritățile administrației publice locale în colaborare cu custodele, cu respectarea prevederilor legislative în vigoare.

Art. 43. — Este interzisă degradarea refugiilor, adăposturilor, podețelor sau a oricărei alte construcții sau amenajări de pe teritoriul sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei.

Art. 44. — Turismul ecvestru este permis numai pe drumurile forestiere/poteciile turistice desemnate în acest scop de către custode.

Art. 45. — Fosilele sunt considerate bunuri ale patrimoniului natural din momentul descoperirii lor, iar comercializarea pe piața internă, exportul în orice scop sau schimbul transfrontalier de eșantioane ale acestor bunuri se poate face numai cu acordul autorității centrale pentru protecția mediului, cu avizul prealabil al Academiei Române. Aceste bunuri ale patrimoniului natural descoperite pe suprafața sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei constituie proprietate a statului, iar măsurile de conservare se aplică de către custode, *in situ*.

Art. 46. — Construirea de cabane sau adăposturi turistice sau realizarea oricăror altor investiții în situl ROSCI0283 Cheile Doftanei se va face conform reglementărilor în vigoare, și anume: Legea nr. 50/1991 privind autorizarea executării lucrărilor de construcții, republicată, cu modificările și completările ulterioare, planurile de urbanism general și regulamente locale de urbanism ale primăriilor care au terenuri în interiorul sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei.

Art. 47. — Autorizarea lucrărilor de construcții sau investiții pe teritoriul sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei și în imediata vecinătate se face de către autoritățile competente, după caz, cu avizul custodelui și cu respectarea tuturor celorlalte prevederi legale privind disciplina în construcții și protecția mediului.

Art. 48. — Pe teritoriul sitului, construcțiile vor respecta tradițiile arhitectonice locale, prin folosirea unor elemente de design inspirate din tradiția locală, în scopul integrării în peisaj și a conservării patrimoniului arhitectonic tradițional existent în comunitățile învecinate sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei.

Art. 49. — (1) Toate intervențiile la obiectivele de patrimoniu cultural: monumente istorice, situri arheologice și peisaje culturale se vor realiza cu avizul Ministerului Culturii și Identității Naționale.

(2) Toate intervențiile se vor realiza conform prevederilor Legii nr. 422/2001 privind protejarea monumentelor istorice, republicată, cu modificările și completările ulterioare, ale Ordonanței Guvernului nr. 43/2000 privind protecția patrimoniului arheologic și declararea unor situri arheologice ca zone de interes național, republicată, cu modificările și completările ulterioare, ale Legii nr. 451/2002 pentru ratificarea Convenției europene a peisajului, adoptată la Florența la 20 octombrie 2000 și cu respectarea legislației în vigoare.

Art. 50. — Custodele are dreptul să verifice existența avizului custodelui pentru construcții din interiorul sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei, înființate după anul 2011, și să sesizeze instituțiile abilitate în cazul în care se constată lipsa acestuia.

Art. 51. — Comunitățile locale au dreptul și sunt încurajate să folosească numele sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei ca brand în promovarea unor produse tradiționale și a unor servicii de turism durabil.

Art. 52. — Finanțarea activităților sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei se poate asigura din fonduri provenite :

a) din bugetul autorității publice centrale pentru protecția mediului, conform prevederilor art. 30 alin. (2) din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 57/2007, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 49/2011, cu modificările și completările ulterioare;

b) de la Regia Națională a Pădurilor — ROMSILVA;

c) din activități proprii și din sistemul de tarife al Asociației pentru Dezvoltare și Mediu — ADEMED;

d) din proiecte întocmite de Asociația pentru Dezvoltare și Mediu — ADEMED sau în colaborare cu alte instituții/organizații și finanțate prin programe locale, naționale sau internaționale;

e) din realizarea și comercializarea de produse sau servicii specifice, turistice sau promoționale, suveniruri, produse tradiționale, în condițiile legii;

f) din subvenții, donații, sponsorizări, contribuții.

Art. 53. — Pentru asigurarea unei bune administrări a sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei, custodele poate să încheie parteneriate cu autoritățile administrației publice locale interesate, precum și cu persoane fizice sau juridice a căror contribuție se dovedește a fi relevantă pentru gestionarea sitului, în condițiile legii.

Art. 54. — Încălcarea dispozițiilor prezentului regulament atrage, după caz, răspunderea contravențională, penală, materială sau civilă, conform legislației în vigoare.

Art. 55. — Încălcarea prevederilor din prezentul regulament, constatate în interiorul sitului ROSCI0283 Cheile Doftanei, constituie contravenții sau infracțiuni, după caz, conform Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 57/2007, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 49/2011, cu modificările și completările ulterioare, și legii penale.

Art. 56. — Constatarea faptelor conform regulamentului se face de către personalul custodelui, împuternicit în acest sens, precum și de celelalte categorii de personal împuternicite ca efect al legii.

Art. 57. — Personalul împuternicit al custodelui are dreptul de acces nelimitat pe terenurile incluse în situl ROSCI0283 Cheile Doftanei, indiferent de forma de proprietate a acestora.

Art. 58. — În cazul producerii fenomenelor de forță majoră: incendii, calamități naturale, instituțiile abilitate intervin pentru înlăturarea sau limitarea efectelor acestora conform prevederilor legale.

Art. 59. — Prezentul regulament poate fi modificat și la propunerea custodelui, în urma modificării condițiilor sau a prevederilor legislative care au stat la baza elaborării lui sau în baza recomandărilor de management ce derivă din studii sau din monitorizarea stării de conservare a speciilor sau habitatelor, respectiv a activităților ce se desfășoară pe raza ariilor naturale protejate, cu implicarea și consultarea factorilor interesați și cu avizarea acestuia de către autoritatea publică centrală pentru protecția mediului.

## AGENȚIA NAȚIONALĂ DE CADASTRU ȘI PUBLICITATE IMOBILIARĂ

### ORDIN

**pentru abrogarea unor dispoziții ale Ordinului directorului general al Agenției Naționale de Cadastru și Publicitate Imobiliară nr. 1.439/2017 privind aprobarea începerii lucrărilor de înregistrare sistematică a imobilelor, pe sectoare cadastrale, în 7 unități administrativ-teritoriale din județul Bistrița-Năsăud și ale Ordinului directorului general al Agenției Naționale de Cadastru și Publicitate Imobiliară nr. 1.569/2017 privind aprobarea începerii lucrărilor de înregistrare sistematică a imobilelor, pe sectoare cadastrale, în 3 unități administrativ-teritoriale din județul Bistrița-Năsăud**

În temeiul art. 3 alin. (13) din Legea cadastrului și a publicității imobiliare nr. 7/1996, republicată, cu modificările și completările ulterioare, și al art. 15 alin. (3) din Regulamentul de organizare și funcționare a Agenției Naționale de Cadastru și Publicitate Imobiliară, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1.288/2012, cu modificările și completările ulterioare,

**directorul general al Agenției Naționale de Cadastru și Publicitate Imobiliară** emite prezentul ordin.

**Art. I.** — La data intrării în vigoare a prezentului ordin se abrogă:

a) litera g) a articolului 1, precum și anexa nr. 7 la Ordinul directorului general al Agenției Naționale de Cadastru și Publicitate Imobiliară nr. 1.439/2017 privind aprobarea începerii lucrărilor de înregistrare sistematică a imobilelor, pe sectoare cadastrale, în 7 unități administrativ-teritoriale din județul Bistrița-Năsăud, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 979 din 11 decembrie 2017;

b) litera b) a articolului 1, precum și anexa nr. 2 la Ordinul directorului general al Agenției Naționale de Cadastru și Publicitate Imobiliară nr. 1.569/2017 privind aprobarea începerii lucrărilor de înregistrare sistematică a imobilelor, pe sectoare cadastrale, în 3 unități administrativ-teritoriale din județul Bistrița-Năsăud, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 12 din 5 ianuarie 2018.

**Art. II.** — Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Directorul general al Agenției Naționale de Cadastru și Publicitate Imobiliară,  
**Radu-Codruț Ștefănescu**

București, 22 august 2018.  
Nr. 933.

MINISTERUL JUSTIȚIEI

**ORDIN****pentru aprobarea valorilor financiare ale normelor de hrană ale persoanelor private de libertate**

În conformitate cu prevederile art. 5<sup>1</sup> alin. (1) din Ordonanța Guvernului nr. 26/1994 privind drepturile de hrană, în timp de pace, ale personalului din sectorul de apărare națională, ordine publică și securitate națională și ale persoanelor private de libertate, republicată, cu modificările și completările ulterioare,

având în vedere prevederile art. 50 alin. (3) din Legea nr. 254/2013 privind executarea pedepselor și a măsurilor privative de libertate dispuse de organele judiciare în cursul procesului penal, cu modificările și completările ulterioare,

în temeiul art. 13 din Hotărârea Guvernului nr. 652/2009 privind organizarea și funcționarea Ministerului Justiției, cu modificările și completările ulterioare,

**ministrul justiției** emite următorul ordin:

Art. 1. — Se aprobă valorile financiare ale normelor de hrană ale persoanelor private de libertate, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. — Valorile financiare ale normelor de hrană ale persoanelor private de libertate se actualizează prin ordin al ministrului justiției, la propunerea Administrației Naționale a Penitenciarelor, fiind determinate în funcție de evoluția „indicilor prețurilor de consum” comunicați de Institutul Național de Statistică, pentru alinierea la rata inflației a elementelor patrimoniale la capitolul „Mărfuri alimentare”. Actualizarea

valorilor se face ori de câte ori se constată diferențe de peste 5%, față de luna în care s-au stabilit ultimele valori.

Art. 3. — Administrația Națională a Penitenciarelor și unitățile subordonate vor duce la îndeplinire dispozițiile prezentului ordin.

Art. 4. — La data intrării în vigoare a prezentului ordin se abrogă Ordinul ministrului justiției nr. 3.541/C/2012 pentru aprobarea valorilor actualizate ale normelor de hrană ale persoanelor private de libertate, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 20 din 10 ianuarie 2013.

Art. 5. — Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Ministrul justiției,  
**Tudorel Toader**

București, 8 august 2018.  
Nr. 3.146/C.

ANEXĂ

**TABEL NOMINAL**  
**cu valorile financiare ale normelor de hrană ale persoanelor private de libertate**

Nr. crt.	Norma de hrană	Categoriile de persoane private de libertate pentru care se acordă	Valoare financiară minimă (exclusiv TVA) (lei)	Valoare financiară maximă (exclusiv TVA) (lei)
1.	Norma 12 C-1	Supliment pentru zile festive	2,14	2,25
2.	Norma 15	Se acordă persoanelor minore și tinere reținute, arestate preventiv, condamnate la pedeapsa închisorii sau la detențiune pe viață, precum și celor față de care s-a dispus o măsură educativă privativă de libertate — aflate în centre de reținere și arestare preventivă, penitenciare, centre de detenție sau centre educative.	5,35	7,11
3.	Norma 16	Se acordă persoanelor majore reținute, arestate preventiv, aflate în centre de reținere și arestare preventivă, precum și celor față de care s-a dispus o măsură educativă privată de libertate, aflate în centre de detenție sau centre educative.	3,76	5,51
4.	Norma 17	Se acordă persoanelor majore, condamnate la pedeapsa închisorii ori la detențiune pe viață, precum și celor față de care s-a dispus o măsură educativă privativă de libertate.	3,76	5,51
5.	Norma 17A	Supliment pentru muncă ușoară și medie: — hrană rece; — hrană caldă.	0,57 1,26	0,64 2,23

Nr. crt.	Norma de hrană	Categoriile de persoane private de libertate pentru care se acordă	Valoare financiară minimă (exclusiv TVA) (lei)	Valoare financiară maximă (exclusiv TVA) (lei)
6.	Norma 17B	Supliment pentru muncă grea: — hrană rece; — hrană caldă.	0,73 1,45	0,80 2,47
7.	Norma 17C	Supliment antidot	0,53	1,33
8.	Norma 18	Bolnavi și gravide	4,34	6,41
9.	Norma 18A	Supliment pentru gravide Se acordă persoanelor reținute, arestate preventiv, persoanelor condamnate la pedeapsa închisorii ori la detențiune pe viață, precum și celor față de care s-a dispus o măsură educativă privativă de libertate — femei gravide, în lunile 5—9 inclusiv, sau care au născut și nu alăptează copilul (pe perioada de 12 luni de la naștere).	1,59	1,81
10.	Norma 18B	Supliment Se acordă persoanelor reținute, arestate preventiv, persoanelor condamnate la pedeapsa închisorii ori la detențiune pe viață, precum și celor față de care s-a dispus o măsură educativă privativă de libertate — femei, care au născut și alăptează copilul până la 1 an.	2,23	2,52
11.	Norma 18C	Supliment Se acordă persoanelor reținute, arestate preventiv, persoanelor condamnate la pedeapsa închisorii ori la detențiune pe viață, precum și celor față de care s-a dispus o măsură educativă privativă de libertate, cărora li se aplică insulinoterapie până la starea de comă.	0,81	2,08
12.	Norma 18D	Supliment Se acordă persoanelor reținute, arestate preventiv, persoanelor condamnate la pedeapsa închisorii ori la detențiune pe viață, precum și celor față de care s-a dispus o măsură privativă de libertate, bolnave de TBC, HIV/SIDA.	2,00	2,55
13.	Norma 18E	Supliment Se acordă persoanelor reținute, arestate preventiv, persoanelor condamnate la pedeapsa închisorii ori la detențiune pe viață, precum și celor față de care s-a dispus o măsură privativă de libertate, distrofice.	1,82	2,15
14.	Norma 19	Se acordă ca hrană rece persoanelor minore și tinere reținute, arestate preventiv, condamnate la pedeapsa închisorii sau la detențiune pe viață, precum și celor față de care s-a dispus o măsură educativă privativă de libertate — aflate în centre de reținere și arestare preventivă, penitenciare, centre de detenție sau centre educative.	4,33	4,55
15.	Norma 20	Se acordă ca hrană rece persoanelor majore reținute, arestate preventiv și celor condamnate la pedeapsa închisorii sau la detențiune pe viață, precum și celor față de care s-a dispus o măsură privativă de libertate — aflate în centre de reținere și arestare preventivă, penitenciare, centre de detenție sau centre educative.	4,05	4,38
16.	Norma 22	Se acordă copiilor în vârstă de la 0—5 luni, care se află împreună cu mamele lor în locurile de detenție.	3,36	3,87
17.	Norma 23	Se acordă copiilor în vârstă de 6—12 luni, care se află împreună cu mamele lor în locurile de detenție.	4,44	5,36

MINISTERUL JUSTIȚIEI

**ORDIN****privind aprobarea Normelor de acordare a drepturilor de hrană pentru persoanele private de libertate din sistemul administrației penitenciare**

Având în vedere prevederile art. 3 alin. (2) și (3) din Ordonanța Guvernului nr. 26/1994 privind drepturile de hrană, în timp de pace, ale personalului din sectorul de apărare națională, ordine publică și securitate națională și ale persoanelor private de libertate, republicată, cu modificările și completările ulterioare,

în conformitate cu art. 50 alin. (3) din Legea nr. 254/2013 privind executarea pedepselor și a măsurilor privative de libertate dispuse de organele judiciare în cursul procesului penal, cu modificările și completările ulterioare,

în temeiul art. 13 din Hotărârea Guvernului nr. 652/2009 privind organizarea și funcționarea Ministerului Justiției, cu modificările și completările ulterioare,

**ministrul justiției** emite următorul ordin:

Art. 1. — Se aprobă Normele de acordare a drepturilor de hrană pentru persoanele private de libertate din sistemul administrației penitenciare, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. — Administrația Națională a Penitenciarelor și unitățile subordonate vor duce la îndeplinire dispozițiile prezentului ordin.

Art. 3. — Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Ministrul justiției,  
**Tudorel Toader**

București, 8 august 2018.  
Nr. 3.147/C.

ANEXĂ

**NORME****de acordare a drepturilor de hrană pentru persoanele private de libertate din sistemul administrației penitenciare****ARTICOLUL 1****Definirea unor expresii**

În sensul prezentelor norme, termenii și expresiile de mai jos au următoarele semnificații:

a) *bloc alimentar* reprezintă un complex de încăperi cu destinații specifice în care se asigură prepararea hranei persoanelor private de libertate;

b) *bilet de subzistență* reprezintă documentul prin care se precizează tipul de hrană de care beneficiază persoanele private de libertate pe durata transferului dintre unitățile din sistemul administrației penitenciare;

c) *bun distribuit* reprezintă cantitățile de produse agroalimentare eliberate din magazia de alimente pentru prepararea hranei persoanelor private de libertate;

d) *externalizarea hrănirii persoanelor private de libertate* reprezintă procesul prin care activitatea de preparare a hranei persoanelor private de libertate este realizată de către operatori economici specializați;

e) *lista zilnică de alimente* reprezintă documentul în care se regăsesc totalitatea produselor agroalimentare necesare preparării hranei persoanelor private de libertate într-o zi, în funcție de structura efectivelor;

f) *menu zilnic* reprezintă totalitatea felurilor de mâncare și a alimentelor servite într-o zi, repartizate pentru dimineață, prânz și seară;

g) *plan menu decadal* este documentul de planificare prin care se stabilesc meniurile, rațiile zilnice de alimente, numărul de calorii aferent, pentru fiecare normă de hrană în parte, pentru o perioadă de 10 zile;

h) *situație privind repartizarea alimentelor în meniul zilnic* este documentul prin care se repartizează zilnic alimentele din cadrul fiecărui meniu, pentru micul dejun, prânz și seară;

i) *stoc de siguranță* reprezintă cantitățile de produse agroalimentare cu termen lung de conservare, care se constituie peste cantitățile destinate nevoilor de consum lunar;

j) *culte religioase* sunt cultele recunoscute în România, potrivit legislației speciale.

**ARTICOLUL 2****Dispoziții generale**

(1) Prezentele norme reglementează structura normelor de hrană specifice persoanelor private de libertate din sistemul administrației penitenciare, precum și regulile de aplicare a acestora.

(2) Hrănirea persoanelor private de libertate se face prin alocarea de hrană preparată sau hrană rece, pe bază de norme de hrană specifice, cu încadrare între baremul caloric minim și maxim al fiecărei norme de hrană în parte. Normele de hrană și plafoanele calorice pe categorii de persoane private de libertate sunt prezentate în anexa nr. 1.

(3) Structura normelor de hrană a persoanelor private de libertate este stabilită în concordanță cu nevoile nutritive și energetice ale fiecărei categorii, în funcție de eforturile depuse, vârstă și starea de sănătate. Structura normelor de hrană a persoanelor private de libertate este prezentată în anexa nr. 2.

(4) Blocurile alimentare pentru prepararea hranei persoanelor private de libertate se organizează, funcționează și se conduc potrivit regulilor stabilite prin prezentele norme.



(5) În cazuri bine justificate, serviciul de hrănire a persoanelor private de libertate poate fi externalizat. Prin *cazuri bine justificate* se înțeleg următoarele situații:

a) blocul alimentar își întrerupe activitatea pentru efectuarea unor lucrări de reparații capitale sau investiții, neexistând posibilitatea ca hrana să fie furnizată de către o altă unitate din sistemul administrației penitenciare și nici alte variante de preparare a hranei pentru persoanele private de libertate;

b) în cadrul unor proiecte-pilot, în funcție de existența unor resurse financiare corespunzătoare.

(6) Externalizarea serviciilor de hrănire a persoanelor private de libertate se aprobă prin ordin al ministrului justiției și se efectuează în conformitate cu prevederile actelor normative care reglementează achizițiile publice și cu dispozițiile prezentelor norme.

(7) Spațiile, bunurile și utilitățile aferente preparării hranei persoanelor private de libertate, aflate în proprietatea publică sau privată a statului și în administrarea Ministerului Justiției — Administrația Națională a Penitenciarelor, se pot închiria sau pune la dispoziția titularilor contractelor de externalizare, în limita normelor interne de înzestrare, întreținere și consum, pe perioada derulării contractului.

(8) Obligația de întreținere și reparare a spațiilor, bunurilor și a utilităților puse la dispoziție în condițiile alin. (7) revine în sarcina titularilor contractelor de externalizare a serviciului de hrănire a persoanelor private de libertate.

(9) Utilizarea bunurilor prevăzute la alin. (7) în alte scopuri decât pentru hrănirea persoanelor private de libertate este interzisă.

(10) Hrănirea de către unitățile din sistemul administrației penitenciare a persoanelor private de libertate aflate în stare de reținere, arest sau detenție în instituții din afara sistemului administrației penitenciare se poate realiza în limita posibilităților existente. În acest caz hrănirea persoanelor private de libertate se realizează pe bază de convenții încheiate între unitățile din sistemul administrației penitenciare și instituțiile din afara sistemului administrației penitenciare, cu decontarea valorii alimentelor și a cheltuielilor aferente preparării hranei, pentru fiecare normă de hrană în parte.

(11) Compunerea și valoarea calorică a alimentelor din structura normelor de hrană a persoanelor private de libertate sunt prevăzute în tabelul din anexa nr. 5.

(12) Pentru situații neprevăzute, unitățile penitenciare pot constitui un stoc de siguranță din produse agroalimentare cu termen lung de păstrare, calculat pentru 30 de zile. În cazul locurilor de detenție izolate, stocul de siguranță poate fi asigurat pentru maximum 7 luni. Unitățile penitenciare izolate și perioada pentru care se constituie stocul de siguranță se aprobă, anual, prin decizie a directorului general al Administrației Naționale a Penitenciarelor, la solicitarea acestora.

(13) Aprovizionarea cu produse alimentare destinate hrănirii persoanelor private de libertate în perioada sezonului rece se poate face în cantitățile necesare până la noua recoltă, fără a depăși nevoile de consum pentru un an. Aceste produse și perioada de consum sunt prevăzute în anexa nr. 3. Cartofii de toamnă și ceapa uscată se vor aproviziona pentru întreaga perioadă prevăzută în anexa nr. 3 doar în condițiile în care unitățile penitenciare dețin spații de depozitare adecvate care să permită conservarea corespunzătoare a produselor până la sfârșitul perioadei, în vederea eliminării perisabilităților.

(14) Persoanele private de libertate au dreptul, simultan, la o singură normă de hrană și un singur supliment de hrană, cu următoarele excepții:

a) suplimentul pentru zilele festive care se acordă persoanelor private de libertate complementar normei de bază și eventual suplimentului aferent;

b) suplimentul norma de hrană nr. 17 C care se acordă în cazul persoanelor private de libertate care prestează activități productive (munci ușoare, medii sau grele) în atmosferă toxică sau în condiții de noxe profesionale. Locurile de muncă în care activitatea se desfășoară în atmosferă toxică sau condiții de noxe profesionale sunt prezentate în anexa nr. 9.

(15) În situația în care persoanele private de libertate prestează activități productive în condiții de temperatură joasă (sub 5°C), pot primi 0,5 l ceai fierbinte de persoană. Din punct de vedere caloric, zahărul aferent acestei cantități de ceai se va asigura prin diminuarea corespunzătoare a altui produs din norma de hrană la care au fost alocate respectivele efective.

(16) Substituirile de produse în cadrul normelor de hrană a persoanelor private de libertate se efectuează în funcție de prevederile normei de hrană nr. 14 B. Alte substituiți impuse și neprevăzute în norma de hrană nr. 14 B se vor efectua la echivalent valoric, urmărindu-se și încadrarea între baremul caloric minim și maxim al normelor de hrană.

(17) Baremul caloric zilnic efectiv realizat al fiecărei norme de hrană poate oscila pe parcursul unei luni calendaristice, în limita a 25% din baremul caloric minim aferent unei zile, astfel încât la sfârșitul lunii baremul caloric mediu realizat să se încadreze între baremul caloric minim și maxim al normelor de hrană.

### ARTICOLUL 3

#### **Alocarea și scoaterea la și de la drepturi de hrană a persoanelor private de libertate**

(1) Alocarea la scoaterea de la drepturi de hrană a persoanelor private de libertate se face în baza notei de efective prevăzute în anexa nr. 4. Acest document conține repartizarea zilnică a efectivelor de persoane private de libertate pe fiecare normă de hrană în parte. Nota de efective se întocmește de către șeful de tură și se aprobă de directorul adjunct pentru siguranța deținerii și regim penitenciar și se transmite compartimentului hrănire, cu o zi înainte, până cel târziu la ora 11,00.

(2) Persoanele private de libertate care urmează a fi transferate între unitățile penitenciare se alocă pe durata transferului la hrană rece, respectiv la normele de hrană nr. 19 sau 20, ținând cont de starea de sănătate și religie. Numărul de persoane private de libertate ce urmează a fi transferate se comunică unității de destinație cu 24 de ore înainte de efectuarea transferului. Pentru persoanele private de libertate diagnosticate cu diabet zaharat se va specifica afecțiunea medicală în biletul de subzistență. Formularul biletului de subzistență este prezentat în anexa nr. 11.

(3) Pentru persoanele private de libertate prezentate la organele judiciare, în funcție de perioada necesară prezentării, se poate alocă pentru ziua respectivă hrană rece, respectiv normele de hrană nr. 19 sau 20. În asemenea situații, hrănirea asigurată persoanelor private de libertate va ține cont și de starea de sănătate și religia acestora.

(4) În cazul internării în spitale, altele decât cele din sistemul administrației penitenciare, alocarea la sau scoaterea de la drepturile de hrană se va face în baza unei note de informare întocmite de medicul-șef.

(5) În situația în care unele persoane private de libertate au fost alocate la drepturi de hrană, dar pleacă din unitate datorită unor împrejurări care nu puteau fi prevăzute, retragerea alimentelor nu mai este posibilă deoarece au fost supuse prelucrării, fiind considerate „Bun distribuit”.

(6) Cu ocazia zilelor festive, persoanele private de libertate sunt alocate la norma de hrană nr. 12C1. Se consideră zilele festive: 1 Ianuarie, 8 Martie (pentru persoanele private de libertate de sex feminin), prima zi de Paște, Sfinții Petru și Pavel, 1 Decembrie, 25 Decembrie și 31 Decembrie. Nu beneficiază de această normă persoanele alocate la normele de hrană

nr. 22 și 23. Prevederile normei de hrană nr. 12C1 se pot aplica și în alte situații, numai cu aprobarea directorului general al Administrației Naționale a Penitenciarelor.

(7) Persoanele private de libertate aflate în refuz de hrană se alocă zilnic la norma de hrană potrivit categoriei din care fac parte. Administrația locului de deținere, prin personalul său, are obligația ca la ora servirii mesei să ofere hrana respectivă persoanelor private de libertate aflate în refuz de hrană, care au posibilitatea fie de a primi, fie de a refuza hrana.

(8) În cazul în care persoanele private de libertate solicită în scris mâncare de post, administrația locului de deținere poate asigura meniuri corespunzătoare, în limita valorilor financiare minime și maxime ale normelor de hrană. Hrănirea persoanelor private de libertate care solicită un asemenea regim alimentar se poate asigura prin eliminarea din structura normelor de hrană a alimentelor care nu sunt indicate, respectiv: brânză telemea, carne, slănină, subproduse sau preparate din carne, untură ori altele asemenea și înlocuirea acestora cu produse adecvate meniului de post. Alocarea persoanelor private de libertate la regimul alimentar cu mâncare de post se face pe baza solicitării scrise adresate directorului unității penitenciare și numai dacă există posibilitatea pentru prepararea, transportul și distribuirea separată a hranei.

(9) În cazul persoanelor private de libertate care solicită în scris regimuri alimentare vegetariene, administrația locului de deținere poate asigura meniuri corespunzătoare, în limita valorilor financiare minime și maxime ale normelor de hrană. Hrănirea persoanelor private de libertate care solicită un asemenea regim alimentar se poate asigura prin eliminarea alimentelor interzise, fiind folosite numai fructe, legume și produse lactate.

(10) În cazul persoanelor private de libertate adepte ale altor religii (decât creștinismul) sau culte religioase, unitatea penitenciară poate asigura meniuri corespunzătoare, în limita valorilor financiare minime și maxime ale normelor de hrană. Hrănirea persoanelor private de libertate care solicită un asemenea regim alimentar se poate asigura prin eliminarea alimentelor interzise.

(11) În situațiile prevăzute la alin. (10), în limita posibilităților existente, rația de carne de porc din norme se substituie în echivalent cantitativ prin carne de vită, oaie, pasăre etc. În situația în care se pot efectua aceste substituiri, este necesară încadrarea între baremurile calorice minime și maxime ale normelor de hrană respective. Prin *posibilități existente* se înțelege:

a) existența stocurilor de produse alimentare necesare substituirilor;

b) existența resurselor financiare necesare achiziționării de carne de vită, oaie, pasăre, pește etc.;

c) existența, în sectorul zootehnic din cadrul gospodăriei agrozootehnice a unității din sistemul administrației penitenciare, a efectivelor de bovine, ovine sau păsări care îndeplinesc condițiile de sacrificare;

d) capacitatea blocului alimentar pentru prepararea, distribuirea și servirea separată a hranei.

(12) În situațiile prevăzute la alin. (10), atunci când nu există posibilitatea substituirilor, hrana asigurată acestor efective poate fi preparată adecvat, prin eliminarea rațiilor produselor alimentare interzise — similar preparării mâncării de post, în limita valorilor financiare minime și maxime ale normelor de hrană.

(13) Alocarea persoanelor private de libertate la regimuri alimentare adecvate acestor religii sau culte religioase se realizează:

a) în baza declarației date la depunerea în locul de deținere;

b) pe parcursul executării pedepsei, prin aderarea liber consimțită și dovedită printr-o declarație pe propria răspundere, precum și prin actul de confirmare a apartenenței la religia sau cultul respectiv.

(14) În cazul aparținătorilor unor religii și culte religioase recunoscute de statul român, cu particularități de preparare a hranei, inclusiv de sacrificare a animalelor din care se prepară hrana, și care reclamă condiții speciale pentru servire, veselă specifică, condiții deosebite de păstrare a alimentelor înainte și în timpul preparării efective a hranei, administrația locului de deținere asigură, în limita posibilităților, respectarea specificului de aprovizionare, depozitare, preparare și servire a hranei, astfel încât meniurile să se încadreze între baremurile calorice minime și maxime ale normelor de hrană. Dacă nu există posibilitatea asigurării parțiale sau totale a condițiilor mai sus menționate, administrația locului de deținere are obligația de a asigura hrănirea persoanelor private de libertate prin alocarea acestora la o normă de hrană în structura căreia se regăsesc alimente care nu sunt interzise de religia sau cultul respectiv.

(15) În cazul persoanelor private de libertate care sunt diagnosticate cu diabet zaharat, medicul unității stabilește regimul alimentar specific, pentru fiecare caz în parte, ținând seama și de indicațiile specificate în nota de la norma de hrană nr. 18.

#### ARTICOLUL 4

##### **Planificarea hrănirii, repartizarea, distribuirea și justificarea consumului alimentelor**

(1) Hrănirea persoanelor private de libertate se realizează pe bază de meniuri zilnice. Persoanele private de libertate au dreptul la trei mese pe zi, servite în porții individualizate, cu excepția normelor de hrană care au prevăzută hrană rece. Mesele se servesc la intervale de timp ce nu pot fi mai mici de 4 ore și nu pot depăși 8 ore. Persoanele private de libertate care prezintă anumite afecțiuni medicale și au recomandarea medicului în acest sens pot primi hrana zilnică repartizată pe mai mult de trei mese.

(2) Administrația locului de deținere asigură condiții de servire a hranei, în limita posibilităților, în spații special amenajate, precum și inventarul necesar pentru prepararea, transportul, distribuirea și servirea meselor. În situația în care nu există spații pentru servirea hranei, mâncarea se distribuie și se servește în camerele de detenție.

(3) Meniurile zilnice se stabilesc de către un colectiv format din responsabilul compartimentului hrănire, bucătarul desemnat, un cadru medical și șeful serviciului/bioului logistic, se avizează de către medicul-șef și directorul adjunct economico-administrativ/șeful serviciului economico-administrativ și se aprobă de directorul unității penitenciare.

(4) În cazul unor afecțiuni medicale ale persoanelor private de libertate, medicul instituției penitenciare poate propune meniuri individualizate, ținând cont de posibilitățile existente pentru prepararea acestora. Aceste meniuri se avizează de directorul adjunct economico-administrativ/șeful serviciului economico-administrativ și se aprobă de directorul instituției penitenciare. Prin *posibilități existente* se înțelege:

a) existența stocurilor de produse alimentare necesare substituirilor;

b) existența resurselor financiare pentru achiziționarea produselor alimentare necesare substituirilor;

c) capacitatea blocului alimentar pentru prepararea, distribuirea și servirea separată a hranei.

(5) Meniurile zilnice se grupează în planul meniu decadal (anexa nr. 6), care se întocmește atât pentru perioada de iarnă, cât și pentru perioada de vară, separat pentru fiecare normă de hrană, în 2 exemplare, cu următoarele destinații:

a) un exemplar se păstrează la responsabilul compartimentului hrănire și servește pentru întocmirea documentelor justificative contabile privind distribuția produselor agroalimentare din depozitul unității;

b) un exemplar se repartizează responsabilului blocului alimentar și servește ca document de planificare și organizare a activităților specifice.

(6) Cantitățile de produse din planul meniu decadal pot fi modificate în funcție de substituirile efectuate sau de necesitatea încadrării între baremul caloric minim și maxim al normelor de hrană.

(7) Produsele din planul meniu decadal pot fi modificate prin efectuarea de substituiți, justificate de:

- a) lipsa unor stocuri de produse;
- b) necesitatea diversificării meniurilor zilnice.

(8) Repartizarea, distribuirea și justificarea consumului alimentelor se fac pe baza planului meniu decadal și a documentului justificativ „Lista zilnică a alimentelor”.

#### ARTICOLUL 5

##### **Organizarea preparării hranei prin blocuri alimentare**

(1) Hrănirea persoanelor private de libertate se asigură sub coordonarea cel puțin a unei persoane calificate. Necesarul de personal se stabilește în funcție de capacitatea de deținere a unității, structura normelor de hrană ori alte asemenea elemente.

(2) Personalul destinat blocurilor alimentare este prevăzut în statele de organizare și se asigură potrivit acestora. Necesarul de personal se poate completa cu persoane private de libertate calificate în meseriile de bucătar sau ajutor de bucătar.

(3) Persoanele private de libertate necalificate se folosesc pentru activități de deservire, transport alimente, curățat și spălat legume, spălatul vaselor, prepararea hranei etc. Programul de lucru în blocul alimentar se organizează pe schimburi, numărul acestora fiind determinat de numărul persoanelor private de libertate, capacitatea de preparare a hranei, specificul unității și gradul asigurării cu personal angajat.

(4) Atribuțiile personalului implicat în activitatea de hrănire a persoanelor private de libertate sunt prevăzute în anexa nr. 7. Aceste atribuții pot fi adaptate și completate în funcție de specificul fiecărei unități.

(5) Activitățile desfășurate de persoanele private de libertate în blocul alimentar se execută sub îndrumarea, supravegherea și controlul bucătarului de serviciu și/sau al supraveghetorului blocului alimentar.

(6) Prepararea hranei se face cu respectarea proceselor tehnologice, a circuitelor privind mișcarea alimentelor și a produselor finite, a normelor igienico-sanitare și a celor privind securitatea și sănătatea în muncă.

(7) Pentru asigurarea controlului calității hranei preparate, pentru fiecare fel de mâncare, bucătarul/supraveghetorul blocului alimentar răspunde de recoltarea probelor de mâncare, care se păstrează timp de 48 de ore în frigider anume destinate. Probele se recoltează în recipiente de sticlă, pe care se lipesc etichete care vor avea înscrise pe ele denumirea felului de mâncare și data recoltării. Cantitățile de mâncare care se vor lua ca probe sunt: pentru felul I cca 250 grame, pentru felul II cca 150 grame, pentru felul III cca 150 grame sau o bucată.

(8) Certificarea calității hranei și aprobarea dării în consum se fac zilnic de către personalul medical și șeful de tură (locuitorul șefului de tură). La această activitate participă și un reprezentant al persoanelor private de libertate, care este înlocuit lunar. Concluziile acestor verificări sunt consemnate într-un registru aflat la blocul alimentar.

(9) După aprobarea dării în consum a hranei, bucătarul/supraveghetorul blocului alimentar dispune și verifică porționarea și repartizarea hranei, pe care o predă responsabililor cu distribuția hranei pe secțiile de detenție.

(10) Servirea hranei se face cu articole de veselă adecvate (confeționate din inox), curate și dezinfectate. Articolele de veselă se distribuie odată cu hrana preparată și sunt retrase după servirea mesei, pentru spălat și dezinfectat. Articolele de veselă folosite în infirmerii, secții de boli infecțioase sau TBC se marchează

în acest sens și se păstrează, se curăță și se spală separat de restul veselei. Atunci când persoanele private de libertate nu vor să servească mâncarea folosind articolele de veselă asigurate de unitatea penitenciară, vor da o declarație scrisă în acest sens.

(11) Greutatea unei porții de mâncare este, de regulă, 400—500 grame felul I și 250—300 grame felul II.

#### ARTICOLUL 6

##### **Externalizarea hrănirii persoanelor private de libertate**

(1) Externalizarea hrănirii persoanelor private de libertate se face prin contract de prestări servicii atribuit conform legislației privind achizițiile publice.

(2) Fundamentarea încheierii unui contract prevăzut la alin. (1) se face de către Administrația Națională a Penitenciarelor, cu luarea în considerare a unor aspecte relevante precum: aspectele generale, necesitatea și oportunitatea externalizării, fezabilitatea tehnică, implicațiile financiare.

#### ARTICOLUL 7

##### **Norme de dotare cu bunuri materiale specifice activității de hrănire a persoanelor private de libertate**

Normele de dotare cu bunuri materiale specifice activității de hrănire a persoanelor private de libertate sunt prevăzute în anexa nr. 8.

#### ARTICOLUL 8

##### **Considerente privind organizarea efectivă a activității de hrănire a persoanelor private de libertate**

(1) Activitatea de hrănire a persoanelor private de libertate se realizează pe baza normelor de hrană specifice, diferențiate pe categorii de efective.

(2) Organizarea activității de hrănire se realizează în următoarele etape:

##### I. Determinarea drepturilor de hrană

În funcție de datele prezentate în „Nota de efective” se întocmește „Lista zilnică de alimente”, în care se calculează:

- a) drepturile de hrană ale persoanelor private de libertate;
- b) structura necesarului de produse alimentare pentru fiecare normă de hrană în parte, precum și totalul acestora;
- c) valoarea financiară a normelor de hrană;
- d) încadrarea între baremurile calorice minime și maxime ale normelor de hrană.

„Lista zilnică de alimente” este însoțită de „Situația privind repartizarea alimentelor în meniul zilnic” (anexa nr. 12), repartizate pentru mesele de dimineață, prânz și seară.

II. Distribuirea produselor alimentare din magazia de alimente

În baza „Listei zilnice de alimente” se distribuie produsele alimentare din magazia de alimente, de obicei, cu o zi înainte de data la care urmează să se prepare hrana.

La eliberarea produselor alimentare din magazia de alimente participă bucătarul/supraveghetorul blocului alimentar și/sau șeful de tură, care au/are obligația de a verifica respectarea cantităților de produse alimentare prevăzute în „Lista zilnică de alimente” și calitatea acestora.

După preluarea produselor alimentare, trebuie asigurat transportul acestora în condiții de siguranță și igienă până la blocul alimentar.

##### III. Prelucrarea produselor alimentare

În funcție de „Situația privind repartizarea alimentelor în meniul zilnic”, produsele alimentare se repartizează în mod corespunzător, pentru prelucrarea și prepararea meselor de dimineață, prânz și seară.

În situația în care unele alimente nu pot fi introduse în totalitate în marmite (spre exemplu: orez, paste făinoase, fasole), se comunică directorului adjunct economico-

administrativ/șefului serviciului logistică, iar, după obținerea aprobării, responsabilul compartimentului hrănire întocmește bonul de predare-transfer- restituire pentru cantitățile respective.

#### IV. Distribuirea hranei

Hrana preparată se transvazează în recipiente din inox corespunzător structurii efectivelor de persoane private de libertate din secțiile de detenție.

Bucătarul/Supraveghetorul blocului alimentar are obligația ca această activitate să fie realizată astfel încât să se asigure o repartizare uniformă a hranei în fiecare recipient în parte.

Mâncarea se transvazează în stare fierbinte, se acoperă cu capac și trebuie consumată în următoarele două ore. Prin excepție, în cazul în care persoanele private de libertate sunt la instanțele de judecată sau la punctele de lucru și nu pot ajunge în timp util, pentru servirea mesei se vor lua măsuri corespunzătoare de păstrare a hranei.

Mâncarea aferentă fiecărei secții de detenție este preluată de supraveghetorul de pe secția respectivă, care are obligația să asiste la distribuirea ei în camere, verificând ca aceasta să fie distribuită în mod uniform și egal întregului efectiv existent.

#### V. Reguli privind prelucrarea produselor alimentare necesare preparării hranei

Calitatea hranei care se asigură efectivelor de persoane private de libertate este influențată direct nu numai de produsele alimentare care o compun, ci și de modalitatea în care acestea sunt prelucrate.

Astfel, pentru prepararea corespunzătoare a felurilor de mâncare care compun structura meniurilor zilnice, este necesar ca marmitele din inox să asigure câte 1—1,3 l de apă/om, din care:

- 0,6 l—0,8 l de apă pentru felul I;
- 0,4 l—0,5 l de apă pentru felul II.

Produsele alimentare necesare preparării hranei vor fi depozitate în spațiul special amenajat din blocul alimentar, în condiții corespunzătoare, până în momentul prelucrării lor.

Cantitățile de cartofi, legume și zarzavaturi vor fi depozitate direct în spațiile destinate prelucrării.

Carnea și derivatele din carne se spală bine cu apă rece și se tranșează corespunzător pentru a asigura o distribuție uniformă în cadrul felurilor de mâncare care compun structura meniurilor zilnice. Carnea congelată se va introduce în procesul de prelucrare numai după decongelare.

Procesul decongelării poate fi realizat prin două metode: normal și rapid. Decongelarea normală durează cca 24—36 de ore și se realizează în încăperi bine aerisite. În perioada de vară, la geamurile de la ferestrele blocului alimentar vor fi montate plase protectoare. Carnea congelată se atârnă în cârlige, în așa fel ca bucățile să nu se atingă unele de altele sau de pereți, iar sub ele se așază tăvi pentru colectarea sucurilor care rezultă din procesul de decongelare.

Decongelarea rapidă durează 3—4 ore. În acest caz, carnea congelată se introduce mai întâi timp de 5 minute în apă fiartă, în vederea formării unui strat de protecție care să împiedice scurgerea sucurilor, după care carnea se păstrează timp de 3—4 ore în recipiente cu apă rece. Se recomandă ca procedeul decongelării rapide să fie folosit numai în situații deosebite, deoarece determină diminuarea calităților nutritive ale cărnii. Carnea se consideră decongelată atunci când cuțitul pătrunde ușor prin bucățile mari.

Carnea decongelată se va introduce imediat în procesul de prelucrare termică, fiind interzisă păstrarea acesteia sub formă decongelată. Este cu desăvârșire interzisă recongelarea cărnii.

Ouăle de găină vor fi folosite în alimentație după o spălare și dezinfectare prealabilă.

Cartofii, înainte de a fi curățați, se triază pentru îndepărtarea bulbilor necorespunzători, se spală de 2—3 ori după care se introduc în mașina de curățat sau se curăță manual. În cazul prelucrării mecanice este necesară o sortare preliminară a cartofilor în funcție de dimensiune, astfel încât în mașină să fie introduși cartofi de mărimi apropiate, pentru obținerea unei curățări uniforme.

Prelucrarea mecanică a cartofilor va fi urmată de curățarea manuală în vederea îndepărtării părților necorespunzătoare. Cartofii curățați se vor păstra în apă rece cca 2—3 ore. Este interzisă curățarea cartofilor cu o zi înainte și păstrarea în apă până a doua zi, deoarece astfel pierd o mare parte din proprietățile nutritive.

Rădăcinoasele, înainte de a fi curățate, se spală pentru îndepărtarea pământului și a nisipului. După curățarea și înlăturarea părților alterate, se spală din nou, tăindu-se apoi corespunzător felurilor de mâncare pentru care se pregătesc.

Cartofii și rădăcinoasele curățate vor fi păstrate numai în vase cu apă rece pentru a preveni fenomenul de oxidare și de distrugere a vitaminelor în contact cu aerul.

#### VI. Reguli generale privind întreținerea blocului alimentar și a articolelor de veselă folosite la prepararea hranei

În cadrul blocului alimentar trebuie respectate următoarele reguli:

a) în funcție de locul de desfășurare a activităților, personalul va purta echipament de protecție (halate, bonete, șorțuri, cizme, mănuși);

b) este interzisă intrarea în grupul sanitar cu echipamentul de protecție;

c) personalul trebuie să se spele cu apă și săpun înainte de începerea lucrului și după folosirea toaletei;

d) medicul instituției penitenciare va efectua zilnic triajul epidemiologic al personalului care lucrează la blocul alimentar și controlul periodic al acestuia;

e) toate încăperile și anexele blocului alimentar vor fi spălate și dezinfectate zilnic.

În vederea prevenirii producerii unor toxinfecții alimentare, articolele de veselă necesare preparării, transportului și servirii hranei trebuie menținute în stare de curățenie.

O spălare corectă a articolelor de veselă se realizează prin:

a) îndepărtarea resturilor alimentare prin folosirea apei calde, a periei sau buretelui de sârmă sau plastic;

b) îndepărtarea petelor de grăsime prin spălare cu apă caldă, detergent sau produse degresante;

c) clătirea cu apă fierbinte fie prin scufundare, fie sub jet continuu.

Diferitele utilaje folosite la prepararea hranei, după întrebuițare, se curăță prin demontarea pieselor componente și îndepărtarea resturilor de alimente și se spală.

Mesele de lucru și bazinele de spălat se curăță și se spală zilnic cu detergent sau alte produse degresante.

Vesela curățată va fi păstrată în poziție verticală, pe rafturi, iar vasele de bucătărie pe rastele sau în dulapuri închise.

Articolele de veselă folosite în infirmerii, secții de boli infecțioase sau TBC se curăță și se spală separat de restul veselei și se vor dezinfecta prin scufundare într-o soluție de cloramină de 2% timp de 30 de minute. Aceste articole de veselă trebuie marcate și păstrate separat de restul veselei.

#### VII. Reguli privind unele aspecte de tehnologie culinară folosite la prepararea hranei

Carnea și derivatele de carne care urmează a fi folosite la prepararea supelor, ciorbelor și sosurilor se introduc în apă rece. Pe parcursul fierberii se înlătură în mai multe rânduri spuma care se formează la suprafață.

Zarzavaturile și legumele se introduc în procesul de prelucrare termică în ordinea timpului de fierbere a acestora.

Cartofii se pun la fiert în apă clocotită pentru a-și păstra cât mai bine calitățile nutritive și a nu se sfărâma.

La felurile de mâncare pe bază de fasole boabe sarea se introduce după terminarea prelucrării termice.

Verdețurile se introduc cu puțin înainte de terminarea fierberii, pentru a da gust mâncării și a se păstra conținutul de vitamine.

Borșul se fierbe separat și se introduce în mâncare când zarzavatul este fiert.

Sosurile se prepară prin amestecarea făinii de grâu cu o parte din grăsimi până când se obține o pastă omogenă, după care se

adaugă în restul de mâncare cu circa o jumătate de oră înainte de terminarea prelucrării termice. Restul de grăsimi reci se adaugă cu 10—15 minute înainte de terminarea prelucrării termice.

VIII. Sortimentele de produse care se pot aproviziona de unitățile penitenciare în cadrul produselor înscrise în normele de hrană sub denumiri generice sunt prezentate în anexa nr. 10.

IX. Timpul de pregătire a alimentelor este prezentat în anexa nr. 13.

X. Normele de hrană pentru animalele de serviciu aflate în GAZ-urile unităților penitenciare sunt prezentate în anexa nr. 14.

XI. Tabelul cu activitățile productive considerate ca fiind munci grele este prezentat în anexa nr. 15.

XII. Variantele de mâncăruri recomandate pentru diferite boli sunt prezentate în anexa nr. 16.

#### ARTICOLUL 9

##### Dispoziții finale

Anexele nr. 1—16 fac parte integrantă din prezentele norme și cuprind:

— anexa nr. 1 — Norme de hrană și plafoane calorice pe categorii de persoane private de libertate;

— anexa nr. 2 — Structura normelor de hrană a persoanelor private de libertate;

— anexa nr. 3 — Tabel cu perioadele de consum la legumele de sezon și produsele pentru perioada de toamnă—iarnă;

— anexa nr. 4 — Nota de efective;

— anexa nr. 5 — Tabel cu compunerea și valoarea calorică a alimentelor;

— anexa nr. 6 — Plan meniu decadal;

— anexa nr. 7 — Atribuțiile personalului implicat în activitatea de hrănire;

— anexa nr. 8 — Norme de dotare cu bunuri materiale specifice activității de hrănire;

— anexa nr. 9 — Tabel cuprinzând locurile de muncă și activitățile care dau dreptul la lapte antidot;

— anexa nr. 10 — Tabel cu sortimentele de produse agroalimentare care se pot aproviziona în cadrul produselor înscrise în normele de hrană sub denumiri generice;

— anexa nr. 11 — Bilet de subzistență;

— anexa nr. 12 — Lista zilnică de alimente;

— anexa nr. 13 — Tabel cu timpul de pregătire a unor alimente;

— anexa nr. 14 — Norme de hrană pentru animalele de serviciu din unitățile penitenciare;

— anexa nr. 15 — Tabel cu încadrarea pe munci grele a persoanelor private de libertate care muncesc;

— anexa nr. 16 — Variante de mâncăruri recomandate în diferite afecțiuni medicale.

*ANEXA Nr. 1  
la norme*

#### Norme de hrană și plafoane calorice pe categorii de persoane private de libertate

Normele de hrană și plafoanele calorice pe categorii de persoane private de libertate sunt cele prevăzute în anexa nr. 1 pct. II — Norme de hrană specifice Ministerului Afacerilor Interne și Ministerului Justiției — Administrația Națională a Penitenciarelor ale persoanelor private de libertate din

Ordonanța Guvernului nr. 26/1994 privind drepturile de hrană, în timp de pace, ale personalului din sectorul de apărare națională, ordine publică și securitate națională și ale persoanelor private de libertate, republicată, cu modificările și completările ulterioare.

*ANEXA Nr. 2  
la norme*

#### Structura normelor de hrană a persoanelor private de libertate

##### NORMA DE HRANĂ nr. 12 C1

Nr. crt.	Denumirea produselor	U.M.	Rații zilnice minimale		Rații zilnice maximale	
			vara	iarna	vara	iarna
1	Carne de porc semigrasă	g	40	40	80	80
2	Drojdie de bere comprimată	g	2	2	2	2
3	Făină de grâu albă	g	36,7	36,7	50	50
4	Fruite proaspete	g	100	100	170	170
5	Ouă	buc.	1	1	1	1
6	Preparate din carne	g	40	40	70	70
7	Ulei comestibil	g	5	5	5	5
8	Zahăr	g	10	10	15	15
<b>Total calorii/zi</b>			<b>600</b>	<b>600</b>	<b>925</b>	<b>925</b>
<b>Media calorică zilnică</b>			<b>600</b>		<b>925</b>	

#### NOTĂ:

Supliment zile festive

1. Această normă se acordă persoanelor private de libertate în zilele de: 1 Ianuarie, 8 Martie (pentru persoanele private de libertate de sex feminin), Paștele (prima zi), Sfinții Petru și Pavel (29 Iunie), 1 Decembrie, Crăciunul (prima zi), 31 Decembrie.

2. Acordarea acestei norme de hrană se poate face și prin achiziționarea de pe piață a unor produse specifice (cozonac, prăjituri, produse de patiserie etc.), fără a se depăși valoarea financiară aprobată a baremului caloric maxim al normei.

3. Persoanele private de libertate diagnosticate cu diabet zaharat se pot alocă la această normă numai la recomandarea medicului pentru a nu se afecta tratamentul specific acestei afecțiuni.

4. Persoanele private de libertate alocate la normele de hrană nr. 22 și 23 nu beneficiază de suplimentul de hrană nr. 12 C1.

## NORMA DE HRANĂ nr. 14 B

Pentru substituirii de alimente (calculate la 100 grame de produs)

Nr. crt.	Produsul care se substituie		Produsul cu care se substituie				
	Denumirea produsului	g/ml	Denumirea produsului	g/ml			
1	Biscuiți	100	Făină de grâu albă	115			
			Marmeladă amestec	182			
			Marmeladă extra	140			
			Pâine albă	177			
			Pâine semialbă	175			
			Zahăr	100			
2	Borș instant	100	Borș proaspăt	2.500			
3	Brânză proaspătă de vaci	100	Brânză telemea	56			
			Brânză topită	66			
			Cașcaval	55			
			Iaurt	517			
			Lapte de vacă	304			
			Ouă de găină (buc.)	2			
			Smântână	52			
			Unt proaspăt	24			
4	Brânză telemea	100	Brânză proaspătă de vaci	177			
			Brânză topită	117			
			Cașcaval	97			
			Iaurt	913			
			Lapte de vacă	537			
			Lapte praf	55			
			Ouă de găină (buc.)	4			
			Margarină	36			
			Pate de ficat	107			
			Preparate din carne (cârnați, salamuri etc.)	71			
			Smântână	91			
			Unt proaspăt	43			
			5	Carne de porc (semigrasă)	100	Brânză telemea	97
						Brânză topită	114
Brânză proaspătă de vaci	173						
Brânză telemea (vacă, oaie)	98						
Cașcaval	94						
Carne de vită (slabă)	294						
Carne de oaie, miel	148						
Carne de pasăre	227						
Jumări	446						
Lapte de vacă	525						
Lapte praf	54						
Margarină	36						
Organe de porc și vită (conform pct. 4 din note)	—						
Ouă	3, 4/5						
Pește	446						
Pește afumat	187						
Pește sărat	298						
Preparate din carne (cârnați, salamuri etc.)	69						
Subproduse din carne de porc	268						
Subproduse din carne de vită sau pasăre	446						
Slănină (sărată, afumată sau crudă)	44						
Specialități din carne de porc și vită (mușchi, mușchiuleț)	294						
Untură de porc	29						
Unt	42						

Nr. crt.	Produsul care se substituie		Produsul cu care se substituie	
	Denumirea produsului	g/ml	Denumirea produsului	g/ml
6	Carne de porc (slabă)	100	Carne de oaie, miel	50
			Carne de vită (slabă)	100
			Carne de pasăre	77
			Carne de porc semigrasă	34
			Conserve din carne de porc cu fasole boabe	66
			Conserve din carne de porc în suc propriu	41
			Conserve din carne de vită în suc propriu	67
			Conserve din pește în ulei	35
			Conserve din pește în sos tomat	72
			Margarină	12
			Organe de porc și vită (conform pct. 4 din note)	—
			Pește afumat	64
			Pește proaspăt (congelat)	152
			Pește sărat	101
			Preparate din carne (cârnați, salamuri etc.)	23
			Specialități din carne de porc și vită (mușchi, mușchiuleț)	100
			Unt	14
7	Carne de vită (slabă)	100	Carne de oaie, miel	50
			Carne de porc (slabă)	100
			Carne de pasăre	77
			Carne de porc semigrasă	34
			Conserve din carne de porc cu fasole boabe	66
			Conserve din carne de porc în suc propriu	41
			Conserve din carne de vită în suc propriu	67
			Conserve din pește în ulei	35
			Conserve din pește în sos tomat	72
			Margarină	12
			Organe de porc și vită (conform pct. 4 din note)	—
			Pește afumat	64
			Pește proaspăt (congelat)	152
			Pește sărat	101
			Preparate din carne (cârnați, salamuri etc.)	23
			Specialități din carne de porc și vită (mușchi, mușchiuleț)	100
			Unt	14
8	Carne de pasăre	100	Carne slabă (de vită, porc)	130
			Organe de porc și vită (conform pct. 4 din note)	—
			Pește afumat	82
			Pește proaspăt (congelat)	197
			Pește sărat	131
9	Cartofi	100	Cartofi deshidratați	21
			Conserve de legume în apă sau bulion	228
			Fasole uscată boabe	24
			Conserve de legume în ulei	77
			Fulgi de cartofi	20
			Legume proaspete	304
			Legume deshidratate	32
			Mazăre boabe	23
			Murături	811
			Orez	21
			Paste făinoase simple	20
			Paste făinoase cu ou	18
			Piure de cartofi instant	21
			Varză murată	405
			Varză proaspătă	304

Nr. crt.	Produsul care se substituie		Produsul cu care se substituie	
	Denumirea produsului	g/ml	Denumirea produsului	g/ml
10	Ceapă	100	Conserve de legume în apă sau bulion	94
			Ceapă deshidratată	11
			Legume proaspete	125
			Praz	55
			Usturoi	25
11	Compot	100	Băuturi răcoritoare	158
			Citrice	260
			Dulceață	23
			Fructe proaspete	133
			Gem	27
			Suc natural din fructe	98
			Zahăr	16
12	Conserve de legume în apă sau bulion	100	Cartofi	44
			Cartofi deshidratați	9
			Fasole uscată boabe	10
			Legume proaspete	133
			Legume deshidratate	14
			Paste făinoase simple	9
			Paste făinoase cu ou	8
			Praz	59
			Varză murată	178
			Varză proaspătă	133
			Slănină (crudă, sărată sau afumată)	16
13	Ceai	100	Cafea instant	250
			Cafea naturală	300
14	Drojdie proaspătă de bere	100	Drojdie de bere uscată	75
15	Făină de grâu albă	100	Făină de porumb (mălai)	100
			Făină de grâu semialbă	108
			Griș	100
			Orez	101
			Paste făinoase simple	98
			Paste făinoase cu ou	91
			Pâine de grâu albă	153
			Pâine de grâu semialbă	151
16	Fasole uscată boabe	100	Cartofi	415
			Cartofi deshidratați	86
			Conserve de legume în apă sau bulion	947
			Fulgi de fasole	67
			Fasole bătută instant	87
			Legume proaspete	1.262
			Orez decorticat	86
			Mazăre boabe	94
			Paste făinoase simple	84
			Paste făinoase cu ou	78
17	Fructe proaspete	100	Compot	75
			Citrice	200
			Dulceață	18
			Fructe uscate	17
			Gem	20
			Halva	9
			Marmeladă amestec	22
			Marmeladă extra	18



Nr. crt.	Produsul care se substituie		Produsul cu care se substituie	
	Denumirea produsului	g/ml	Denumirea produsului	g/ml
18	Fructe uscate	100	Sirop de fructe	18
			Suc natural din fructe	74
			Zahăr	12
			Compot	449
			Dulceață	105
			Fructe proaspete	596
			Gem	120
			Halva	53
			Marmeladă amestec	130
			Marmeladă extra	100
			Sirop de fructe	133
Zahăr	71			
19	Gem	100	Bomboane diferite	60
			Dulceață	88
			Marmeladă amestec	108
			Marmeladă extra	84
			Rahat	72
			Zahăr	60
20	Griș	100	Cartofi	484
			Făină de grâu albă	100
			Făină de grâu semialbă	108
			Orez decorticat	101
			Paste făinoase simple	98
			Paste făinoase cu ou	91
21	Iaurt	100	Brânză proaspătă de vaci	19
			Brânză telemea	11
			Brânză topită	13
			Lapte de vacă	59
			Lapte praf	6
			Smântână	10
22	Lapte de vacă	100	Brânză telemea	19
			Brânză topită	22
			Cașcaval	18
			Iaurt	170
			Lapte praf	10
			Smântână	17
			Ouă (buc.)	3/4
23	Lămâi	100	Mandarine	79
			Portocale	61
			Sare de lămâie	1
24	Lapte praf	100	Brânză telemea	181
			Brânză proaspătă de vaci	321
			Lapte de vacă	978
25	Legume proaspete	100	Cartofi	33
			Cartofi deshidratați	7
			Conserve de legume în apă sau bulion	75
			Legume deshidratate	11
			Legume murate (murături)	267
			Orez	7
			Praz	44
			Rădăcinoase	57
Varză proaspătă	100			

Nr. crt.	Produsul care se substituie		Produsul cu care se substituie	
	Denumirea produsului	g/ml	Denumirea produsului	g/ml
26	Marmeladă amestec	100	Bomboane diferite	55
			Biscuiți	55
			Fructe proaspete	459
			Fructe uscate	77
			Gem	92
			Marmeladă extra	77
			Rahat	66
			Zahăr	55
27	Margarină	100	Brânză telemea	273
			Slănină (crudă, sărată sau afumată)	122
			Ulei comestibil de floarea-soarelui	80
			Unt	118
			Untură de porc	81
28	Murături (legume murate)	100	Legume proaspete	37
			Varză proaspătă	37
			Varză murată	50
29	Orez	100	Cartofi	481
			Conserve de legume în apă sau bulion	1.097
			Fasole uscată boabe	116
			Legume proaspete	1.462
			Paste făinoase simple	97
			Paste făinoase cu ou	91
			Varză proaspătă	1.462
30	Oțet 9°	100	Esență de oțet	6
			Sare de lămâie	6
31	Ouă de găină (buc.) (un ou = min. 50 g)	1	Brânză telemea	26
			Carne de porc (slabă)	77
			Carne de vită (slabă)	77
			Carne de porc semigrasă	26
			Carne de pasăre	59
			Conserve din pește (în ulei)	28
			Conserve din pește (în sos tomat)	56
			Pate de ficat	28
			Praf de ouă	12
			Preparate din carne (cârnați, salamuri etc.)	18
32	Pâine de grâu albă	100	Biscuiți	56
			Pâine de grâu semialbă	99
			Făină de grâu albă	65
			Făină de porumb (mălai)	66
33	Pastă de tomate	100	Conserve de legume în apă și bulion	291
			Conserve de roșii în bulion	465
			Piure de roșii (bulion)	150
			Pătlașele roșii	389
34	Paste făinoase (simple)	100	Cartofi	493
			Cartofi deshidratați	103
			Fasole uscată boabe	119
			Făină de grâu albă	102
			Făină de grâu semialbă	110
			Orez	102
Paste făinoase cu ou	93			

Nr. crt.	Produsul care se substituie		Produsul cu care se substituie	
	Denumirea produsului	g/ml	Denumirea produsului	g/ml
35	Preparate din carne (cârnați, salamuri etc.)	100	Brânză telemea	141
			Brânză topită	165
			Carne de porc (slabă)	424
			Carne de vită (slabă)	424
			Carne de porc semigrasă	146
			Conserve din carne porc cu fasole boabe	282
			Conserve din carne de vită în suc propriu	286
			Conserve din carne de porc în suc propriu	172
			Conserve din pește în ulei	148
			Conserve din pește în sos tomat	309
			Unt proaspăt	61
			Slănină (sărată sau afumată)	63
			36	Rădăcinoase
Cartofi deshidratați	12			
Conserve de legume în apă sau bulion	131			
Legume proaspete	175			
Legume deshidratate	18			
Rădăcinoase deshidratate	18			
37	Slănină (crudă, sărată sau afumată)	100	Brânză telemea	224
			Jumări	1.022
			Margarină	82
			Ulei comestibil de floarea-soarelui	66
			Untură de porc	66
			Preparate din carne (cârnați, salamuri etc.)	159
38	Subproduse din carne de porc	100	Carne de porc semigrasă	38
			Jumări	167
			Subproduse din carne de vacă	167
			Untură de porc	11
39	Ulei comestibil de floarea-soarelui	100	Slănină (crudă, sărată sau afumată)	152
			Untură de porc	100
40	Unt proaspăt	100	Brânză telemea	231
			Brânză proaspătă de vaci	409
			Lapte de vacă	1.243
			Lapte praf	127
			Margarină	85
			Slănină (sărată sau afumată)	103
			Smântână	211
			Ulei comestibil de floarea-soarelui	68
			Untură de porc	68
41	Usturoi	100	Ceapă	407
			Legume proaspete	508
42	Varză murată	100	Cartofi	25
			Cartofi deshidratați	21
			Conserve din legume în apă sau bulion	56
			Fasole uscată boabe	6
			Orez	5

Nr. crt.	Produsul care se substituie		Produsul cu care se substituie	
	Denumirea produsului	g/ml	Denumirea produsului	g/ml
43	Varză proaspătă	100	Legume deshidratate	9
			Paste făinoase (simple, cu ou)	5
			Varză proaspătă	75
			Cartofi	33
			Cartofi deshidratați	25
			Conserve din legume în apă sau bulion	75
			Fasole uscată boabe	8
			Legume proaspete	100
			Legume deshidratate	10
44	Zahăr	100	Orez	7
			Varză murată	133
			Bomboane diferite	101
			Dulceață	148
			Fructe proaspete	837
			Gem	168
			Marmeladă amestec	182
			Marmeladă extra	140
			Miere de albine	122
Rahat	120			

## NOTE:

1. Norma de hrană nr. 14 B pentru substituiți se aplică în oricare din următoarele situații, luate separat sau cumulate, indiferent de ordine:

- când produsele agroalimentare prevăzute de normele de hrană lipsesc temporar sau parțial;
- pentru realizarea unor meniuri variate, chiar dacă produsele din norme sunt asigurate;
- pentru realizarea unor meniuri dietetice, conform prescripțiilor medicale.

2. Când se substituie pâinea cu făină de porumb (mălai), pentru fiecare kilogram de făină de porumb se vor distribui câte 25 grame de sare în plus față de rația prevăzută de norme.

3. Orice alte substituiți decât cele prevăzute de norma nr. 14B se fac la echivalent valoric, excepție fiind în cazul art. 3 alin. (11) din Normele de acordare a drepturilor de hrană pentru persoanele private de libertate din sistemul administrației penitenciare, aprobate prin Ordinul ministrului justiției nr. 3.147/C/2018.

În cazul substituirilor la echivalent valoric trebuie respectată încadrarea între baremul caloric minim și maxim al normei respective.

4. Substituirile se realizează în funcție de valoarea calorică individuală a organelor de porc și de vită.

5. În cazul când se folosește margarină dietetică (vegetală) sau pate de ficat vegetal se ține cont de valoarea calorică specifică, inscripționată pe fiecare produs în parte.

## NORMA DE HRANĂ nr. 15

Nr. crt.	Denumirea produselor	U.M.	Rații zilnice minimale		Rații zilnice maxime	
			vara	iarna	vara	iarna
1	Amelioratori pentru preparate culinare	g	10	10	10	10
2	Arome, condimente, ingrediente	g	1	1	1	1
3	Biscuiți	g	50	50	100	100
4	Brânză telemea	g	40	40	40	40
5	Carne de porc semigrasă	g	50	50	100	100
6	Carne de vită	g	40	40	40	40
7	Cartofi	g	400	400	400	400
8	Ceai din plante	g	2	2	2	2
9	Ceapă	g	45	45	40	40
10	Conserve de legume în apă sau bulion	g	0	70	0	100
11	Drojdie de bere comprimată	g	0,5	0,5	0,5	0,5
12	Fasole boabe	g	60	60	60	60

Nr. crt.	Denumirea produselor	U.M.	Rații zilnice minimale		Rații zilnice maxime	
			vara	iarna	vara	iarna
13	Făină de grâu albă	g	25	25	30	30
14	Fructe proaspete	g	100	100	100	100
15	Marmeladă amestec	g	30	30	30	30
16	Griș	g	10	10	15	15
17	Lapte de vacă	ml	200	200	250	250
18	Legume proaspete	g	400	0	450	0
19	Margarină	g	10	10	10	10
20	Legume murate	g	0	20	0	45
21	Orez	g	10	10	15	15
22	Oțet alimentar	ml	2	2	2	2
23	Ouă	buc.	1	1	1	1
24	Pâine de grâu semialbă	g	400	400	500	500
25	Pastă de tomate	g	30	30	35	35
26	Paste făinoase simple	g	20	20	20	20
27	Preparate din carne	g	30	30	50	50
28	Rădăcinoase	g	30	50	100	100
29	Sare comestibilă	g	10	10	10	10
30	Ulei comestibil	g	10	15	15	15
31	Usturoi	g	5	5	4	4
32	Varză murată	g	0	125	0	150
33	Slănină sărată sau afumată	g	10	12	10	15
34	Zahăr	g	20	20	25	25
<b>Total calorii/zi</b>			<b>2.990</b>	<b>3.008</b>	<b>3.828</b>	<b>3.814</b>
<b>Media calorică zilnică</b>			<b>3.000</b>		<b>3.820</b>	

## NOTE:

1. Această normă se acordă persoanelor minore și tinere reținute, arestate preventiv, condamnate la pedeapsa închisorii sau la detențiune pe viață, precum și celor față de care s-a dispus o măsură educativă privativă de libertate — aflate în centre de reținere și arestare preventivă, penitenciare, centre de detenție sau centre educative.

2. În situația în care se solicită mâncare de post, atunci meniurile se pot prepara în mod adecvat prin eliminarea următoarelor rații de produse din normă:

- brânză telemea;
- carne de porc semigrasă;
- carne de vită;
- lapte de vacă;
- ouă;
- slănină sărată sau afumată;
- preparate din carne.

Alocarea pentru mâncarea de post se face pe baza solicitării scrise adresate directorului unității penitenciare și dacă există posibilități pentru prepararea, transportul și distribuția separată a hranei.

În cazul preparării mâncării de post se pot asigura meniuri corespunzătoare, cu încadrare între valoarea financiară minimă și maximă a normei de hrană.

3. Hrănirea persoanelor care sunt adepte ale altor religii (decât creștinismul) sau culte religioase poate fi asigurată în mod adecvat, substituindu-se în limita posibilităților produsele alimentare care sunt interzise de respectivele precepte religioase.

În cazul preparării hranei pentru aceste categorii de persoane, rațiile produselor alimentare din normă pot fi modificate în funcție de structura meniurilor care se prepară și de substituirile efectuate, cu încadrare între baremul caloric minim și maxim al normei.

Atunci când nu există posibilitatea substituirilor, hrana asigurată acestor efective poate fi preparată prin eliminarea rațiilor produselor alimentare interzise, cu încadrare între valoarea financiară minimă și maximă a normei de hrană.

4. În cazul în care se solicită regim vegetarian prin cerere aprobată de directorul unității, meniurile se pot prepara în mod adecvat, prin folosirea exclusiv a produselor de origine vegetală (legume, fructe) și a lactatelor.

În cazul preparării hranei pentru aceste categorii de persoane, rațiile produselor alimentare pot fi modificate în funcție de structura meniurilor care se prepară, cu încadrare între valoarea financiară minimă și maximă a normei de hrană.

## NORMA DE HRANĂ nr. 16

Nr. crt.	Denumirea produselor	U.M.	Rații zilnice minimale		Rații zilnice maxime	
			vara	iarna	vara	iarna
1	Amelioratori pentru preparate culinare	g	10	10	15	15
2	Arome, condimente, ingrediente	g	6	7	5	5
3	Biscuiți	g	20	20	20	20
4	Brânză telemea	g	20	20	40	40
5	Carne de porc semigrasă	g	40	40	70	70
6	Carne de vită	g	20	20	40	40
7	Cartofi	g	400	400	500	500
8	Ceai din plante	g	2	2	1	1
9	Ceapă	g	35	35	35	35
10	Conserve din legume în apă sau bulion	g	0	45	0	100
11	Fasole boabe	g	50	50	60	60
12	Făină de grâu albă	g	5	5	4	4
13	Fruite proaspete	g	50	50	50	50
14	Marmeladă amestec	g	30	30	30	30
15	Legume proaspete	g	300	0	400	0
16	Legume murate (murături)	g	0	50	0	50
17	Margarină	g	10	10	15	15
18	Orez	g	20	20	25	25
19	Oțet alimentar	ml	2	2	1	1
20	Pâine de grâu semialbă	g	350	350	400	400
21	Pastă de tomate	g	30	30	35	35
22	Paste făinoase simple	g	20	20	20	20
23	Preparate din carne	g	10	20	30	30
24	Rădăcinoase	g	50	50	100	100
25	Sare comestibilă	g	10	10	10	10
26	Slănină	g	0	10	10	10
27	Subproduse din carne de porc	g	10	20	20	20
28	Tărâțe de grâu	g	5	5	5	5
29	Ulei comestibil	g	10	10	15	15
30	Usturoi	g	3	4	4	5
31	Varză murată	g	0	100	0	150
32	Zahăr	g	20	20	20	20
<b>Total calorii/zi</b>			<b>2.206</b>	<b>2.282</b>	<b>2.873</b>	<b>2.842</b>
<b>Media calorică zilnică</b>			<b>2.250</b>		<b>2.855</b>	

## NOTE:

1. Această normă se acordă persoanelor majore reținute, arestate preventiv, aflate în centre de reținere și arestare preventivă, penitenciare, precum și celor față de care s-a dispus o măsură educativă privativă de libertate, aflate în centre de detenție sau centre educative.

2. În situația în care se solicită mâncare de post, atunci meniurile se pot prepara în mod adecvat prin eliminarea următoarelor rații de produse din normă:

- brânză telemea;
- carne de porc semigrasă;
- carne de vită;
- lapte de vacă;
- ouă;
- slănină sărată sau afumată;
- preparate din carne.

Alocarea pentru mâncarea de post se face pe baza solicitării scrise adresate directorului unității penitenciare și dacă există posibilități pentru prepararea, transportul și distribuirea separată a hranei.

În cazul preparării mâncării de post, celelalte rații din norme pot fi modificate, în funcție de felurile de mâncare care se prepară, cu încadrarea între valoarea financiară minimă și maximă a normei.

3. Hrănirea persoanelor care sunt adepte ale altor religii (decât creștinismul) sau culte religioase poate fi asigurată în mod adecvat, substituindu-se în limita posibilităților produsele alimentare care sunt interzise de respectivele precepte religioase.

În cazul preparării hranei pentru aceste categorii de persoane, rațiile produselor alimentare din normă pot fi modificate în funcție de structura meniurilor care se prepară și de substituirile efectuate, cu încadrarea între baremul caloric minim și maxim al normei.

Atunci când nu există posibilitatea substituirilor, hrana asigurată acestor efective poate fi preparată prin eliminarea rațiilor produselor alimentare interzise, cu încadrarea între valoarea financiară minimă și maximă a normei.

4. În cazul în care se solicită regim vegetarian prin cerere aprobată de directorul unității penitenciare, meniurile se pot prepara în mod adecvat, prin folosirea exclusiv a produselor de origine vegetală (legume, fructe) și a lactatelor.

În cazul preparării hranei pentru aceste categorii de persoane, rațiile produselor alimentare pot fi modificate în funcție de structura meniurilor care se prepară, cu încadrarea între valoarea financiară minimă și maximă a normei.

## NORMA DE HRANĂ nr. 17

Nr. crt.	Denumirea produselor	U.M.	Rații zilnice minimale		Rații zilnice maximale	
			vara	iarna	vara	iarna
1	Amelioratori pentru preparate culinare	g	10	10	15	15
2	Arome, condimente, ingrediente	g	6	7	5	5
3	Biscuiți	g	20	20	20	20
4	Brânză telemea	g	20	20	40	40
5	Carne de porc semigrasă	g	40	40	70	70
6	Carne de vită	g	20	20	40	40
7	Cartofi	g	400	400	500	500
8	Ceai din plante	g	2	2	1	1
9	Ceapă	g	35	35	35	35
10	Conserve din legume în apă sau bulion	g	0	45	0	100
11	Fasole boabe	g	50	50	60	60
12	Făină de grâu albă	g	5	5	4	4
13	Fructe proaspete	g	50	50	50	50
14	Marmeladă amestec	g	30	30	30	30
15	Legume proaspete	g	300	0	400	0
16	Legume murate (murături)	g	0	50	0	50
17	Margarină	g	10	10	15	15
18	Orez	g	20	20	25	25
19	Oțet alimentar	ml	2	2	1	1
20	Pâine de grâu semialbă	g	350	350	400	400
21	Pastă de tomate	g	30	30	35	35
22	Paste făinoase simple	g	20	20	20	20
23	Preparate din carne	g	10	20	30	30
24	Rădăcinoase	g	50	50	100	100
25	Sare comestibilă	g	10	10	10	10
26	Slănină	g	0	10	10	10
27	Subproduse din carne de porc	g	10	20	20	20
28	Tărâțe de grâu	g	5	5	5	5
29	Ulei comestibil	g	10	10	15	15
30	Usturoi	g	3	4	4	5
31	Varză murată	g	0	100	0	150
32	Zahăr	g	20	20	20	20
<b>Total calorii/zi</b>			<b>2.206</b>	<b>2.282</b>	<b>2.873</b>	<b>2.842</b>
<b>Media calorică zilnică</b>			<b>2.250</b>		<b>2.855</b>	

## NOTE:

1. Această normă se acordă persoanelor majore condamnate la pedeapsa închisorii ori la detențiune pe viață, precum și celor față de care s-a dispus o măsură educativă privativă de libertate.

2. În situația în care se solicită mâncare de post, atunci meniurile se pot prepara în mod adecvat, prin eliminarea următoarelor rații de produse din normă:

- brânză telemea;
- carne de porc semigrasă;
- carne de vită;
- lapte de vacă;
- ouă;

- slănină sărată sau afumată;
- preparate din carne.

Alocarea pentru mâncarea de post se face pe baza solicitării scrise adresate directorului unității penitenciare și dacă există posibilități pentru prepararea, transportul și distribuția separată a hranei.

În cazul preparării mâncării de post, celelalte rații din norme pot fi modificate, în funcție de felurile de mâncare care se prepară, cu încadrarea între valoarea financiară minimă și maximă a normei.

3. Hrănirea persoanelor care sunt adepte ale altor religii (decât creștinismul) sau culte religioase poate fi asigurată în mod adecvat, substituindu-se în limita posibilităților produsele alimentare care sunt interzise de respectivele precepte religioase.

În cazul preparării hranei pentru aceste categorii de persoane, rațiile produselor alimentare din normă pot fi modificate în funcție de structura meniurilor care se prepară și de substituirile efectuate, cu încadrarea între baremul caloric minim și maxim al normei.

Atunci când nu există posibilitatea substituirilor, hrana asigurată acestor efective poate fi preparată prin eliminarea rațiilor produselor alimentare interzise, cu încadrarea între valoarea financiară minimă și maximă a normei.

4. În cazul în care se solicită regim vegetarian prin cerere aprobată de directorul unității penitenciare, meniurile se pot prepara în mod adecvat, prin folosirea exclusiv a produselor de origine vegetală (legume, fructe) și a lactatelor.

În cazul preparării hranei pentru aceste categorii de persoane, rațiile produselor alimentare pot fi modificate în funcție de structura meniurilor care se prepară, cu încadrarea între valoarea financiară minimă și maximă a normei.

NORMA DE HRANĂ nr. 17 A

Nr. crt.	Denumirea produselor	U.M.	Rații zilnice minimale		Rații zilnice maximale	
			vara	iarna	vara	iarna
<b>I. Hrană rece</b>						
1	Biscuiți	g	44,5	50	50	56
2	Pâine de grâu semialbă	g	100	100	100	100
3	Slănină sărată sau afumată	g	25	30	55	55
<b>Total calorii/zi</b>			<b>569</b>	<b>622</b>	<b>776</b>	<b>800</b>
<b>Media calorică zilnică</b>			<b>600</b>		<b>790</b>	
<b>II. Hrană caldă</b>						
1	Carne de vită	g	50	50	70	70
2	Carne de porc semigrasă	g	30	30	30	30
3	Fasole boabe	g	30	30	30	30
4	Pâine de grâu semialbă	g	100	100	150	150
5	Paste făinoase simple	g	9	10,6	18	18,4
6	Slănină sărată sau afumată	g	10	11,5	15	15
7	Ulei comestibil	g	5	5	5	5
<b>Total calorii/zi</b>			<b>591</b>	<b>606</b>	<b>789</b>	<b>791</b>
<b>Media calorică zilnică</b>			<b>600</b>		<b>790</b>	

NOTE:

1. Această normă se acordă persoanelor private de libertate care prestează munci ușoare și medii.
2. Norma de hrană nr. 17 A se acordă pentru întreaga perioadă cât persoanele prestează activitatea. Această normă nu se acordă în zilele de întrerupere scurtă a muncii (1—3 zile) așa cum este cazul repausului duminical, al sărbătorilor legale sau când persoanele private de libertate nu sunt scoase la muncă din cauza intemperiilor.
3. În situația în care persoanele private de libertate prestează munci în condiții de temperatură joasă (sub 5 grade Celsius) pot primi 0,5 l de ceai fierbinte de persoană. Din punct de vedere caloric, zahărul aferent acestei cantități de ceai se va asigura prin diminuarea corespunzătoare a altui produs din suplimentul de hrană.



## NORMA DE HRANĂ nr. 17 B

Nr. crt.	Denumirea produselor	U.M.	Rații zilnice minimale		Rații zilnice maximale	
			vara	iarna	vara	iarna
<b>I. Hrană rece</b>						
1	Biscuiți	g	75	75	80	90
2	Pâine de grâu semialbă	g	150	150	200	200
3	Slănină sărată sau afumată	g	13,7	30	40	40,2
<b>Total calorii/zi</b>			<b>742</b>	<b>842</b>	<b>1.040</b>	<b>1.083</b>
<b>Media calorică zilnică</b>			<b>800</b>		<b>1.065</b>	
<b>II. Hrană caldă</b>						
1	Carne de porc semigrasă	g	40	40	50	50
2	Carne de vită	g	30	30	70	70
3	Marmeladă amestec	g	20	20	20	20
4	Pâine de grâu semialbă	g	150	150	200	200
5	Paste făinoase simple	g	20	20	20	20
6	Slănină sărată sau afumată	g	12,7	20	20	20
7	Ulei comestibil	g	5	5	10	10
8	Zahăr	g	10	10	14	15,4
<b>Total calorii/zi</b>			<b>774</b>	<b>819</b>	<b>1.062</b>	<b>1.067</b>
<b>Media calorică zilnică</b>			<b>800</b>		<b>1.065</b>	

## NOTE:

1. Această normă se acordă persoanelor private de libertate care prestează munci grele.
2. Norma de hrană nr. 17 B se acordă pentru întreaga perioadă cât persoanele prestează activitatea. Această normă nu se acordă în zilele de întrerupere scurtă a muncii (1—3 zile) așa cum este cazul repausului duminical, al sărbătorilor legale sau când persoanele private de libertate nu sunt scoase la muncă din cauza intemperțiilor.
3. În situația în care persoanele private de libertate prestează munca în condiții de temperatură joasă (sub 5 grade Celsius), pot primi 0,5 l de ceai fierbinte de persoană. Din punct de vedere caloric, zahărul aferent acestei cantități de ceai se va asigura prin diminuarea corespunzătoare a altui produs din suplimentul de hrană.

## NORMA DE HRANĂ nr. 17 C

Nr. crt.	Denumirea produselor	U.M.	Rații zilnice minimale		Rații zilnice maximale	
			vara	iarna	vara	iarna
1	Lapte de vacă	ml	500	500	804	804
<b>Total calorii/zi</b>			<b>225</b>	<b>225</b>	<b>410</b>	<b>410</b>
<b>Media zilnică a caloriilor</b>			<b>225</b>		<b>410</b>	

## NOTE:

1. Această normă se acordă persoanelor private de libertate care prestează activități productive în atmosferă toxică sau în condiții de noxe profesionale.
2. Persoanele private de libertate care beneficiază de acest supliment se stabilesc prin decizie a directorului unității, la propunerea medicului. Acest supliment se distribuie numai în zilele când persoanele respective prestează activitatea în aceste condiții.
3. Persoanele private de libertate care beneficiază de suplimentele prevăzute de norma de hrană nr. 17A sau 17B primesc și suplimentul de la norma de hrană nr. 17C, dacă activitățile productive respective se desfășoară în atmosferă toxică sau în condiții de noxe profesionale.
4. În situația în care nu se poate asigura lapte proaspăt, se poate substitui cu lapte praf. Nu se admit alte substituiți.

## NORMA DE HRANĂ nr. 18

Nr. crt.	Denumirea produselor	U.M.	Rații zilnice minimale		Rații zilnice maximale	
			vara	iarna	vara	iarna
1	Amelioratori pentru preparate culinare (fără sare)	g	10	10	10	10
2	Biscuiți	g	30	30	50	50
3	Brânză telemea	g	25	25	50	50
4	Carne de porc semigrasă	g	50	60	100	100
5	Carne de vită	g	30	30	50	50
6	Cartofi	g	400	400	400	400
7	Ceai din plante	g	1	1	1	1
8	Ceapă	g	35	35	50	50
9	Conserve de legume în apă sau bulion	g	0	80	0	100
10	Făină de grâu albă	g	5	5	5	5
11	Fruite proaspete	g	100	100	100	100
12	Griș	g	15	15	15	15
13	Marmeladă amestec	g	30	30	30	30
14	Lapte de vacă	ml	200	200	200	200
15	Legume proaspete	g	300	0	400	0
16	Margarină	g	15	20	20	20
17	Orez	g	25	25	30	30
18	Ouă	buc.	1	1	1	1
19	Oțet alimentar	ml	1	1	1	1
20	Pâine de grâu semialbă	g	350	350	400	400
21	Pastă de tomate	g	30	30	35	35
22	Paste făinoase simple	g	20	20	30	30
23	Preparate din carne	g	20	30	50	60
24	Rădăcinoase	g	20	50	50	110
25	Tărâțe de grâu	g	5	5	5	5
26	Sare comestibilă	g	5	5	5	5
27	Ulei comestibil	g	10	10	15	15
28	Zahăr	g	20	20	20	20
<b>Total calorii/zi</b>			<b>2.460</b>	<b>2.529</b>	<b>3.175</b>	<b>3.175</b>
<b>Media calorică zilnică</b>			<b>2.500</b>		<b>3.175</b>	

## NOTE:

1. Această normă se acordă următoarelor categorii de persoane private de libertate:

— persoanele private de libertate — femei gravide, în lunile 1—4 inclusiv;

— persoanele private de libertate diagnosticate cu afecțiuni acute sau cronice și care au primit, din partea medicului de unitate sau a medicului specialist, recomandare pentru diferite regimuri alimentare.

Pentru prepararea diferitelor regimuri alimentare, la recomandarea medicului, rațiile din normă pot fi diminuate, eliminate, majorate sau se pot introduce produse alimentare noi, cu încadrarea între baremul caloric minim și maxim al normei, precum și între valoarea financiară minimă și maximă a normei.

La prepararea meniurilor dietetice (de regim) nu se vor folosi rântășuri și nici prăjeli, alimentele fiind preparate numai prin fierbere, coacere sau înăbușire.

În prescrierea diferitelor regimuri alimentare trebuie să se țină seama de posibilitățile existente în fiecare unitate penitenciară, respectiv:

— existența stocurilor de produse alimentare pentru prepararea diferitelor meniuri;

— existența resurselor financiare necesare achiziționării produselor alimentare noi;

— capacitatea blocului alimentar pentru prepararea, distribuirea și servirea separată a acestor regimuri.

Persoanele private de libertate bolnave care nu beneficiază de normele de hrană 18A—18E, dar prestează diferite activități pot beneficia în plus de:

— 470 calorii, pentru munci ușoare și medii;

— 745 calorii, pentru munci grele.

2. În funcție de aprecierea medicului unității, persoanele private de libertate care suferă de obezitate se pot alocă la un regim hipocaloric (800—1.000 calorii/zi/om), dar echilibrat din punct de vedere nutritiv. În cazul în care persoanele private de libertate refuză să primească acest regim hipocaloric, vor semna o declarație în acest sens și vor fi alocate la norma de hrană nr. 18.

3. În cazul în care o persoană privată de libertate are recomandare pentru un anumit regim alimentar, dar refuză primirea acestuia, va semna o declarație în acest sens și va fi alocată la norma de hrană nr. 17.

4. Regimurile alimentare indicate diferitelor afecțiuni medicale sunt precizate în anexa nr. 16 la norme.

5. În situația în care regimurile alimentare nu recomandă folosirea rației de sare, în prepararea meniurilor, aceasta poate fi eliminată.

6. Persoanele private de libertate care necesită diferite regimuri alimentare nu au voie să cumpere, de la punctul comercial al unității penitenciare, alimente care nu sunt indicate în respectivele regimuri. În acest scop, medicul unității va stabili lista alimentelor interzise pentru fiecare caz în parte.

7. În situația în care se solicită mâncare de post, atunci meniurile se pot prepara în mod adecvat, prin eliminarea următoarelor rații de produse din normă:

- brânză telemea;
- carne de porc semigrasă;
- carne de vită;
- lapte de vacă;
- ouă;
- slănină sărată sau afumată;
- preparate din carne.

Alocarea pentru mâncarea de post se face pe baza solicitării scrise adresate directorului unității penitenciare, în cazul în care există posibilitatea pentru prepararea, transportul și distribuirea separată a hranei.

În cazul preparării mâncării de post, celelalte rații din norme pot fi modificate, în funcție de felurile de mâncare care se prepară, cu încadrarea între valoarea financiară minimă și maximă a normei.

8. Hrănirea persoanelor care sunt adepte ale altor religii (decât creștinismul) sau culte religioase poate fi asigurată în mod adecvat, substituindu-se în limita posibilităților produsele alimentare care sunt interzise de respectivele precepte religioase.

În cazul preparării hranei pentru aceste categorii de persoane, rațiile produselor alimentare din normă pot fi modificate în funcție de structura meniurilor care se prepară și de substituirile efectuate, cu încadrarea între baremul caloric minim și maxim al normei.

Atunci când nu există posibilitatea substituirilor, hrana asigurată acestor efective poate fi preparată prin eliminarea rațiilor produselor alimentare interzise, cu încadrarea între valoarea financiară minimă și maximă a normei.

9. În cazul în care se solicită regim vegetarian prin cerere aprobată de directorul unității penitenciare, meniurile se pot prepara în mod adecvat, prin folosirea exclusiv a produselor de origine vegetală (legume, fructe) și a lactatelor.

În cazul preparării hranei pentru aceste categorii de persoane, rațiile produselor alimentare pot fi modificate în funcție de structura meniurilor care se prepară, cu încadrarea între valoarea financiară minimă și maximă a normei.

10. În cazul persoanelor private de libertate diagnosticate cu diabet zaharat, medicul unității penitenciare stabilește regimul alimentar specific, pentru fiecare caz în parte, ținând seama de recomandările medicului diabetolog. În cazul în care unitatea penitenciară nu are medic diabetolog, hrănirea persoanelor private de libertate diagnosticate cu diabet zaharat se poate realiza ținând cont de prevederile din anexa nr. 16 la norme, precum și de prevederile pct. 11 din prezentele note „Caracteristici generale ale alimentației bolnavului de diabet”.

11. Caracteristici generale ale alimentației bolnavului de diabet

Obiectivele dietei în diabetul zaharat se referă la următoarele:

- a) restabilirea valorilor normale ale glicemiei;
- b) prescrierea și eșalonarea corespunzătoare a meniurilor și a gustărilor în concordanță cu toleranța individuală la glucide (hidrocarbonate) a bolnavului și tipul clinic de diabet;

c) stabilirea unei diete specifice fiecărui individ în parte, în vederea asigurării unei stări optime de nutriție;

d) în cazul persoanelor supraponderale, dieta trebuie să contribuie la reducerea greutății corporale la standardele optime și, corespunzător, în cazul persoanelor subponderale, la creșterea greutății corporale.

Alimente care se pot consuma fără a fi cântărite:

- a) brânzeturi — brânzeturile fermentate;
- b) carne și pește — carne (50—250 grame/zi), produse din carne (mezeluri), pește, conserve de pește;
- c) conserve — din carne de porc, vită sau pasăre;
- d) ouă — permise fără exces (excepție fac cele prăjite);
- e) legume — cele cu un conținut de max. 5% glucide (varză albă, varză roșie, conopidă, spanac, dovlecei, urzici, ridichi, ciuperci, ardei gras verde, gulii, castraveți, praz, untișor, ștevie, fasole verde, sparanghel, salată verde, vinete, roșii), sub formă de salate de crudități, soteuri, budinci, mâncăruri de legume și pireuri.

Alimente interzise:

— zahăr (99,9% glucide), bomboane (78,7—99% glucide), rahat (83,1% glucide), miere de albine (81% glucide), biscuiți (70,3% glucide), făină (63,1—74,6% glucide), dulceață (67,1% glucide), fructe uscate (67% glucide), gemuri (59% glucide), ciocolată (57,9% glucide), sirop de fructe (53% glucide), halva (43% glucide), prăjiturile, înghețata, mustul, pepsi-cola, coca-cola sau alte băuturi cu adaos de zahăr.

Alimente care trebuie consumate numai cântărite:

- a) fructe proaspete: — cu o concentrație medie de 10% glucide (mere, fragi, căpșuni, zmeură, caise, vișine, cireșe timpurii, pere, gutui, piersici, pepene verde, citricele — greșfrut, mandarine, portocale, lămâi);
- b) legume: — cele cu un conținut de 5—10% glucide (sfeclă, țelină și morcov fiert);
- c) cartofi, orez, grîș, paste făinoase, mazăre și fasole uscată;
- d) pâinea: semialbă și albă;
- e) lapte, produse lactate.

Alcătuirea meniurilor:

Structurarea meniurilor pentru bolnavii de diabet zaharat se realizează ținând cont de necesarul mediu de glucide care variază, de regulă, între 200 și 300 grame glucide/zi/om.

Alcătuirea meniurilor se realizează în următoarele etape:

a) Determinarea necesarului energetic (calorii/om) în funcție de masa corporală ideală și de consumul caloric impus de activitatea fizică depusă

În acest sens, recomandările orientative sunt următoarele:

- 25 calorii/kilocorp pentru o persoană aflată în repaus la pat sau care nu desfășoară nicio activitate (muncă) fizică;
- 30 calorii/kilocorp pentru o persoană care desfășoară o activitate (muncă) cu caracter sedentar;
- 35—40 calorii/kilocorp pentru o persoană care prestează o muncă ușoară;
- 45—50 calorii/kilocorp pentru o persoană care prestează o muncă grea.

Aceste recomandări se vor corela cu greutatea bolnavului (subponderal sau supraponderal), cu starea lui fiziologică sau cu alte eventuale boli asociate.

b) Structurarea meniurilor în funcție de necesarul mediu de glucide, respectiv 200—300 grame/zi/om

c) În cazul în care se face insulinoterapie, necesarul zilnic de glucide pe cele 5—6 mese se repartizează după cum urmează:

- 15—20% la micul dejun ;
- 10% la gustările de dimineață și după-amiază ;
- 30% la prânz ;
- 25—30% seara.

Dacă bolnavului i se administrează insulină ordinară, glucidele se vor repartiza în cantitate mai mare la mesele înaintea cărora i se face injecția, rămânând ca în rest (mesele de la orele 11,00 și 17,00) necesarul să fie acoperit numai cu 10—15 grame glucide.

## Principii gastronomice

1. În locul zahărului sau al derivatelor se va folosi zaharina — care se va adăuga numai la sfârșitul pregătirii culinare sau capsule de aspartam.

2. Produsele alimentare de origine animală se prepară numai prin fierbere, frigere sau coacere. Prăjirea în grăsime încinsă este contraindicată.

3. Produsele alimentare de origine vegetală pot fi consumate crude sau prin fierbere în vapori sub presiune.

4. Sosurile se prepară, de preferință, fără făină. Pentru îngroșare se pot folosi legume trecute prin sită. Dacă se folosește făina, se va ține seama de aportul glucidic.

5. Cruditățile vor fi cât mai des folosite în hrănirea bolnavului de diabet zaharat, ele având o cantitate însemnată de vitamina C și minerale.

6. Pentru diversificarea meniurilor, în loc de fructe se poate alocă compot îndulcit cu zaharină.

Particularități ale unor tipuri de dietă în diabetul zaharat

Diabetul zaharat insulinodependent

Servirea meniurilor va fi sincronizată cu insulinoterapia, mesele fiind programate la aceleași ore în fiecare zi.

Diabetul zaharat insulinoindependent

Aportul caloric va fi proporțional cu greutatea corporală, reducerea ponderală fiind obiectivul principal al dietoterapiei la bolnavi supraponderali.

Diabetul zaharat asociat cu alte boli

În aceste cazuri se va urmări asigurarea unei diete adaptate atât diabetului zaharat, cât și bolilor asociate (boli cardiovasculare, gastrointestinale, renale, alte boli metabolice etc.).

Coexistența unei alte boli sau a unei complicații poate impune o schimbare importantă a dietei, necesitând administrarea unei cantități mai mari de glucide care va trebui compensată cu insulină.

În cazul unor afecțiuni cu caracter cronic, regimul se va întocmi astfel încât să țină cont de afecțiunea cea mai gravă, deoarece metabolismul glucidelor este cel mai ușor de compensat, grație insulinei.

Alte precizări

1. Regimurile prezentate sunt structurate pentru o marjă medie de 200—300 grame glucide.

Aceste valori pot fi modificate de la caz la caz. Respectiv, sub 200 grame glucide — dar nu mai puțin de 150 grame glucide se pot prescrie, pentru o perioadă strict determinată, bolnavului supraponderal, care nu muncește sau prestează o muncă sedentară.

Peste 300 grame glucide se pot prescrie bolnavului subponderal, meniurile astfel alcătuite contribuind la creșterea greutatei corporale la standardele optime.

2. Pentru determinarea conținutului de glucide din structura meniurilor zilnice se va ține seama de prevederile din Tabelul privind compoziția produselor alimentare și valoarea calorică (anexa nr. 5 la norme).

Meniuri orientative pentru bolnavii de diabet zaharat

Între orele 6,00—7,00

Ceai cu zaharină + pâine cu unt + măr

Ceai cu zaharină + pâine cu margarină + ou + măr

Lapte + pâine cu margarină + ou

Lapte + pâine cu margarină + caș dulce

Lapte + pâine cu margarină

Ora 10,00

Lapte + pâine

Pâine cu unt + ardei gras + portocală (măr)

Pâine + preparate din carne (mezeluri) + măr

Pâine + preparate din carne (mezeluri) + roșii + măr

Pâine + pateu de ficat + măr

Pâine + preparate din carne (mezeluri) + castravete + măr

Pâine cu unt + caș + măr

Pâine + brânză topită + măr

Pâine + iaurt degresat

Pâine + brânză de vaci + măr

Între orele 12,00—13,00

Felul I

Ciorbă de dovlecei

Ciorbă de spanac

Ciorbă de varză

Ciorbă de fasole verde (cu/fără smântână)

Ciorbă de perișoare

Supă de roșii cu fulgi de ou

Supă de legume

Borș rusec

Borș de legume

Felul II

Chiftele marinate + cartofi natur

Ficat la tavă + piure de cartofi

Friptură de pasăre + pilaf

Friptură de porc + cartofi boulanger

Friptură la grătar + cartofi natur

Ghiveci de legume

Mâncare de cartofi

Mâncare de dovlecei

Musaca de cartofi cu carne

Piure cu carne de vită

Pilaf cu carne de pasăre + salată de sfeclă

Rasol de vită + spaghete cu sos

Ruladă de carne + cartofi natur

Sarmale cu mămliguță

Spaghete cu carne și sos

Varză a la Cluj cu mămliguță

Salate de: varză, salată verde, salată de sfeclă, salată de castraveți

Între orele 15,00—16,00

Pâine + măr

Pâine cu unt (margarină) + roșie/ardei + măr/portocală

Între orele 18,00—19,00

Mămăligă cu brânză telemea și smântână

Cartofi gratinați cu brânză telemea

Friptură + garnitură de orez

Găluște cu griș cu brânză de vaci și smântână

Ghiveci de legume

Mâncare de dovlecei

Mâncare de fasole verde

Mâncare de roșii și ardei

Mâncare de varză

Mămăligă cu brânză telemea și smântână

Ouă ochiuri + piure de spanac

Ouă ochiuri + mâncare de spanac

Pilaf sârbesc

Salată orientală

Spaghete cu telemea

Sufleu de dovlecei cu telemea și smântână

Sufleu de griș cu brânză de vaci și smântână

Varză călită cu carne

Ora 21,00

Iaurt + pâine

Lapte + pâine

## Recomandări de meniuri în diabetul zaharat

Meniuri pentru bolnavii de diabet zaharat — cu 200 — 300 grame glucide (meniuri de cruțare gastrică) și 5—6 mese

## I. Meniu 6 mese

Ora	Meniu	Alimente	Cantitate	Calorii	Glucide
6,00—7,00	Lapte + pâine + margarină și brânză de vaci	Lapte Pâine albă Margarină Brânză de vaci	250 ml 80 g 20 g 30 g	128 185 150 47	10 38 — 1
10,00	Măr copt + pâine + brânză de vaci	Măr Pâine albă Brânză de vaci	100 g 40 g 50 g	59 92 78	13 19 2
12,00—13,00	Supă de legume cu fulgi de ou Rasol de pasăre + piure de cartofi + pâine	Legume Ou Ulei Carne pasăre Cartofi Lapte Margarină Pâine albă	150 g 1/5 buc. 5 g 50 g 200 g 50 ml 10 g 40 g	36 14 45 59 146 26 75 92	6 — — — 32 2 — 19
15,00—16,00	Măr copt (compot) + pâine	Măr Pâine albă	100 g 40 g	59 92	13 19
18,00—19,00	Budincă de macaroane cu brânză de vaci + smântână Omletă dietetică + pâine + lapte	Paste făinoase simple Brânză de vaci Ou Margarină Smântână Ou Brânză de vaci Lapte Pâine albă	100 g 50 g 1/10 buc. 10 g 20 g 1/2 buc. 30 g 100 ml 40 g	360 78 7 75 60 35 47 51 92	76 2 — — 1 — 1 4 19
21,00	Lapte + pâine	Lapte Pâine albă	250 ml 20 g	128 46	10 10
	<b>Total</b>			<b>2.362</b>	<b>297</b>

## II. Meniu 5 mese

Ora	Meniu	Alimente	Cantitate	Calorii	Glucide
6,00—7,00	Ceai cu zaharină + pâine + margarină + brânză telemea vacă	Pâine albă Margarină Brânză telemea de vacă Ceai	40 g 15 g 50 g 1 g	92 112 122 —	19 — — —
10,00	Lapte + pâine + ou fiert	Lapte Pâine albă Ou	250 ml 40 g 1 buc.	128 92 70	10 19 —
12,00—13,00	Ciorbă de legume Mâncare de cartofi cu carne + salată de varză + pâine + măr	Legume Ceapă Ulei Pâine albă Cartofi Ceapă Ulei Carne (porc, vită) Roșii Ulei Măr Sare	150 g 20 g 5 g 20 g 150 g 20 g 10 g 100 g 100 g 5 g 100 g 2 g	36 6 47 46 110 6 93 91 24 47 59 —	6 1 — 10 24 1 — — 4 — 13 —

Ora	Meniu	Alimente	Cantitate	Calorii	Glucide
15,00—16,00	Lapte + pâine	Lapte Pâine albă	250 ml 40 g	128 92	10 19
18,00—19,00	Budincă de macaroane cu brânză de vaci Mâncare de fasole verde	Paste făinoase simple Brânză de vaci Ou Margarină Fasole verde Ceapă Roșii Ulei Pâine albă Sare	100 g 50 g 1/10 buc. 10 g 300 g 20 g 100 g 10 g 20 g 2 g	360 78 7 75 93 6 24 93 46 —	76 2 — — 15 1 4 — 10 —
	<b>Total</b>			<b>2.183</b>	<b>244</b>

## III. Meniu 6 mese

Ora	Meniu	Alimente	Cantitate	Calorii	Glucide
6,00—7,00	Ceai cu zaharină + pâine + margarină + brânză telemea + măr	Pâine albă Margarină Brânză telemea de vacă Măr Ceai	80 g 20 g 30 g 100 g 1 g	185 150 73 59 —	38 — — 13 —
10,00	Lapte + pâine	Lapte Pâine albă	100 g 40 g	51 92	4 19
12,00—13,00	Ciorbă de legume Mâncare de cartofi cu carne + salată de varză + pâine	Legume Ulei Cartofi Ceapă Ulei Carne (porc, vită) Bulion Varză Pâine albă Sare	150 g 5 g 200 g 20 g 10 g 200 g 5 g 150 g 40 g 2 g	36 47 146 6 93 182 3 36 92 —	6 — 32 1 — — 1 6 19 —
15,00—16,00	Măr + pâine	Măr Pâine albă	150 g 40 g	74 92	20 19
18,00 — 19,00	Budincă de macaroane cu telemea Mâncare de fasole verde	Paste făinoase simple Brânză telemea de vacă Ou Margarină Fasole verde Ceapă Roșii Ulei Pâine albă Sare	100 g 50 g 1/10 buc. 10 g 220 g 20 g 100 g 10 g 20 g 2 g	360 122 7 75 68 6 24 93 46 —	76 — — — 11 1 4 — 10 —
21,00	Lapte + pâine	Lapte Pâine albă	250 ml 20 g	128 46	10 10
	<b>Total</b>			<b>2.392</b>	<b>300</b>

## IV. Meniu 6 mese

Ora	Meniu	Alimente	Cantitate	Calorii	Glucide
6,00—7,00	Lapte + pâine + margarină + ou fiert	Lapte Pâine albă Margarină Ou	250 ml 80 g 15 g 1 buc.	128 185 112 70	10 38 — —
10,00	Cartofi copti + margarină	Cartofi Margarină	150 g 10 g	110 75	24 —
12,00—13,00	Ciorbă de fasole verde Pilaf cu carne de pui + salată verde + măr	Legume Ceapă Roșii Ulei Orez Ulei Carne de pasăre Salată verde Ulei Pâine albă Măr Sare	150 g 20 g 50 g 5 g 100 g 10 g 70 g 50 g 5 g 40 g 100 g 2 g	36 6 12 47 351 93 83 6 47 92 59 —	6 1 2 — 76 — — 1 — 19 13 —
15,00—16,00	Lapte + pâine	Lapte Pâine albă	250 g 40 g	128 92	10 19
18,00—19,00	Budincă de cartofi cu brânză de vaci Ghiveci de legume	Cartofi Brânză de vaci Ou Margarină Legume Ceapă Roșii Ulei Pâine albă Sare	100 g 50 g 1/10 buc. 10 g 300 g 20 g 100 g 10 g 40 g 2 g	73 78 7 75 72 6 24 93 92 —	16 2 — — 12 1 4 — 19 —
21,00	Măr + pâine	Măr Pâine albă	100 g 20 g	59 46	13 10
	<b>Total</b>			<b>2.357</b>	<b>296</b>

## V. Meniu 6 mese

Ora	Meniu	Alimente	Cantitate	Calorii	Glucide
6,00—7,00	Lapte + pâine + margarină + preparate din carne	Lapte Pâine albă Margarină Preparate din carne	250 ml 40 g 15 g 50 g	128 92 112 193	10 19 — —
10,00	Măr + pâine + brânză de vaci	Măr Pâine albă Brânză de vaci	100 g 60 g 100 g	59 139 155	13 29 2
12,00—13,00	Supă de roșii cu fulgi de ou Mâncare de varză cu carne + mămăligă	Legume Ulei Ou Varză Roșii Ulei Carne de porc Mălai Sare	150 g 5 g 1/5 buc. 100 g 100 g 10 g 100 g 50 g 2 g	36 47 14 24 24 93 91 176 —	6 — — 4 4 — — 36 —
15,00—16,00	Măr + pâine	Măr Pâine albă	100 g 20 g	59 46	13 10

Ora	Meniu	Alimente	Cantitate	Calorii	Glucide
18,00—19,00	Budincă de macaroane cu brânză telemea Tocăniță de legume	Paste făinoase simple	100 g	360	76
		Brânză telemea de vacă	50 g	122	1
		Ou	1/10 buc.	7	—
		Margarină	10 g	75	—
		Roșii	100 g	24	4
		Ardei gras	150 g	35	6
		Ceapă	20 g	6	1
		Ulei	10 g	93	—
		Pâine albă	20 g	46	10
		Sare	2 g	—	—
21,00	Lapte	Lapte	200 ml	102	8
	<b>Total</b>			<b>2.358</b>	<b>252</b>

## VI. Meniu 5 mese

Ora	Meniu	Alimente	Cantitate	Calorii	Glucide
6,00—7,00	Ceai + margarină + ou + brânză	Brânză telemea de vacă	50 g	122	1
		Margarină	30 g	224	—
		Pâine albă	40 g	92	19
		Ou	1 buc.	70	—
		Ceai	1 g	—	—
10,00	Măr + pâine + pate de ficat	Măr	100 g	59	13
		Pâine albă	40 g	92	19
		Pate de ficat	40 g	102	1
12,00—13,00	Supă de tăiței, brânză de vaci Piure cu carne de vită	Carne de vită	200 g	182	—
		Făină	20 g	71	15
		Subproduse din vită	20 g	12	—
		Ceapă	20 g	6	1
		Cartofi	500 g	365	80
		Verdeță	5 g	1	—
		Ardei gras	15 g	3	1
		Brânză de vaci	40 g	62	1
		Margarină	3 g	22	—
		Rădăcinoase	55 g	23	5
		Lapte	20 ml	10	1
		Ou	1/5 buc.	14	—
		Ulei	5 g	47	—
		Sare	4 g	—	—
Pâine albă	40 g	92	19		
15,00—16,00	Pâine + ou fiert	Pâine albă	40 g	92	19
		Ou	1 buc.	70	—
18,00—19,00	Macaroane cu brânză	Brânză telemea de vacă	10 g	24	—
		Ceapă	20 g	6	1
		Paste făinoase simple	65 g	234	49
		Pastă de tomate	10 g	9	2
		Preparate din carne	20 g	77	—
		Unt	15 g	95	—
	<b>Total</b>			<b>2.278</b>	<b>247</b>



## VII. Meniu 5 mese

Ora	Meniu	Alimente	Cantitate	Calorii	Glucide
6,00—7,00	Ceai + margarină + ou + pâine	Ceai Margarină Pâine albă Ou	1 g 50 g 40 g 1 buc.	— 374 92 70	— — 19 —
10,00	Lapte + pâine + preparate din carne	Lapte Pâine albă Preparate din carne	100 ml 40 g 30 g	51 92 116	4 19 —
12,00—13,00	Ciorbă țărănească Cartofi natur cu carne de vită	Condimente Carne de vită Cartofi Ceapă Roșii Verdeață Pastă de tomate Rădăcinoase Sare Lapte Ulei Unt Pâine albă	0,5 g 100 g 450 g 20 g 50 g 5 g 5 g 60 g 6 g 30 ml 10 g 20 g 40 g	— 91 329 6 12 1 5 25 — 15 93 127 92	— — 72 1 2 — 1 5 — 1 — — 19
18,00—19,00	Sote cu carne de vită	Carne de vită Subproduse din vită Legume Ceapă Verdeață Usturoi Pastă de tomate Lapte Pâine albă Sare	150 g 30 g 50 g 80 g 5 g 3 g 5 g 15 ml 80 g 3 g	137 18 12 24 1 4 5 8 185 —	— — 2 5 — 1 1 1 38 —
21,00	Lapte + pâine	Lapte Pâine albă	100 ml 40 g	51 92	4 19
	<b>Total</b>			<b>2.128</b>	<b>214</b>

## VIII. Meniu 6 mese

Ora	Meniu	Alimente	Cantitate	Calorii	Glucide
6,00—7,00	Ceai + ou + brânză + pâine	Ceai Brânză telemea de vacă Ou Pâine albă	1 g 50 g 1 buc. 80 g	— 122 70 185	— 1 — 38
10,00	Pâine + unt + ardei gras + măr	Pâine albă Unt Ardei gras Măr	40 g 20 g 100 g 100 g	92 127 23 59	19 1 4 13
12,00—13,00	Supă de vită cu ou Ghiveci de legume cu carne	Condimente Carne de vită Cartofi Ceapă Legume Făină Verdeață Conserve de legume în apă sau bulion	0,5 g 200 g 40 g 30 g 100 g 10 g 5 g 25 g	— 182 29 9 24 35 1 8	— — 6 2 4 7 — 1

Ora	Meniu	Alimente	Cantitate	Calorii	Glucide
		Pastă de tomate	10 g	9	2
		Pâine albă	80 g	185	38
		Rădăcinoase	95 g	40	8
		Sare	7 g	—	—
		Ou	1/3 buc.	23	—
		Varză	40 g	10	2
		Ulei	25 ml	233	—
15,00—16,00	Pâine + preparate de carne	Pâine albă	80 g	185	38
		Preparate din carne	40 g	154	—
18,00—19,00	Paste făinoase cu sos	Condimente	0,2 g	—	—
		Ceapă	20 g	6	1
		Paste făinoase	70 g	252	53
		Pastă de tomate	10 g	9	2
		Sare	2 g	—	—
		Ulei	15 g	140	—
21,00	Pâine + măr	Pâine semialbă	40 g	94	19
		Măr	100 g	59	13
	<b>Total</b>			<b>2.365</b>	<b>272</b>

## IX. Meniu 5 mese

Ora	Meniu	Alimente	Cantitate	Calorii	Glucide
6,00—7,00	Ceai + margarină + brânză + pâine	Brânză telemea de vacă	50 g	122	1
		Ceai	1 g	—	—
		Margarină	50 g	384	—
		Pâine albă	80 g	185	38
10,00	Lapte + pâine + ou fiert	Lapte	100 ml	51	4
		Pâine albă	40 g	92	19
		Ou	1 buc.	70	—
12,00—13,00	Ciorbă de cartofi Pilaf cu carne de vită	Condimente	0,6 g	—	—
		Carne de vită	240 g	218	—
		Subproduse din carne de vită	20 g	12	—
		Cartofi	200 g	146	32
		Ceapă	55 g	17	3
		Legume	100 g	24	4
		Făină	10 g	35	7
		Verdeață	15 g	4	—
		Orez	60 g	211	45
		Usturoi	3 g	4	1
		Paste făinoase simple	10 g	36	8
		Pastă de tomate	10 g	9	2
		Pâine albă	80 g	185	38
		Rădăcinoase	35 g	15	3
		Sare	7 g	—	—
		Ulei	20 g	186	—
		Tărâțe de grâu	5 g	—	—
		Unt	10 g	63	—
18,00—19,00	Tocană de legume	Cartofi	50 g	37	8
		Ceapă	20 g	6	1
		Roșii	40 g	10	2
		Verdeață	5 g	1	—
		Orez	10 g	35	8
		Rădăcinoase	50 g	21	4
		Sare	3 g	—	—
		Ulei	15 g	140	—
21,00	Lapte + pâine	Lapte	100 ml	51	4
		Pâine albă	40 g	92	19
	<b>Total</b>			<b>2.462</b>	<b>251</b>

## X. Meniu 6 mese

Ora	Meniu	Alimente	Cantitate	Calorii	Glucide
6,00—7,00	Ceai + ou + brânză + pâine	Brânză telemea	50 g	122	1
		Ceai	1 g	—	—
		Pâine albă	80 g	185	38
		Ou	1 buc.	70	—
10,00	Pâine + unt + măr	Pâine albă	40 g	92	19
		Unt	20 g	127	1
12,00—13,00	Supă cu orez Piure cu carne	Carne de porc	10 g	91	—
		Subproduse din carne de vită	5 g	30	—
		Cartofi	40 g	292	64
		Ceapă	2 g	6	1
		Făină	5 g	18	4
		Verdeață	5 g	1	—
		Margarină	10 g	75	—
		Orez	15 g	53	11
		Pastă de tomate	20 g	19	3
		Pâine albă	80 g	185	38
		Rădăcinoase	25 g	11	2
		Sare	4 g	—	—
		Lapte	20 ml	10	1
Ulei	5 g	47	—		
15,00—16,00	Pâine + măr	Pâine albă	40 g	92	19
		Măr	100 g	59	13
18,00—19,00	Macaroane cu sos + brânză	Condimente	0,2 g	—	—
		Brânză telemea de vacă	25 g	1	—
		Ceapă	20 g	6	1
		Paste făinoase simple	70 g	252	53
		Pastă de tomate	10 g	9	2
		Sare	2 g	—	—
		Ulei	15 g	140	—
21,00	Lapte + pâine	Lapte	100 ml	51	4
		Pâine albă	40 g	92	19
<b>Total</b>				<b>2.136</b>	<b>294</b>

## XI. Meniu 6 mese

Ora	Meniu	Alimente	Cantitate	Calorii	Glucide
6,00—7,00	Ceai + margarină + ou + pâine	Ceai	1 g	—	—
		Margarină	50 g	374	—
		Ou	1 buc.	70	—
		Pâine albă	80 g	185	38
10,00	Măr + pâine + pate de ficat	Măr	100 g	59	13
		Pâine albă	40 g	92	19
		Pate de ficat	40 g	102	1
12,00—13,00	Supă de vită Tocană de legume cu carne	Condimente	0,5 g	—	—
		Carne de vită	50 g	46	—
		Carne de porc	100 g	91	—
		Subproduse din carne de vită	20 g	12	—
		Cartofi	200 g	146	—
		Roșii	80 g	19	32
		Ceapă	80 g	24	3
		Verdeață	5 g	1	5
		Usturoi	3 g	4	—
		Pastă de tomate	10 g	9	1
		Sare	3 g	—	2
		Ulei	15 g	140	—
		Ardei gras	40 g	9	—
		Pâine albă	100 g	231	2
		Făină	20 g	71	48
Rădăcinoase	35 g	15	15		
Ou	1/3 buc.	23	3		

Ora	Meniu	Alimente	Cantitate	Calorii	Glucide
15,00—16,00	Măr + pâine	Măr Pâine albă	100 g 20 g	59 46	13 10
18,00—19,00	Macaroane milaneze	Brânză telemea de vacă Ceapă Paste făinoase simple Pastă de tomate Sare Preparate din carne Unt	20 g 20 g 100 g 10 g 2 g 20 g 15 g	49 6 360 9 — 77 95	— 1 76 2 — — —
21,00	Lapte	Lapte	200 ml	102	10
	<b>Total</b>			<b>2.526</b>	<b>292</b>

## NORMA DE HRANĂ nr. 18 A

Nr. crt.	Denumirea produselor	U.M.	Rații zilnice minimale		Rații zilnice maximale	
			vara	iarna	vara	iarna
1	Biscuiți	g	16,5	20	35	30
2	Fructe proaspete	g	50	50	150	150
3	Lapte de vacă	ml	100	100	100	100
4	Ouă	buc.	1	1	1	1
5	Legume murate	g	0	0	0	60
6	Pâine de grâu semialbă	g	100	100	100	100
7	Preparate din carne	g	0	20	60	60
8	Zahăr	g	0	0	16	16
<b>Total calorii/zi</b>			<b>447</b>	<b>538</b>	<b>869</b>	<b>854</b>
<b>Media calorică zilnică</b>			<b>500</b>		<b>860</b>	

## NOTĂ:

Supliment pentru gravide

Se acordă persoanelor reținute, arestate preventiv, persoanelor condamnate la pedeapsa închisorii ori la detențiune pe viață, precum și celor față de care s-a dispus o măsură educativă privativă de libertate — femeii gravide, în lunile 5—9 inclusiv, sau care au născut și nu alăptează copilul (pe perioada de 12 luni de la naștere).

## NORMA DE HRANĂ nr. 18 B

Nr. crt.	Denumirea produselor	U.M.	Rații zilnice minimale		Rații zilnice maximale	
			vara	iarna	vara	iarna
1	Biscuiți	g	20	30	30	30
2	Brânză telemea	g	0	0	20	20
3	Carne de porc semigrasă	g	0	0	60	60
4	Fructe proaspete	g	50	50	100	100
5	Lapte de vacă	ml	200	200	200	200
6	Legume murate	g	0	0	0	40
7	Ouă	buc.	1	1	1	1
8	Pâine de grâu semialbă	g	100	100	200	200
9	Preparate din carne	g	20	20	35	35
10	Zahăr	g	5	6	22	22
<b>Total calorii/zi</b>			<b>582</b>	<b>613</b>	<b>1.253</b>	<b>1.256</b>
<b>Media calorică zilnică</b>			<b>600</b>		<b>1.255</b>	

## NOTĂ:

## Supliment

Se acordă persoanelor reținute, arestate preventiv, persoanelor condamnate la pedeapsa închisorii ori la detențiune pe viață, precum și celor față de care s-a dispus o măsură educativă privativă de libertate — femei care au născut și alăptează copilul până la 1 an.

## NORMA DE HRANĂ nr. 18 C

Nr. crt.	Denumirea produselor	U.M.	Rații zilnice minimale		Rații zilnice maxime	
			vara	iarna	vara	iarna
1	Marmeladă amestec	g	150	150	160,5	175
2	Miere de albine	g	20	20	30	30
3	Pâine de grâu semialbă	g	120	120	200	200
4	Zahăr	g	50	54	60	60
<b>Total calorii/zi</b>			<b>890</b>	<b>907</b>	<b>1.176</b>	<b>1.209</b>
<b>Media calorică zilnică</b>			<b>900</b>		<b>1.195</b>	

## NOTĂ:

## Supliment

Se acordă persoanelor reținute, arestate preventiv, persoanelor condamnate la pedeapsa închisorii ori la detențiune pe viață, precum și celor față de care s-a dispus o măsură educativă privativă de libertate, cărora li se aplică insulinoterapie până la starea de comă.

## NORMA DE HRANĂ nr. 18 D

Nr. crt.	Denumirea produselor	U.M.	Rații zilnice minimale		Rații zilnice maxime	
			vara	iarna	vara	iarna
1	Carne porc semigrasă	g	35	35	70	70
2	Brânză telemea	g	40	40	40	40
3	Făină de grâu albă	g	5	5	10	10
4	Marmeladă amestec	g	20	20	20	20
5	Lapte de vacă	ml	200	200	200	200
6	Pâine de grâu semialbă	g	100	100	200	200
7	Paste făinoase simple	g	10	10	10	10
8	Preparate carne	g	40	40	40	40
9	Rădăcinoase	g	37	37	55	55
10	Ulei comestibil	g	5	5	10	10
11	Unt	g	10	10	10	10
12	Zahăr	g	20	20	20	20
<b>Total calorii/zi</b>			<b>1.000</b>	<b>1.000</b>	<b>1.400</b>	<b>1.400</b>
<b>Media calorică zilnică</b>			<b>1.000</b>		<b>1.400</b>	

## NOTĂ:

## Supliment

Se acordă persoanelor reținute, arestate preventiv, persoanelor condamnate la pedeapsa închisorii ori la detențiune pe viață, precum și celor față de care s-a dispus o măsură privativă de libertate, bolnave de TBC, HIV/SIDA.

## NORMA DE HRANĂ nr. 18 E

Nr. crt.	Denumirea produselor	U.M.	Rații zilnice minimale		Rații zilnice maximale	
			vara	iarna	vara	iarna
1	Carne de porc semigrasă	g	70	70	70	70
2	Brânză telemea	g	15	15	50	50
3	Făină de grâu albă	g	5	5	10	10
4	Marmeladă amestec	g	15	15	25	25
5	Legume proaspete	g	100	0	100	0
6	Orez	g	20	20	23	23
7	Preparate carne	g	20	40	50	50
8	Rădăcinoase	g	65	100	105	100
9	Zahăr	g	20	20	20	20
<b>Total calorii/zi</b>			<b>561</b>	<b>628</b>	<b>840</b>	<b>814</b>
<b>Media calorică zilnică</b>			<b>600</b>		<b>825</b>	

## Supliment

Se acordă persoanelor reținute, arestate preventiv, persoanelor condamnate la pedeapsa închisorii ori la detențiune pe viață, precum și celor față de care s-a dispus o măsură privativă de libertate, distrofice.

## NOTĂ (la normele de hrană nr. 18 A—18 E):

Persoanele private de libertate care îndeplinesc condițiile pentru suplimentele de hrană prevăzute de normele de hrană 18 A—18 E inclusiv vor fi alocate la aceste drepturi prin decizie a directorului instituției penitenciare, la recomandarea scrisă a medicului.

În cazul prestării de activități productive, aceste categorii de persoane private de libertate nu mai beneficiază de suplimentele de hrană care se acordă pentru muncă ușoară, medie sau grea.

## NORMA DE HRANĂ nr. 19

Nr. crt.	Denumirea produselor	U.M.	Rații zilnice minimale		Rații zilnice maximale	
			vara	iarna	vara	iarna
1	Biscuiți	g	100	100	100	100
2	Brânză telemea	g	50	50	120	120
3	Preparate din carne	g	100	100	130	130
4	Margarină	g	25	26	40	40
5	Marmeladă amestec	g	45	45	55	56
6	Ouă	buc.	1	1	1	1
7	Pâine de grâu semialbă	g	300	300	400	400
8	Slănină sărată sau afumată	g	60	70	80	80
<b>Total calorii/zi</b>			<b>2.360</b>	<b>2.429</b>	<b>3.159</b>	<b>3.161</b>
<b>Media calorică zilnică</b>			<b>2.400</b>		<b>3.160</b>	

## NOTE:

1. Se acordă ca hrană rece persoanelor minore și tinere reținute, arestate preventiv, condamnate la pedeapsa închisorii sau la detențiune pe viață, precum și celor față de care s-a dispus o măsură educativă privativă de libertate — aflate în centre de rețineri și arestare preventivă, penitenciare, centre de detenție sau centre educative.

2. Această normă se asigură persoanelor private de libertate, în următoarele situații:

a) când nu se poate prepara hrană caldă;

b) pe timpul transferurilor între unitățile penitenciare;

c) pe timpul transportului la instanțele de judecată, în funcție de perioada necesară prezentării.

3. Hrănirea se poate realiza conform acestei norme pe o perioadă de maximum 5 zile consecutiv.

4. Alocarea la această normă de hrană a persoanelor private de libertate adepte ale altor religii (decât creștinismul) sau culte religioase se poate realiza prin eliminarea produselor neindicate de respectivele precepte religioase și substituirea lor în limita posibilităților cu alimente care pot fi consumate ca hrană rece, cu încadrarea între baremul caloric minim și maxim al normei.

În situația în care nu se pot efectua substituirile respective, alocarea la această normă se face cu încadrarea între valoarea financiară minimă și maximă a normei.

5. Persoanele private de libertate diagnosticate cu diabet zaharat se pot aloca la această normă de hrană, folosind produsele alimentare indicate pentru acest tip de afecțiune și care pot fi consumate ca hrană rece, cu încadrarea între valoarea financiară minimă și maximă a normei.

6. Persoanele private de libertate care beneficiază de regim alimentar de tip vegetarian se pot aloca la această normă de hrană, folosind produsele alimentare indicate și care pot fi consumate ca hrană rece, cu încadrarea între valoarea financiară minimă și maximă a normei.

## NORMA DE HRANĂ nr. 20

Nr. crt.	Denumirea produselor	U.M.	Rații zilnice minimale		Rații zilnice maximale	
			vara	iarna	vara	iarna
1	Biscuiți	g	100	100	100	100
2	Brânză telemea	g	50	50	140	140
3	Preparate din carne	g	100	100	120	120
4	Marmeladă amestec	g	20	20	40	44
5	Ouă	buc.	1	1	1	1
6	Pâine de grâu semialbă	g	300	300	400	400
7	Slănină sărată sau afumată	g	40	41,6	60	60
<b>Total calorii/zi</b>			<b>1.994</b>	<b>2.004</b>	<b>2.720</b>	<b>2.729</b>
<b>Media calorică zilnică</b>			<b>2.000</b>		<b>2.725</b>	

## NOTE:

1. Se acordă ca hrană rece persoanelor majore reținute, arestate preventiv și celor condamnate la pedeapsa închisorii sau la detențiune pe viață, precum și celor față de care s-a dispus o măsură privativă de libertate — aflate în centre de reținere și arestare preventivă, penitenciare, centre de detenție sau centre educative.

2. Această normă se asigură persoanelor private de libertate în următoarele situații:

a) când nu se poate prepara hrană caldă;

b) pe timpul transferurilor între unitățile penitenciare;

c) pe timpul transportului la instanțele de judecată, în funcție de perioada necesară prezentării.

3. Hrănirea se poate realiza conform acestei norme pe o perioadă de maximum 5 zile consecutiv.

4. Alocarea la această normă de hrană a persoanelor private de libertate adepte ale altor religii (decât creștinismul) sau culte religioase se poate realiza prin eliminarea produselor neindicate de respectivele precepte religioase și substituirea lor în limita posibilităților cu alimente care pot fi consumate ca hrană rece, cu încadrarea între baremul caloric minim și maxim al normei.

În situația în care nu se pot efectua substituirile respective, alocarea la această normă se face cu încadrarea între valoarea financiară minimă și maximă a normei.

5. Persoanele private de libertate diagnosticate cu diabet zaharat se pot aloca la această normă de hrană, folosind produsele alimentare indicate pentru acest tip de afecțiune și care pot fi consumate ca hrană rece, cu încadrarea între valoarea financiară minimă și maximă a normei.

6. Persoanele private de libertate care beneficiază de regim alimentar de tip vegetarian se pot aloca la această normă de hrană, folosind produsele alimentare indicate și care pot fi consumate ca hrană rece, cu încadrarea între valoarea financiară minimă și maximă a normei.

## NORMA DE HRANĂ nr. 22

Nr. crt.	Denumirea produselor	U.M.	Rații zilnice minimale		Rații zilnice maximale	
			vara	iarna	vara	iarna
1	Carne de vită	g	30	30	70	70
2	Biscuiți	g	0	0	20	20
3	Cartofi	g	50	50	50	50
4	Flori de tei	g	2	2	2	2

Nr. crt.	Denumirea produselor	U.M.	Rații zilnice minimale		Rații zilnice maximale	
			vara	iarna	vara	iarna
5	Fructe proaspete	g	165	165	165	165
6	Lapte praf	g	105	105	105	105
7	Lămâi	g	65	65	65	65
8	Morcovi	g	50	50	50	50
9	Orez	g	20	20	20	20
10	Rădăcinoase albe	g	50	50	50	50
11	Ulei comestibil	g	5	5	5	5
12	Unt	g	0	0	10	10
13	Zahăr	g	20	20	41,5	41,5
<b>Total calorii/zi</b>			<b>920</b>	<b>920</b>	<b>1.190</b>	<b>1.190</b>
<b>Media calorică zilnică</b>			<b>920</b>		<b>1.190</b>	

## NOTE:

1. Această normă se acordă copiilor în vârstă de 0—5 luni, care se află împreună cu mamele lor în locurile de detenție. Alimentația acestora se va face sub îndrumarea medicului instituției penitenciare sau a unui medic de familie.
2. Rația de carne de vită se poate substitui numai prin carne de pasăre.

## NORMA DE HRANĂ nr. 23

Nr. crt.	Denumirea produselor	U.M.	Rații zilnice minimale		Rații zilnice maximale	
			vara	iarna	vara	iarna
1	Carne de vită	g	50	50	50	50
2	Biscuiți	g	30	30	30	30
3	Brânză de vaci	g	70	70	75	75
4	Cartofi	g	100	100	100	100
5	Flori de tei	g	5	5	5	5
6	Fructe proaspete	g	100	100	185	185
7	Gem	g	10	10	10	10
8	Iaurt	g	100	100	100	100
9	Lapte praf	g	60	60	100	100
10	Lămâi	g	50	50	50	50
11	Morcovi	g	100	100	100	100
12	Orez	g	25	25	40	40
13	Ouă	buc.	1/2	1/2	1/2	1/2
14	Paste făinoase simple	g	15	15	23	23
15	Rădăcinoase albe	g	20,5	20,5	49	49
16	Ulei comestibil	g	5	5	10	10
17	Unt	g	10	10	10	10
18	Zahăr	g	25	25	40	40
<b>Total calorii/zi</b>			<b>1.200</b>	<b>1.200</b>	<b>1.650</b>	<b>1.650</b>
<b>Media calorică zilnică</b>			<b>1.200</b>		<b>1.650</b>	

## NOTE:

1. Această normă se acordă copiilor între 6 —12 luni, care se află împreună cu mamele lor în locurile de detenție.
2. În situația alcătuirii meniurilor dietetice prescrise de medic copiilor care beneficiază de această normă, rațiile pot fi eliminate (parțial sau integral) sau majorate, cu încadrarea între baremul caloric minim și maxim al normei.
3. Rația de carne de vită se poate substitui numai prin carne de pasăre.



ANEXA Nr. 3  
la norme

**TABEL**  
**cu perioadele de consum ale produselor pentru perioada de toamnă—iarnă**

Nr. crt.	Denumirea produselor	Perioada de consum	Numărul de zile în cadrul unui an
1	Cartofi de toamnă	1 octombrie—31 mai	243
2	Ceapă uscată	1 septembrie—30 aprilie	242
3	Conserve de legume în apă sau bulion	1 noiembrie—30 septembrie	365
4	Rădăcinoase	1 noiembrie—31 mai	212
5	Murățuri	1 noiembrie—31 mai	212
6	Varză murată	1 noiembrie—31 mai	212
7	Pastă de tomate	1 octombrie—30 septembrie	365
8	Fasole uscată	1 noiembrie—31 octombrie	365

## NOTĂ:

1. Produsele care au perioada de consum mai mică de un an pot fi consumate și în afara perioadelor de consum, dacă condițiile climatice au favorizat fie apariția timpurie, fie prelungirea duratei de recoltare.

2. La darea în consum a produselor cuprinse în prezentul tabel se va ține seama și de substituirile pentru diversificarea meniurilor, care pot influența perioadele de consum (de exemplu: legumele proaspete se pot substitui, pentru variație, cu conserve de legume în apă și bulion, în orice perioadă a anului).

ANEXA Nr. 4  
la norme

Ministerul Justiției  
Administrația Națională a Penitenciarelor  
Unitatea .....

UNICAT  
Se predă la evidența Compartimentului hrănire.

## NOTA DE EFECTIVE

Seria..... Nr. ....

Se alocă la drepturi de hrană ..... pe data de .....

Nr. crt.	Denumirea	Norma nr.	Norma nr.	Norma nr.	Norma nr.	Norma nr.	Norma nr.	Norma nr.	Norma nr.	Norma nr.	Norma nr.	Norma nr.	Total efective la drepturi
<b>Total</b>													

Aprobat  
Director adjunct siguranța deținerii și regim penitenciar

.....  
(semnătură)

Întocmit  
Șef tură

.....  
(semnătură)

**TABEL**  
**cu compunerea și valoarea calorică a alimentelor**  
**(la 100 grame produs comestibil)**

Nr. crt.	Denumirea produsului	Protide %	Lipide %	Glucide %	Calorii
1	Arome, condimente, ingrediente	—	—	—	—
2	Amelioratori pentru preparate culinare	—	—	—	—
3	Apă minerală	—	—	—	—
4	Baton de cereale	5,1	4,8	74,8	355
5	Biscuiți	9,0	9,0	70,3	409
6	Bere	2,5	—	3,3	24
7	Boia de ardei	—	—	—	—
8	Bomboane de ciocolată	7	33,8	56,3	574
9	Bomboane diferite (drajeuri)	—	—	99	405
10	Brânză telemea (vacă, oaie)	13,9	22,8	1,0	274
11	Brânză proaspătă de vaci	13,0	9,0	4,5	155
12	Brânză topită	20,8	14,7	2,9	234
13	Băuturi răcoritoare	—	—	10,0	41
14	Cacao pudră/instant	23,4	20,0	40,0	446
15	Cafea naturală	—	—	—	—
16	Carne de porc (slabă)	14,0	3,6	—	91
17	Carne de porc semigrasă	16,5	21,5	—	268
18	Carne de pasăre	15,5	5,8	—	118
19	Carne de vită (slabă)	14,0	3,6	—	91
20	Carne de oaie (miel)	17,0	12,0	—	181
21	Carne de iepure	22,0	1,0	—	100
22	Cașcaval	25,0	19,0	1,0	283
23	Cartofi	1,6	0,1	15,9	73
24	Cartofi deshidratați	7,8	0,4	77	350
25	Cartofi congelați	1,7	0,1	22,6	104
26	Ceai	—	—	—	—
27	Ceapă	1,1	0,2	5,8	30
28	Ceapă deshidratată	10,4	2,4	53	282
29	Cereale	8,0	1,5	85,5	374
30	Ciocolată	6,1	31,0	57,9	551
31	Citrice	0,5	0,1	5,2	25
32	Compot	0,4	—	15,4	65
33	Conserve de legume în apă sau bulion	1,9	0,9	3,8	32
34	Conserve de legume în ulei	1,6	7,4	4,7	95
35	Conserve de pește în ulei	18,1	20,0	0,2	261
36	Conserve de pește în sos tomat	13,2	6,5	2,5	125
37	Conserve din carne de porc cu fasole boabe	5,5	8,4	9,0	137
38	Conserve din carne de vită în suc propriu	10,0	6,0	9,4	135
39	Conserve din carne de porc în suc propriu	13,0	18,4	—	224

Nr. crt.	Denumirea produsului	Protide %	Lipide %	Glucide %	Calorii
40	Creier de vacă	10,5	9	—	127
41	Drojdie de bere (proaspătă, uscată)	16,2	1,3	5,5	101
42	Dulceață	0,6	-	67,1	277
43	Făină de grâu albă	10,8	1,0	73,6	354
44	Făină de grâu neagră	9,2	1,7	63,1	312
45	Făină de grâu semialbă	8,9	1,2	68,6	328
46	Făină de porumb (mălai)	9,6	1,7	72,1	351
47	Fasole uscată boabe	23,0	1,7	47,0	303
48	Fasole bătută instant	20,0	2,0	60,5	349
49	Ficat de porc	19,0	6,0	3,0	146
50	Ficat de vacă	19,7	3,0	—	109
51	Frișcă	2,8	19,0	3,6	203
52	Fructe proaspete	0,6	0,3	10,6	49
53	Fulgi de cartofi	—	—	—	370
54	Fulgi de fasole	—	—	—	450
55	Foi de dafin	—	—	—	—
56	Gem	0,5	—	59,0	244
57	Griș	11,2	0,8	73,3	354
58	Halva	18,8	31,5	43,0	546
59	Iaurt/Sana/Kefir	3,2	0,1	3,9	30
60	Icre obișnuite (crap)	25,0	3,0	—	130
61	Inimă de porc	15,9	9,1	0,4	151
62	Inimă de vacă	17,0	4,0	—	107
63	Jumări	10,5	1,8	—	60
64	Lămâi	0,6	0,2	3,8	20
65	Lapte de vacă	3,5	2,1	4,0	51
66	Lapte praf	27,0	24,0	40,0	498
67	Legume proaspete	1,5	0,2	3,9	24
68	Legume deshidratate	10,2	1,2	42,6	228
69	Limbă de porc și vacă	16,0	15,0	0,4	207
70	Mandarine	0,5	0,1	5,5	26
71	Margarină	0,5	80,0	0,4	748
72	Marmeladă amestec	0,8	—	54	225
73	Marmeladă extra	0,48	—	71	292
74	Măsline	3,4	37,6	7,2	393
75	Mazăre boabe uscate	21,5	1,9	53,0	323
76	Miere de albine	0,4	0,2	81,0	336
77	Morcovi	1,2	0,2	8,1	40
78	Murături (legume murate)	0,6	—	1,5	9
79	Muștar	—	—	—	—
80	Orez decorticat	7,6	1,0	75,8	351
81	Oțet din vin 9°	—	—	—	—
82	Ouă de găină (buc.)	5,4	5,1	0,2	70

Nr. crt.	Denumirea produsului	Protide %	Lipide %	Glucide %	Calorii
83	Pâine albă	8,2	0,2	47,7	231
84	Pâine semialbă	7,5	0,7	48	234
85	Pastă de tomate	5,2	—	17,4	93
86	Piure de roșii (bulion)	3,6	—	11,6	62
87	Paste făinoase simple	9,6	1,0	75,9	360
88	Paste făinoase cu ou	10,2	2,2	79,1	386
89	Pate de ficat	12,2	21,0	2,3	255
90	Pește	8,9	2,1	—	60
91	Pește afumat	16,6	8,1	—	143
92	Pește sărat	10,2	5,0	—	90
93	Piper	—	—	—	—
94	Praf de ouă (din ouă întregi)	45	40	1,8	564
95	Praz	2,3	0,4	9,9	54
96	Preparate din carne (cârnați, salamuri etc.)	14,0	35,0	0,8	386
97	Rădăcinoase	1,0	0,4	8,3	42
98	Rădăcinoase deshidratate	0,7	1,7	50,9	228
99	Rahat	0,1	—	83,1	341
100	Rinichi de porc și vacă	18,0	5,0	—	122
101	Salam de Sibiu	26,5	43,0	—	508
102	Sare comestibilă	—	—	—	—
103	Sirop de fructe	0,2	—	53,0	220
104	Slănină (afumată, proaspătă, sărată)	10,5	61,5	—	613
105	Smântână	2,5	30,0	2,5	300
106	Specialități din carne de porc și vită (mușchi, mușchiuleț)	14,0	3,6	—	91
107	Stafide	2,5	0,5	71,0	306
108	Subproduse din carne de porc	14,7	4,0	0,5	100
109	Subproduse din carne de vită	8,9	2,2	0,7	60
110	Subproduse din carne de pasăre	8,9	2,2	0,7	60
111	Subproduse ovine	10,2	2,2	0,7	88
112	Scrubii proaspete	14,2	25,9	—	299
113	Seu	0,3	99,4	—	927
114	Suc natural din fructe	0,1	—	15,9	66
115	Șuncă presată	23,0	24,0	—	317
116	Tărâțe de grâu	—	—	—	—
117	Ulei comestibil de floarea-soarelui	—	100,0	—	930
118	Ulei comestibil de măsline	—	91,6	—	824
119	Unt proaspăt	5,0	65,0	2,3	634
120	Untură de porc	0,2	99,6	—	927
121	Usturoi	6,0	0,2	23,3	122
122	Varză murată	1,2	—	3,3	18
123	Varză proaspătă	1,4	0,1	4,2	24
124	Zahăr	—	—	99,9	410
125	Ciuperci proaspete	5,0	0,5	2,5	35



Ziua	Detalii	Denumirea felului de mâncare	Amezlători pentru preparare culinară	Arome, condimente, ingrediente	Biscuiți	Brânză telemea	Carne porc semigrasă	Carne vită	Cartofi	Ceai din plante										Zahăr	TOTAL CALORII																								
6	Dimineața																																												
	Prânz																																												
	Seara																																												
	TOTAL ALIMENTE/ZI																																												
7	Dimineața																																												
	Prânz																																												
	Seara																																												
	TOTAL ALIMENTE/ZI																																												
8	Dimineața																																												
	Prânz																																												
	Seara																																												
	TOTAL ALIMENTE/ZI																																												
9	Dimineața																																												
	Prânz																																												
	Seara																																												
	TOTAL ALIMENTE/ZI																																												
10	Dimineața																																												
	Prânz																																												
	Seara																																												
	TOTAL ALIMENTE/ZI																																												
<b>TOTAL ALIMENTE PE DECADĂ</b>																																													
MEDIA CALORICĂ ZILNICĂ																																													
TOTAL RAȚII PE DECADĂ																																													

Avizat,

DIRECTOR ADJ.  
EC.ADM.

MEDIC

ȘEF SERV. LOGISTICĂ

ASISTENT MEDICAL

RESPONSABIL  
SECTOR

BUCĂTAR

Întocmit,

**Atribuțiile persoanelor implicate în activitatea de hrănire****1. Atribuțiile directorului adjunct economico-administrativ:**

a) organizează, îndrumă și controlează activitatea de aprovizionare, recepție, depozitare, distribuție și consum al produselor agroalimentare și a bunurilor materiale de resortul hrănirii;

b) organizează și controlează întreaga activitate de hrănire a efectivelor de persoane private de libertate, urmărind asigurarea drepturilor prevăzute în normele de hrană și a condițiilor igienico-sanitare corespunzătoare;

c) verifică lunar prin sondaj, la magazia de alimente, existența și modul de depozitare a produselor agroalimentare și a bunurilor materiale specifice activității de hrănire;

d) avizează planul-meniu și controlează respectarea lui;

e) aprobă lista zilnică de alimente;

f) avizează fundamentarea necesarului de credite bugetare pentru activitatea de hrănire, analizează și verifică modul de utilizare a fondurilor alocate;

g) verifică respectarea circuitului documentelor justificative;

h) organizează și controlează activitatea blocurilor alimentare;

i) organizează și controlează activitatea de scoatere din funcțiune, declasare și casare a bunurilor materiale de resortul hrănirii, potrivit competențelor stabilite de instrucțiuni;

j) organizează și controlează activitatea de asigurare/aprovizionare cu produse agroalimentare necesare pentru perioada sezonului rece;

k) înaintează la Administrația Națională a Penitenciarelor — Direcția economico-administrativă propuneri de îmbunătățire a activităților pe linie de hrănire.

**2. Atribuțiile șefului de serviciu logistică:**

a) organizează și îndrumă activitatea de hrănire a efectivelor din unitate conform normelor la care au dreptul, urmărind distribuția hranei la timp, în cantitățile prevăzute de norme și de bună calitate;

b) face propuneri privind modificarea planului-meniu, pe care le supune spre avizare directorului adjunct economico-administrativ;

c) verifică și avizează lista zilnică de alimente;

d) avizează documentele justificative privind intrarea, păstrarea și eliberarea bunurilor materiale din gestiunile compartimentelor logistice;

e) controlează activitatea blocurilor alimentare;

f) controlează periodic modul de asigurare și calitatea produselor alimentare și a bunurilor materiale specifice activității de hrănire;

g) verifică periodic prin sondaj, la magazia de alimente, existența și modul de depozitare a produselor alimentare și a bunurilor materiale de resortul hrănirii;

h) organizează și verifică, împreună cu medicul-șef al instituției penitenciare, asigurarea hrănirii persoanelor private de libertate bolnave care au prescris regim alimentar și a celor adepte ale altor religii;

i) verifică activitatea de valorificare a ambalajelor și a materialelor re folosibile, potrivit prevederilor actelor normative în vigoare;

j) întreprinde măsuri privind asigurarea cadrului organizatoric în vederea efectuării inventarierii și verifică modul de desfășurarea a acesteia;

k) verifică nota de fundamentare a planului de aprovizionare tehnico-materială pe linie de hrănire, cererile de produse alimentare și bunuri materiale de resortul hrănirii;

l) organizează activitatea de scoatere din funcțiune, declasare și casare a bunurilor materiale;

m) organizează și controlează pregătirea de specialitate a personalului din compartimentul de hrănire.

**3. Atribuțiile responsabilului compartimentului de hrănire:**

a) stabilește necesarul de produse alimentare, de bunuri materiale specifice activității de hrănire, ținând seama de normele de hrană a persoanelor private de libertate, efectivele și stocurile existente, perioada de consum etc.;

b) întocmește împreună cu bucătarul/responsabilul blocului alimentar, un cadru medical și șeful serviciului logistică planul-meniu;

c) în funcție de datele înscrise în nota de efective și rațiile prevăzute în planul-meniu zilnic, întocmește „Lista zilnică de alimente” și „Situția centralizatoare privind repartitia zilnică a alimentelor”;

d) întocmește documentele tehnico-operative (referate de necesitate, baze de calcul etc.);

e) întocmește documente contabile justificative în legătură cu predarea, transferul, restituirea și consumul bunurilor materiale (bon de consum, bon de predare-transfer-restituire, bon de mișcare a mijloacelor fixe etc.);

f) întocmește planul de asigurare tehnico-materială cu alimente și bunuri materiale de resortul hrănirii, care se aprovizionează descentralizat;

g) întocmește, la termenele stabilite prin ordine, regulamente, dispoziții și instrucțiuni, documentele periodice (cereri, situații informative, situații statistice etc.);

h) verifică lunar, prin sondaj, la magazia de alimente, existența și modul de depozitare a produselor alimentare și a materialelor de resortul hrănirii din gestiuni, precum și aflate în folosință, controlând încadrarea în termenul de garanție sau valabilitate al alimentelor;

i) face parte din comisiile de recepție a alimentelor și bunurilor materiale, precum și din comisiile de scoatere din funcțiune și declasare a bunurilor materiale;

j) întocmește specificațiile tehnice necesare elaborării caietului de sarcini privind achizițiile de bunuri și prestări servicii de natura activității de hrănire;

k) verifică la blocul alimentar existența și modul de depozitare a produselor alimentare și a bunurilor materiale, modul de preparare și calitatea hranei.

## 4. Atribuțiile gestionarului depozitului de alimente:

a) înregistrează în fișe de magazie actele privind mișcarea bunurilor din gestiune;

b) eliberează bunurile din magazie numai în cantitatea, calitatea și sortimentele specificate în documentele tehnico-operative;

c) ține la zi și în bune condiții evidența propriei gestiuni, potrivit prevederilor legale în vigoare;

d) solicită, în scris, șefului direct să îi asigure asistența tehnică de specialitate atunci când primește bunuri având caracteristici pentru a căror verificare nu posedă cunoștințele necesare;

e) predă, zilnic, compartimentului financiar-contabil documentele ce vizează modificarea stocurilor din gestiune;

f) cunoaște nomenclatura produselor alimentare și a bunurilor materiale de resortul hrănirii, precum și prevederile standardelor privind condițiile de calitate, termenele de garanție, valabilitate și modul de păstrare a acestora;

g) ia toate măsurile necesare pentru păstrarea calității și caracteristicilor tehnice ale produselor alimentare și a bunurilor materiale de resortul hrănirii pe care le gestionează și pentru păstrarea integrității acestora;

h) urmărește respectarea în spațiile depozitului a regulilor de prevenire și stingere a incendiilor și ia toate măsurile ce se impun pentru menținerea în stare de operativitate a materialelor specifice acestei activități;

i) urmărește respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă și folosește corect echipamentul de protecție;

j) nu primește în depozitul unității produse alimentare și bunuri materiale specifice activității de hrănire, dacă nu sunt însoțite de documente care să ateste calitatea, termenul de garanție și de valabilitate al acestora, potrivit standardelor în vigoare;

k) cunoaște în permanență existentul de produse alimentare și bunuri materiale specifice activității de hrănire, pe loturi, sortimente etc., și le distribuie ținând cont de ordinea intrării;

l) nu distribuie pentru consum niciun produs alimentar care prezintă semne de alterare sau care a depășit termenul de valabilitate;

m) ia măsuri pentru menținerea în permanentă stare de funcționare a spațiilor frigorifice din dotarea depozitului, monitorizând permanent temperatura;

n) informează compartimentul achiziții în vederea solicitării înlocuirii gratuite a produselor alimentare de către furnizor, în cazul în care acestea s-au depreciat în cadrul termenului de garanție sau valabilitate, potrivit reglementărilor în vigoare și clauzelor contractuale;

o) ia măsuri pentru întreținerea și predarea ambalajelor la operatorii economici sau furnizorii de la care au fost primite;

p) urmărește respectarea regulilor de securitate și sănătate a muncii de către personalul folosit în manipulările de materiale și alte activități din magazine și depozite.

## 5. Atribuțiile responsabilului bloc alimentar/bucătar:

a) participă la întocmirea planului-meniu urmărind ca acesta să cuprindă feluri de mâncare consistente și diversificate, respectând rețetarele și meniurile aprobate;

b) ia în primire produsele alimentare din depozitul unității, conform documentelor justificative, și urmărește păstrarea acestora în condiții corespunzătoare până la preparare;

c) răspunde de realizarea meniurilor, conform planului-meniu aprobat și situației privind repartizarea alimentelor pentru fiecare fel de mâncare în parte, astfel încât acestea să aibă gust și aspect plăcut;

d) stabilește și repartizează sarcinile ce concurează la realizarea felurilor de mâncare ținând seama de priceperea și experiența lucrătorilor din rândul personalului ce deservește blocul alimentar;

e) organizează și coordonează menținerea unei stări de curățenie corespunzătoare de către personalul repartizat să își desfășoare activitatea la blocul alimentar; instruește personalul repartizat la blocul alimentar, urmărind ca acesta să-și însușească termenii tehnici și modul de preparare a tuturor felurilor de mâncare prevăzute în planul-meniu zilnic;

f) execută instructajul de securitate și sănătate în muncă cu personalul la blocul alimentar, la termenele prevăzute de actele normative în vigoare, urmărind respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă și folosirea corectă a echipamentului de protecție;

g) urmărește întreținerea spațiilor frigorifice, a tehnicilor utilizate la prepararea hranei, a mijloacelor de mică mecanizare și a obiectelor de inventar din blocul alimentar și menținerea acestora în permanentă stare de funcționare;

h) organizează, recoltează și păstrează probele de mâncare potrivit prevederilor prezentelor dispoziții în spații care să nu le altereze pe perioada păstrării;

i) răspunde de modul de preparare, porționare și repartizare a hranei, precum și de predarea acesteia responsabilului cu distribuția pe secțiile de deținere;

j) nu permite intrarea în blocul alimentar decât a persoanelor autorizate;

k) urmărește respectarea de către întregul personal care participă la prepararea hranei a regulilor igienico-sanitare pe întregul proces de primire a alimentelor, preparare și distribuție a hranei;

l) nu permite distribuirea hranei preparate fără aprobarea șefului de tură sau locțiitorului șefului de tură și a medicului unității (similari), dată în scris în registrul bucătăriei;

m) nu permite păstrarea hranei preparate peste timpul prevăzut de dispozițiile în vigoare;

n) ia toate măsurile necesare pentru folosirea integrală a alimentelor repartizate preparării hranei;

o) răspunde de predarea-primirea serviciului între schimburi, atât în ceea ce privește cantitățile de alimente, cât și starea de curățenie a utilajelor și a blocului alimentar.



**N O R M E**  
**de dotare cu bunuri materiale specifice activității de hrănire**  
**N O R M A Nr. 1**  
**de dotare cu mijloace de inventar a bucătăriilor în care se prepară hrana persoanelor private de libertate**

Nr. crt.	Denumirea materialelor	U/M	Durata normată de folosință (ani)	Cantități pentru fiecare bucătărie care deservește între:						Observații
				Până la 150	151—500	501—700	701—1.000	1.001—2.000	Peste 2.000	
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Balanțe semiautomate sau electronice până la 25 kg	buc.	10	1	1	1	1	1	1	—
2	Balanțe semiautomate sau electronice până la 500 kg.	buc.	10	1	1	1	1	1	1	—
3	Recipiente pentru probe de mâncare	buc.	—	—	—	—	—	—	—	Necesarul se stabilește în funcție de nevoi.
4	Biaturi de polietilenă cu suport de inox	buc.	10	1	2	2	2	3	3	—
5	Butelii pentru GPL	buc.	10	1	1	1	1	1	1	Pentru fiecare 50 de persoane private de libertate, dacă blocurile nu sunt racordate la rețeaua de alimentare cu gaze.
6	Butoaie din material plastic pentru resturi alimentare	buc.	3	1	2	2	3	3	3	Capacitatea se stabilește în funcție de nevoi.
7	Ciocane inox pentru bătut carnea	buc.	8	1	1	1	2	2	3	—
8	Cratițe inox cu capac	buc.	6	—	—	—	—	—	—	Necesarul se stabilește luându-se în calcul câte 0,8 l de fiecare om. Dacă sunt din email durata normată de folosință este de 3 ani.
9	Cuițe pentru bucătar și măcelar	buc.	3	3	5	7	10	15	15	—
10	Cuițe pentru curățat zarzavat	buc.	1	6	10	20	20	30	35	—
11	Cuițe pentru tăiat preparate din carne	buc.	4	1	2	2	5	8	10	—
12	Cuptor cu microunde	buc.	—	1	1	1	1	1	1	Durata normată de folosință este specificată în documentația tehnică a producătorului.
13	Dispozitive manuale pentru deschis conserve	buc.	1	5	5	5	7	9	12	—
14	Fierăstraie pentru tăiat oase	buc.	—	1	1	1	1	1	2	—
15	Fripteuză (tigaie basculantă)	buc.	5	—	—	—	—	—	—	Capacitatea se stabilește în funcție de nevoi.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
16	Furculițe inox pentru bucătar	buc.	4	1	1	2	2	4	4	
17	Găleți (din tablă zincată)	buc.	3	2	4	6	8	8	10	Dacă sunt din plastic durata normată de folosință este de 1 an.
18	Linguri din lemn	buc.	1	3	3	3	5	5	5	De fiecare bucătar
19	Mașini electrice pentru curățat cartofi	buc.	7	—	—	—	—	—	—	Capacitatea se stabilește în funcție de necesități.
20	Mașini electrice pentru tocat carne	buc.	5	1	1	1	1	2	2	Pentru unitățile care au roboți de bucătărie, nu se aprovizionează.
21	Mașini pentru spălat vase	buc.	—	1	2	2	2	2	4	Durata normată de folosință este specificată în documentația tehnică a producătorului.
22	Mașini pentru tăiat legume	buc.	5	—	—	—	—	—	—	Capacitatea se stabilește în funcție de necesități.
23	Mașini de gătit (plite)	buc.	7	1	1	1	1	1	1	—
24	Marmite inox	buc.	7	—	—	—	—	—	—	Capacitatea se stabilește în funcție de necesități.
25	Masate pentru ascuțit cuțite	buc.	8	1	1	1	1	1	2	—
26	Mixer electric	buc.	—	1	1	1	1	1	1	Durata normată de folosință este specificată în documentația tehnică a producătorului.
27	Oale inox cu capac	buc.	6	—	—	—	—	—	—	Necesarul se stabilește luându-se în calcul câte 2 l de fiecare om. Dacă sunt din email, durata normată de folosință este de 3 ani.
28	Polonice inox pentru bucătar	buc.	5	1	1	1	1	1	1	Pentru fiecare marmită, dacă sunt din email durata normată de folosință este de 3 ani.
29	Polonice inox pentru transvazare	buc.	5	1	1	1	1	1	1	Pentru fiecare marmită
30	Pâinii inox pentru transvazare	buc.	5	1	1	1	1	1	1	Pentru fiecare marmită
31	Răzătoare pentru legume	buc.	1	1	2	3	5	7	10	—
32	Roboți de bucătărie	buc.	5	1	1	1	1	1	1	—
33	Scafe	buc.	6	1	1	1	2	2	4	—
34	Site pentru cernut mălai	buc.	1	1	2	3	3	4	5	—
35	Site pentru cernut făină	buc.	1	1	2	3	3	4	5	—
36	Spumiere inox	buc.	5	2	2	2	2	4	5	Dacă sunt din email, durata normată de folosință este de 3 ani.
37	Strecurători pentru paste făinoase	buc.	5	3	3	3	3	3	5	Dacă sunt din email durata normată de folosință este de 3 ani.
38	Strecurători pentru ceai	buc.	2	1	1	1	1	1	1	—

39	Tăvi din inox	buc.	5	2	3	3	3	5	5
40	Tigăi din teflon	buc.	—	1	2	3	4	6	6
41	Topoare pentru măcelar	buc.	5	1	1	1	1	2	2
42	Termometre	buc.	—	—	—	—	—	—	—
43	Utilaje frigorifice (dulapuri, lăzi și camere frigorifice, frigider uz casnic*)	buc.	10	—	—	—	—	—	—
44	Suluri pentru întins aluat	buc.	3	1	2	3	5	7	10
45	Recipient din inox — cu capac, pentru transport hrană	buc.	5	—	—	—	—	—	—

## NOTĂ:

Când robotul de bucătărie este prevăzut cu dispozitive pentru tocat carne și măcinat condimente, utilajele prevăzute în normă pentru a efectua aceste operațiuni nu se mai aprovizionează.

\*) Frigiderile se folosesc pentru păstrarea probelor de mâncare.

**NORMA Nr. 2**  
**privind dotarea efectivelor de persoane private de libertate cu tacâmuri, veselă și alte articole și materiale**

Nr. crt.	Denumirea articolelor	U/M	Durata normată de folosință (ani)	Cantități pentru:			Observații
				Persoane private de libertate minori și tineri	Persoane private de libertate majori	Persoane private de libertate	
1.	Cuțite inox	buc.	4	1	1	1	Pentru persoanele private de libertate care servesc hrana în camerele de detenție Aprobarea acestui articol se acordă de directorul unității.
2.	Furculițe inox	buc.	6	1	1	1	Pentru persoanele private de libertate care servesc hrana în camerele de detenție Aprobarea acestui articol se acordă de directorul unității.
3.	Linguri inox	buc.	6	1	1	1	
4.	Căni inox	buc.	6	1	1	1	Persoanele private de libertate femei care îngrijesc copii în penitenciar primesc suplimentar 1—2 căni, după caz.
5.	Castroane inox	buc.	6	1	1	1	
6.	Farfurii inox întinse	buc.	6	1	1	1	

Nr. crt.	Denumirea articolelor	U/M	Durata normată de folosință (ani)	Cantități pentru:		Observații
				Persoane private de libertate minori și tineri	Persoane private de libertate majori	
				Tacâmuri și veselă individuală		
<b>VESELĂ COLECTIVĂ PENTRU SĂLI DE MESE:</b>						
1	Căni (din sticlă) pentru servit apa la masă	buc.	—	1	1	De fiecare masă. Când sunt realizate din inox durata normată de folosință este de 6 ani.
2	Ceainice (porțelan)	buc.	—	1	1	De fiecare masă. Se asigură și pentru persoane private de libertate din fiecare infirmerie și secție spital, câte o bucată la 6 persoane.
3	Coș pentru pâine	buc.	1	1	1	De fiecare masă
4	Polonice inox pentru servit	buc.	6	1	1	Necesarul se calculează în funcție de nevoi.
5	Solnițe (porțelan sau sticlă)	buc.	—	1	1	De fiecare masă. Dacă sunt din inox durata normată de folosință este de 6 ani.
6	Tăvi inox pentru manipulat alimente	buc.	6	—	—	Necesarul se calculează în funcție de nevoi.
7	Tăvi pentru servit masa	buc.	—	1	1	De fiecare persoană privată de libertate care servește masa în sala de mese. Pot fi confecționate din inox (cu durata normată de folosință de 4 ani) sau din plastic (cu durata normată de folosință de 1 an).
8	Recipient din inox — cu capac, pentru transport hrană (10 l—25 l)	buc.	4	—	—	Necesarul se stabilește calculând câte 1l de fiecare persoană.
9	Balanțe electronice până la 10 kg	buc.	10	1	1	De fiecare sală de mese, secție, infirmerie și secție spital-penitenciar
10	Cărucioare pentru transport hrană preparată	buc.	—	—	—	Se asigură în funcție de nevoi.
11	Dozatoare pentru apă rece, apă caldă	buc.	—	1	1	De fiecare sală de mese

## NOTE:

- Prezența normă se aplică pentru aprovizionarea și dotarea cu tacâmuri, veselă și alte articole și materiale necesare servirii hranei pentru persoanele private de libertate.
- În funcție de nevoi se pot aproviziona cantități mai mari sau alte bunuri materiale neprevăzute de normă, prin renunțarea la alte bunuri materiale din normă, în limita cotei valorice anuale însumate a acestora.

**N O R M A Nr. 3  
de dotare cu materiale de întreținere și materiale diverse**

Nr. crt.	Denumirea bunurilor	U/M	Cantități pentru:				Observații
			Persoane private de libertate internate în spitale-penitenciar	Persoane private de libertate minori și tineri	Persoane private de libertate majori		
1	Bureți pentru frecat vase	buc.	3	3	3	De fiecare 1—2 persoane	
2	Cartofin (praf de var)	kg	—	—	—	În funcție de cantitatea de cartofi depozitați	
3	Chibrituri (cutii mici)	buc.	1	1	1	De fiecare două persoane	
4	Detergent solid	kg	2,5	2,3	2,3	De fiecare persoană. Se adaugă câte 0,1 kg de fiecare sală de mese.	
5	Detergent lichid	kg	2	1,5	1,5	De fiecare persoană	
6	Folie pentru ambalat	buc.	—	—	—	În funcție de necesități	
7	Hârtie pergaminată (ambalaj)	buc.	1	1	0,5	De fiecare persoană	
8	Perii din plastic (plastic)	buc.	1	1	1	De fiecare 1—10 persoane	
9	Praf pentru curățat vesela	kg	2	1,6	1,6	De fiecare persoană	
10	Pungi de hârtie	buc.	—	—	—	În funcție de necesități	
11	Saci din rafie/iută	buc.	2	1	1	De fiecare 1—5 persoane	
12	Saci din hârtie sau material plastic	buc.	1	1	1	De fiecare persoană	
13	Șervețele de hârtie	pachet	2,2	2,2	—	De fiecare persoană	
14	Spray pentru muște, țânțari (fiacoane a 0,500 ml)	buc.	10	10	10	De fiecare bucătărie, pentru perioada iunie—octombrie	

## NOTE:

1. Această normă se aplică pentru aprovizionarea cu materiale de întreținere și materiale diverse necesare bucătăriilor din blocurile alimentare și sălilor de mese.
2. Următoarele materiale din normă au următoarea destinație:
  - cartofinul se folosește la tratarea cartofilor depozitați pentru perioada de iarnă, împotriva încolțirii;
  - hârtia pergaminată este destinată împachetării alimentelor din rația de hrană rece care nu sunt ambalate în borcane sau cutii;
  - detergentul se folosește pentru spălarea tacâmurilor, veselei, vaselor, utilajelor și ustensilelor de bucătărie;
  - periele din plastic (paie) se folosesc pentru spălarea marmitelor și a vaselor mari din bucătărie;
  - pungile de hârtie/iută sunt destinate ambalării rațiilor de hrană, pe durata transferului sau a transportului la instanțe sau în alte situații;
  - sacii din rafie/iută sunt destinați aprovizionării și manipulării produselor care se livrează în vrac (cartofi, ceapă, legume, cereale etc.);
  - sacii de hârtie și material plastic sunt destinați transportului alimentelor de la depozite la bucătărie.
3. În funcție de nevoi, unitățile mai pot aproviziona următoarele materiale:
  - tifon pentru acoperirea rafturilor de alimente;
  - sită de plastic pentru ferestrele și ușile blocului alimentar;
  - stative pentru uscare veselei;
  - lavete.
4. În funcție de nevoi, materialele prevăzute de normă sau altele se pot aproviziona în cantități mai mari decât prevederile normei, prin renunțarea la alte materiale din normă, în limita cotei valorice anuale însumate a acestora.

**N O R M A Nr. 4**  
**de dotare cu mijloace și obiecte de inventar pentru manipularea, transportul, depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare**

Nr. crt.	Denumirea materialelor	U/M	Durata normată de folosință (ani)	Cantități pentru fiecare depozit care deservește efective de la:										Observații
				Persoane private de libertate										
				Până la 150	151—500	501—700	701—1.000	1.001—2.000	Peste 2.000					
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	Balanțe semiautomate sau electronice până la 25 kg	buc.	10	1	1	1	1	1	1	1				
2	Balanțe semiautomate sau electronice până la 500 kg	buc.	10	2	2	2	2	2	2	2				
3	Balanțe semiautomate până la 1.000 kg	buc.	10	—	—	—	—	—	—	1				
4	Butoaie din plastic pentru murături și varză murată	buc.	3	—	—	—	—	—	—	—	Necesarul se stabilește considerând câte 50 litri de fiecare persoană privată de libertate.			
5	Blat de polietilenă cu suport de inox pentru tăiat carne, legume etc.	buc.	10	1	2	2	2	3	3	3				
6	Cărucioare pentru transportat (lize)	buc.	-	2	2	3	3	4	4	4				
7	Cuițe pentru măcelar	buc.	3	2	2	3	3	4	4	4				
8	Fierăstraie pentru tăiat oase	buc.	10	1	1	1	1	1	1	1				
9	Găleți (din tablă zincată)	buc.	3	2	4	6	8	8	10	10	Dacă sunt din material plastic termenul de durată este de 1 an.			
10	Lăzi pentru transport alimente	buc.	1	2	2	2	4	4	4	4				
11	Satâre	buc.	10	1	1	2	2	3	3	3				
12	Scafe	buc.	6	2	2	2	2	4	4	4				
13	Tăvi inox pentru transport carne și derivate	buc.	10	2	2	4	6	10	10	10				
14	Termometre	buc.	—	—	—	—	—	—	—	—	Câte o bucată de fiecare încăpere a depozitului în care se păstrează produse agroalimentare și pentru dulapuri și camere frigorifice.			
15	Topoare pentru măcelar	buc.	5	1	1	1	1	1	1	1				
16	Utilaje frigorifice (dulapuri frigorifice, camere frigorifice, frigider uz casnic, congelatoare)	buc.	10	—	—	—	—	—	—	—	Capacitatea și numărul se stabilesc în funcție de efectivele de persoane private de libertate.			

## NOTE:

1. Această normă se aplică pentru aprovizionarea și dotarea cu diverse bunuri materiale a depozitelor de produse agroalimentare a instituțiilor penitenciare.
2. Depozitele de produse agroalimentare care deservesc unități cu peste 500 oameni vor fi dotate cu camere frigorifice (mărimea stabilindu-se în funcție de nevoi).

3. Unitățile mai pot aproviziona și următoarele bunuri materiale, în funcție de necesități:

Durata normată de folosință (ani)

- borcane din sticlă până la 20 litri .....
- cuiere sau câlige pentru atârnat carnea .....10;
- lăzi compartimentate pentru păstrat alimente .....10.

4. În loc de balanțe semiautomate se pot aproviziona bascule romane.

**N O R M A N r. 5**  
**privind dotarea cu materiale și obiecte de inventar pentru întreținerea și sacrificarea animalelor, păsărilor și pentru prelucrarea produselor rezultate**

Nr. crt.	Denumirea bunurilor materiale	U/M	Durata normată de folosință (ani)	Canitate	Observații
<b>I. Vase, ustensile și materiale pentru bucătăria câini</b>					
1	Bidoane de aluminiu	buc.	4	—	Necesarul se stabilește în funcție de nevoi.
2	Blat de polietilenă cu suport de inox	buc.	10	1	
3	Cratițe emailate a 25 l	buc.	3	1	Dacă sunt din inox durata normată de folosință este de 10 ani.
4	Cazane din fontă	buc.	10	1	Pentru fiecare 11—20 de câini. Capacitatea se stabilește în funcție de nevoi.
5	Cratițe din inox de 3 l	buc.	10	1	De fiecare câine. Dacă sunt din email durata normată de folosință este de 3 ani.
6	Cuțițe pentru bucătar	buc.	3	1	De fiecare bucătărie de câini
7	Fierăstrău pentru tăiat oase	buc.	4	1	
8	Furculițe inox pentru bucătar	buc.	5	1	De fiecare bucătărie de câini
9	Funduri de lemn	buc.	1	1	De fiecare bucătărie de câini
10	Găleți (din tablă zincată)	buc.	3	1	De fiecare bucătărie care prepară hrana pentru peste 3 câini.
11	Gamele de aluminiu	buc.	4	1	Pentru fiecare câine în misiune
12	Mașini electrice de tocat carne	buc.	5	1	De fiecare bucătărie pentru câini
13	Mașini manuale de tocat carne	buc.	4	1	Idem
14	Mașini electrice de tocat cartofi	buc.	7	1	De fiecare bucătărie pentru câini
15	Masate pentru ascuțit cuțițe	buc.	8	1	Idem
16	Oale emailate cu capac	buc.	3	1	Capacitatea se stabilește după cum urmează: 5 l pentru 1 câine, 10 l pentru 2—3 câini, 15 l pentru 4—5 câini, 25 l pentru 6—8 câini, 30 l pentru 9—10 câini. Dacă sunt din inox durata normată de folosință este de 10 ani.
17	Polonice emailate pentru bucătar	buc.	3	1	De fiecare bucătărie pentru câini. Dacă sunt din inox durata normată de folosință este de 10 ani.

Nr. crt.	Denumirea bunurilor materiale	U/M	Durata normată de folosință (ani)	Cantitate	Observații
18	Polonice emailate pentru scos hrana din cazan	buc.	3	1	De fiecare bucătărie pentru câini. Dacă sunt din inox durata normată de folosință este de 10 ani
19	Sătăre	buc.	5	1	De fiecare bucătărie pentru câini
20	Tăvi din aluminiu pentru transport carne	buc.	6	1	Idem
21	Topoare pentru măcelar	buc.	5	1	Pentru fiecare 10 câini
22	Bureți pentru frecat vase	buc.	1	5	Idem
23	Perii de paie	buc.	1	5	Idem
24	Praf pentru curățat vesela	kg	—	2	Idem
25	Detergent (lichid sau solid)	kg	—	2	Idem
II. Materiale pentru grajduri					
1	Găleți (din tablă zincată)	buc.	3	1	De fiecare 1—5 cai
2	Furci pentru paie și fân	buc.	3	1	Idem
3	Lopeți	buc.	2	1	Idem
4	Mături din nuiiele	buc.	—	6	Idem
5	Saci din cânepă sau iută	buc.	1	2	Idem
III. Secții de tăiere a animalelor					
1	Balanțe pentru cântărit animale	buc.	10	1	
2	Blat de polietilenă cu suport de inox	buc.	10	1	
3	Butoaie din material plastic (cu capac)	buc.	3	1	
4	Câni emailate cu capac	buc.	3	2	Dacă sunt din aluminiu durata normată de folosință este de 6 ani.
5	Cazan din fontă	buc.	10	1	
6	Cratițe emailate de 50 l (cu capac)	buc.	3	2	Dacă sunt din inox durata normată de folosință este de 10 ani.
7	Cuțițe pentru măcelar	buc.	3	3	
8	Cuiere pentru cârlige pentru agățat carnea	buc.	10	2	
9	Găleți din tablă zincată	buc.	3	2	
10	Fierăstraie pentru oase	buc.	4	2	
11	Lăzi metalice cu capac	buc.	10	1	
12	Masate pentru ascuțit cuțițe	buc.	8	2	
13	Pile triunghiulare	buc.	8	1	
14	Topoare pentru măcelar	buc.	5	1	



**N O R M A Nr. 6  
de dotare cu mijloace și obiecte de inventar pentru brutării**

Nr. crt.	Denumirea materialelor	U/M	Durata normată de folosință (ani)	Cantitatea	Observații
1	Balanțe compuse, cu greutateți	buc.	10	1	De fiecare brutărie
2	Balanțe semiautomate, până la 500 kg	buc.	10	1	De fiecare brutărie care prepară pâine pentru peste 100 de oameni.
3	Coveți pentru frământat aluat	buc.	5	1	Pentru fiecare 50 kg de pâine. Dacă brutăria este dotată cu frământător de aluat, se aprovizionează câte 2 buc. de fiecare brutărie.
4	Cuțite pentru tăiat aluat	buc.	5	2	De fiecare brutărie
5	Fărășe	buc.	3	2	De fiecare cuptor, numai la brutăriile unde încălzirea este pe lemne
6	Frământătoare de aluat	buc.	7	1	De fiecare brutărie
7	Găleți (din tablă zincată)	buc.	3	4	Idem
8	Lăzi metalice pentru jăratec	buc.	3	2	De fiecare cuptor, numai la brutăriile unde încălzirea este pe lemne
9	Lopeți din lemn	buc.	1	4	De fiecare cuptor
10	Panacoade	buc.	1	2	De fiecare 10 kg de pâine care se prepară pe șarjă
11	Perii pentru curățat făina	buc.	1	2	De fiecare cuptor
12	Perii pentru uns pâinea	buc.	1	3	De fiecare cuptor
13	Pânză pentru acoperit aluatul și turtoiu	buc.	1	2	Pentru fiecare covată și cazan al frământătorului
14	Pânză pentru panacoade	buc.	1	2	Pentru fiecare panacod
15	Rastele pentru panacoade	buc.	5	1	Pentru fiecare 10 panacoade
16	Scafe	buc.	6	4	De fiecare brutărie
17	Site pentru făină	buc.	1	3	De fiecare brutărie
18	Stelaje mobile pentru pâine	buc.	5	1	Pentru fiecare 100 kg de pâine preparată pe schimb
19	Vătraie	buc.	4	1	De fiecare cuptor, numai la brutăriile unde încălzirea se face cu lemne

NOTĂ:

Numărul de cazane pentru frământătoare se stabilește în funcție de capacitatea acestora și de cantitatea de pâine care se prepară.

**NORMA Nr. 7****privind drepturile de combustibil lichid și solid necesar preparării hranei în condiții speciale, când se folosesc bucătării rulante auto**

Nr. crt.	Denumire	Combustibil folosit:	
		Motorină litri/h	Lemne kg/h
1	Bucătărie rulantă auto cu injector	2,5	—
2	Bucătărie rulantă auto fără injector	—	30

NOTĂ:

Timpul necesar pentru prepararea mâncării este de circa 3 ore.

*ANEXA Nr. 9  
la norme*

**TABEL****cuprinzând locurile de muncă și activitățile în atmosferă toxică sau în condiții de noxe profesionale**

Nr. crt.	Locurile de muncă și activitățile desfășurate
1	Locuri de muncă în perimetrul cărora se dezvoltă în procesul de producție un complex de noxe sau pulberi care, cumulate, pot fi nocive (garaje, hale de producție, ateliere)
2	Laboratoarele de analize chimice, toxicologice, biologice și biochimice
3	Laboratoarele și cabinetele de fizioterapie și radiologie
4	Locurile de muncă unde se repară sau se formatează acumulatorii
5	Activitatea permanentă desfășurată în locuri de muncă cu condiții nocive determinate de acțiunea radiațiilor ionizate, infraroșii, luminoase și ultraviolete
6	Turnătorie de plumb, turnătorie de litere și pentru culegerea manuală
7	Culegere mecanică și gravarea clișeelor de fotopolimeri, acizi, pregătirea formei pentru tiparul plan (foto, retuș, montaj și copiat plăci)
8	Culegere manuală și computerizată
9	Imprimare tipar înalt-plan, legătorie tipar înalt-plan
10	Întreținerea instalațiilor și utilajelor din secțiile de producție din tipografii
11	Laboratoare foto cinema
12	Locurile de muncă unde se folosește sau se manipulează petrol și benzină (spații închise): — spălarea motoarelor și pieselor; — descărcarea petrolului și benzinei; — alimentarea rezervoarelor; — manipularea în depozite; — curățarea instalațiilor și a rezervoarelor pentru produsele petroliere; — transportul cu autocisterne.
13	Locuri de muncă unde se execută lipituri de cositor, folosindu-se apa tare și clorură de amoniu
14	Locurile de muncă unde se șlefuiesc metale, ebonită, mase plastice, lemn (șlefuire mecanică)
15	Încăperile unde se execută lucrări de protejare a suprafețelor metalice: brunaj, cromaj, nichelaj, galvanizare
16	Locurile de muncă unde lucrează la spartul, încărcarea-descărcarea, cioplirea marmurei și a pietrei
17	Cabinele de proiecție pentru film
18	Încăperile în care se repară frigidere, unde se lucrează cu bioxid de sulf, clor metil, amoniac și freon
19	Activitatea de naftalinizare a echipamentului
20	Locurile de muncă unde se execută spălarea echipamentului și cazarmamentului, sterilizarea acestuia, spălarea vaselor de laborator
21	Vopsitorii cu duco, decapatorii

Nr. crt.	Locurile de muncă și activitățile desfășurate
22	Lustruitorii și șlefuitorii de lemn
23	Centrale termice pe combustibil solid
24	Ateliere de fierărie și forjă
25	Activitatea de ardere și scoaterea din cuptoare a cărămizilor, țiglei, varului și ipsosului
26	Activitatea de combatere a dăunătorilor cu insecticide, fungicide și erbicide
27	Sudarea electrică și autogenă, inclusiv tăierea metalelor cu oxigen sau arc electric în spații închise (cu excepția sudării în puncte)
28	Activitatea de izolare cu vată de sticlă și gudron
29	Activitatea la care se utilizează soluție de cauciuc pentru lipit tălpi, covor p.v.c., linoleumuri etc.
30	Degresare cu tiner, benzină, white-spirt și petrol
31	Activitatea de tratare termică a metalelor
32	Personalul care lucrează iarna afară la încărcatul și descărcatul vagoanelor, la alimentarea exterioară a atelierelor și depozitelor
33	Activitatea din serviciile de radiologie, fizioterapie, boli contagioase
34	Debitarea garniturilor de clingherit, prelucrarea mecanică a pieselor de bronz și aramă
35	Activitatea de la mașina de bromurat, alezat și șlefuit
36	Activitatea de tinichigerie

ANEXA Nr. 10  
la norme

**TABEL**  
**cuprinzând sortimentele ce se pot aproviziona de unități în cadrul produselor**  
**înscrise în norme de hrană sub denumiri generice**

Nr. crt.	Denumirea produselor prevăzute în norme	Caracteristici principale și sortimentele de produse ce se pot aproviziona
0	1	2
1	Amelioratori pentru preparate culinare	Amelioratori pentru preparate culinare, echivalent: Vegeta, Delikat, Legumix: — umiditate, max. 3%; — sare, max. 65%; — conținut de legume, min. 7%.
2	Arome, condimente, ingrediente	Arome: zahăr vanilat, vanilină, esențe alimentare diferite (rom, portocale, lămâi, zmeură, vanilie, migdale) Condimente: chimen, cimbru, condimente pentru cârnați, tarhon, foi de dafin, ienibahar, cuișoare, scorțișoară Ingrediente: praf de copt, bicarbonat de sodiu alimentar
3	Biscuiți	Biscuiți: simpli, glutenoși, zaharoși sau șprîțați, comuni sau cu adaosuri nutritive
4	Brânză telemea	Brânză telemea maturată: grăsime raportată la substanță uscată min: — de oaie (bivoliță): 47%; — de vacă: 42%.
5	Brânză proaspătă de vaci	Brânză proaspătă de vaci: — grăsime, min. 27%; — apă, max. 70%. Pentru regimuri alimentare se poate aproviziona brânză dietetică.
6	Borș	Borș: instant, natural sau din tărățe
7	Carne de pasăre	Carne de pasăre: păsări (pui de găină, găini, curcani) tăiate (fără intestine, cap și picioare)

0	1	2
8	Carne de porc slabă	Carne de porc: pulpă sau spată dezosate, fără slănină, cu straturi discontinui de grăsime cu o grosime de max. 5mm, pe o suprafață totală de max. 10%.
9	Carne de porc semigrasă	Carne de porc: jumătăți de porc (fără organe, specialități, cap, picioare) și cu slănină în straturi continue de 5 mm, pe toată suprafața
10	Carne de vită slabă	Carne de vită: carne de bovine, taurine și bubaline (vită adultă și mânzat) numai pulpe întregi (față sau spate), dezosate, fără coaste
11	Ceai	Ceai natural diferite sortimente (de plante sau fructe)
12	Compot	Compoturi de fructe: cireșe, caise, vișine, piersici, pere, mere, gutui, struguri, asortat etc. Compoturi de fructe exotice: ananas, mandarine Substanțe solubile în sirop (în funcție de sortiment) 18—23° Pentru regimuri alimentare se pot aproviziona compoturi dietetice.
13	Conserve de legume în apă sau bulion	Conserve de legume în apă: — cu o singură specie de legume: mazăre, fasole verde păstăi: conținut de legume, min. 55%; — amestec de specii de legume zarzavat de supe: conținut de legume, min. 55%. Conserve de legume în bulion: — cu o singură specie de legume (tomate etc.), conținut de legume, min. 50%; — amestec de specii de legume (ghiveci, zarzavat pentru ciorbe), conținut de legume, min. 55%.
14	Conserve din carne de porc în suc propriu	— cantitatea de carne din masa netă, min. 60%; — grăsime raportată la masa netă, max. 20%.
15	Conserve din carne de vită în suc propriu	— cantitatea de carne la masa netă, min. 60%; — grăsime raportată la masa netă, max. 10%.
16	Conserve din carne de porc cu fasole boabe	Carne și grăsime, min. 31% din care: — grăsime, max. 10%; — fasole boabe, min. 39%.
17	Conserve din pește în ulei	Conserve din pește în ulei (sardină, macrou, hering etc.), conținut de pește, min. 75%.
18	Drojdie de bere proaspătă	Drojdie de bere proaspătă: umiditate, max. 76% Se poate aproviziona și drojdia de bere uscată, cu umiditate max. 9%.
19	Fructe proaspete	Fructe proaspete calitatea I: mere, pere, prune, caise, piersici, nectarine, cireșe, vișine, gutui, căpșuni, struguri de masă, pepeni etc.
20	Făină de grâu (albă)	Făină albă: — umiditate, max. 14,5%; — conținut de cenușă raportat la substanța uscată, max. 0,65%; — lipsită de gusturi, mirosuri străine și insecte.
21	Fasole boabe uscată	Fasole boabe uscată: — umiditate, max. 14%; — corpuri străine totale, max. 5%.
22	Griș	Griș alimentar: a) umiditate, max. 15%; b) conținut de cenușă raportat la substanța uscată, max. 0,62%.
23	laurt	laurt: grăsime: min. 2,8%.
24	Mălai (făină de porumb)	Mălai superior (extracție 75%) sau mălai extra
25	Legume proaspete	Legume proaspete calitatea I: ardei gras, ardei iute, gogoșari, castraveți, ceapă și usturoi verde, conopidă, dovlecei, fasole verde păstăi, lobodă, mazăre verde boabe, pătlăgele roșii, vinete, spanac, salată verde, ridichi de lună, gulii, verdețuri frunzoase (mărar, pătrunjel, leuștean, țelină etc.), alte sortimente.

0	1	2
26	Lapte de vacă	Lapte de consum: grăsime, min. 1,8%.
27	Lapte praf	Lapte praf: — umiditate, max. 4%; — grăsime, min. 26%.
28	Margarină	Margarină vegetală min. 20% grăsime
29	Murături	Murături: asortate, castraveți, gogoșari, gogonele etc.
30	Ouă de găină	Ouă de găină pentru consum alimentar, min. 50 g/buc.
31	Organe comestibile	Organe comestibile: creier, ficat, fudului, inimă, limbă, măduvioare, momițe, rinichi, uger.
32	Orez decorticat	Orez decorticat calitatea I: — spărturi, max. 7%; — fără boabe gipsate sau galbene.
33	Oțet	Oțet alimentar de fermentație: 9 grade aciditate
34	Pate de ficat	Pate de ficat, produs sterilizat, la fabricarea căruia nu se admite utilizarea cărnii separate mecanic, a amidonului sau a amidonului modificat și a proteinelor de origine vegetală: — conținut de ficat: min. 15%; — umiditate: max. 74%; — substanțe grase: max. 30%.
35	Pastă de tomate	Pastă de tomate: concentrație 24%—40% substanță uscată solubilă (Pasta de tomate în concentrație 12%—18%, substanță uscată solubilă, este aferentă bulionului.)
36	Paste făinoase simple	Paste făinoase (simple) din făină tip 550 sau 650: — diferite forme: macaroane, fidea, spaghete, melcișori, tăiței etc.; — apă, max. 13%.
37	Pâine albă	Pâine albă
38	Rădăcinoase	Leguminoase de la care se consumă rădăcini tuberizate: hrean, păstârnac, pătrunjel, ridichi, țelină și sfeclă
39	Produse din carne: — Cârnați (inclusiv sortimentele preparate în sistemul penitenciar)	Produse din carne, prelucrate conform tehnologiilor specifice și tratamentului termic, care să asigure: a) dublă afumare și fierberea produselor: — produse de bază: cabanos etc.; — apă, max. 50%; — substanțe grase, max. 43%; b) afumarea și fierberea produselor: — produse de bază: oltenești etc.; — apă, max. 65%; — substanțe grase, max. 32%; c) fierberea produselor (cârnați fără structură): — produse de bază: crenvurști; — apă, max. 70%; — substanțe grase, max. 27%.
	— Salamuri (inclusiv sortimentele preparate în sistemul penitenciar)	Preparate din carne prelucrate conform tehnologiilor specifice și tratamentului termic care să asigure: a) dublă afumare și fierberea produselor: — produse de bază: salam de vară etc.; — apă, max. 50%; — substanțe grase, max. 40%.; b) afumarea și fierberea produselor: — produse de bază: salam Victoria etc.; — apă, max. 66%; — substanțe grase, max. 30%.
40	Sare	Sare pentru uz alimentar iodată de bucătărie, de masă

0	1	2
41	Subproduse de carne	De vită: splină, burtă curățată, cozi cu carne, căpățâni fără limbă și creier, urechi, picioare curățate, oase cu măduvă și piept cu carne De porc: splină, căpățână cu gușă fără limbă și creier, căpățână fără gușă, limbă și creier, oase crude, oase crude de garf, oase mici crude, picioare crude, picioare curățate, șorici, urechi, cozi De ovine: splină, căpățâni întregi cu limbă și creier, oase de la căpățână, oase crude de la șiră, carne din fasonări De pasăre: tacâmuri de pasăre pentru gătit (amestecuri de ciorbă), cap, gât, picioare
42	Specialități din carne (porc și vită)	Sortimente: piese tranșate de porc și vită: mușchi, mușchiuleț
43	Unt proaspăt	Unt cu conținut de grăsime min. 74%
44	Ulei de floarea-soarelui	Ulei rafinat de floarea-soarelui
45	Zahăr	Zahăr cristal: — umiditate, max. 0,06%; — zaharoză raportată la substanța uscată, min. 99,80%.
46	Marmeladă amestec	Marmeladă amestec din cel puțin două specii de fructe

## NOTE:

1. Pentru regimuri se pot aproviziona conserve sau compoturi dietetice în aceeași gamă sortimentală.

2. Pentru înregistrare în evidența contabilă, transformarea uleiului din kg în litri se efectuează pe baza formulei următoare (în cazul în care nu există alte precizări din partea producătorului):

100 litri = 92 kg.

*ANEXA Nr. 11  
la norme*

MINISTERUL JUSTIȚIEI

Administrația Națională a Penitenciarelor  
Penitenciarul .....

Exemplar 1

Se remite persoanei care însoțește ppl<sup>1)</sup>  
cu obligația de a-l preda unității, pentru  
alocarea la drepturile de hrană a ppl

Exemplar 2

Se arhivează la Compartimentul hrănire.

**BILET DE SUBZISTENȚĂ**

Data .....

Eliberat pentru ( ) ppl care pleacă în baza Ordin la .....

În unitate a primit:

— hrană caldă, până la ..... inclusiv.

— hrană rece, până la ..... inclusiv.

**BILET DE SUBZISTENȚĂ**

Data .....

Eliberat pentru ( ) ppl care pleacă în baza Ordin la .....

În unitate a primit:

— hrană caldă, până la ..... inclusiv.

— hrană rece, până la ..... inclusiv.

Întocmit

Director adjunct economic-administrativ

1) ppl — persoane private de libertate.



Norma de hrană	Efective	MENIURI					
		Dimineața ora 7 diabet	Ora 10 diabet	Prânz ora 13 diabet	Ora 16 diabet	Seara ora 19 diabet	Ora 21 diabet
15							
16							
17							

Avizat.

ȘEF SERVICIU LOGISTICĂ

Întocmit.

RESPONSABIL SECTOR

Număr document	Data eliberării			Predător	Primitor
	Ziua	Luna	Anul		

Nr. crt.	DENUMIREA	U/M	COD	CANTITATEA		Preț unitar	Valoare
				Solicitată	Eliberată		
TOTAL VALOARE		X	X	X	X	X	

Întocmit.

GESTIONAR,

BUCĂȚAR,

CONFIRMAT,  
ȘEF TURĂ (LOCȚIITOR ȘEF TURĂ)





## SITUAȚIE EFECTIVE PE NORME

ZIUA	EFECTIVE													TOTAL					
	12C	15	16	17	17A	17B	17C	18	18A	18B	18C	18D	18E		19	20	22	23	(...)
1																			
2																			
3																			
4																			
5																			
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			
16																			
17																			
18																			
19																			
20																			
21																			
22																			
23																			
24																			
25																			
26																			
27																			
28																			
29																			
30																			
31																			
TOTAL																			

ÎNTOCMIT,

SITUAȚIE CALORII PE NORME

ZIUA	CALORII ACORDATE														TOTAL				
	12C1	15	16	17	17A	17B	17C	18	18A	18B	18C	18D	18E	19		20	22	23	(...)
1																			
2																			
3																			
4																			
5																			
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			
16																			
17																			
18																			
19																			
26																			
27																			
28																			
29																			
30																			
31																			
TOTAL																			
MEDIA CALORICĂ ZILNICĂ (total/nr. de zile din lună)																			

ÎNTOCMIT,

**TABEL**  
**cu timpul de pregătire al alimentelor**

minute

Nr. crt.	Denumirea produsului	Timpul necesar pentru:			
		Clătire	Fierbere	Prăjire	Coacere
1	Spanac, salată verde	5—10	8—10	—	—
2	Dovlecei	1—5	10—15	—	—
3	Roșii	5—10	10—15	—	—
4	Verdețuri	1—5	10—20	—	—
5	Fidea	—	12—15	—	—
6	Griș	—	15	—	—
7	Ceapă	1—5	15—20	10—15	—
8	Conopidă	1—5	20—25	—	—
9	Cartofi tăiați felii	—	20—25	15—20	—
10	Cartofi în coajă	1—5	30	—	30
11	Fasole verde	—	20—30	—	—
12	Mazăre verde	—	20—30	—	—
13	Varză proaspătă	80—90	20—40	—	—
14	Rădăcinoase albe	15—20	25—30	—	—
15	Morcovi	10—15	25—35	15—20	—
16	Castraveți murați	—	25—35	—	—
17	Sfeclă	1—5	30—35	40—45	40—45
18	Macaroane, tăiței	—	30—40	—	—
19	Varză murată	90—120	50	—	—
20	Mazăre decortăată	—	50—70	—	—
21	Fasole boabe	5	90—120	—	—
22	Pește — porții	1—5	20—25	15—20	—
23	Carne de porc — porții	1—5	50—60	15—20	—
24	Carne de vită —porții	1—5	60—90	20—30	—
25	Carne de miel	1—5	40—60	40—50	—
26	Carne de oaie	1—5	90—120	40—70	—

**Norme de hrană pentru animalele de serviciu din unitățile penitenciare**

**NORMA Nr. 1**  
**pentru hrănirea cailor**

Norma	Categorii de animale	Denumirea produselor	Rații zilnice — kg —	Calorii/zi
A.	Cai samar, cai coloană și mânji de la 6 luni până la intrarea în serviciu	Fân Ovăz Paie de grâu* Sare furajeră	5 4 4 0,020	16.446
B.	Cai de șa și de tracțiune	Fân Ovăz Paie de grâu* Sare furajeră	5 5 5 0,020	19.101
C.	Cai de artilerie, cai semigrei și iepe la lactație (6 luni de la fătare)	Fân Ovăz Paie de grâu* Sare furajeră	6 6 6 0,020	22.921

Norma	Categoriile de animale	Denumirea produselor	Rații zilnice — kg —	Calorii/zi
D.	Cai de sport	Fân Lucernă Morcovi Ovăz Paie de grâu* Sare furajeră Sămânță de in Zahăr (buc.)	4 4 0,500 6 8 0,020 0,015 0,050	25.633
E.	Mânji în vârstă de la 3 săptămâni la 6 luni	Fân Morcovi Ovăz	0,500 0,500 0,500	1.855

\*Paiele de grâu sunt folosite pentru odihna animalelor, asigurarea patului (așternutului) cald.

**N O R M A Nr. 2  
pentru hrănirea câinilor**

Norma	Categoriile de animale	Denumirea produselor	Rații zilnice — kg —	Calorii/zi
A.	Cățele în lactație (45 zile de la fătare)	Carne (vită, porc, oaie) Cartofi Făină de oase Lapte proaspăt de vacă (ml) Legume proaspete Mălai Paie de grâu* Pâine Sare Seu topit sau untură	0,900 0,150 0,020 0,600 0,150 0,300 0,500 0,300 0,010 0,020	4.041
B.	Căței în vârstă de la 3 la 6 săptămâni	Carne (vită, porc, oaie) Făină de oase Lapte proaspăt de vacă (ml) Morcovi Ouă de găină (buc.) Pâine	0,100 0,010 0,300 0,030 1 0,050	401
C.	Căței în vârstă de la 6 săptămâni la 4 luni	Carne (vită, porc, oaie) Cartofi Făină de oase Lapte proaspăt de vacă (ml) Legume proaspete Mălai Paie de grâu* Pâine Sare Seu topit sau untură	0,400 0,100 0,010 0,500 0,100 0,200 0,500 0,200 0,010 0,020	2.192
D.	Căței în vârstă de la 4 luni la 8 luni	Carne (vită, porc, oaie) Cartofi Făină de oase Legume proaspete Mălai Paie de grâu* Pâine Sare Seu topit sau untură	0,500 0,100 0,010 0,100 0,200 0,500 0,200 0,010 0,020	2.388
E.	Câini dresați îndeplinind serviciul de pază, precum și cei în dresaj pentru serviciul de pază	Carne (vită, porc, oaie) Cartofi Făină de oase Legume proaspete Mălai Paie de grâu* Pâine Sare Seu topit	0,500 0,100 0,010 0,100 0,300 0,500 0,200 0,010 0,020	2.565

Norma	Categoriile de animale	Denumirea produselor	Rații zilnice — kg —	Calorii/zi
F.	Câini de serviciu, inclusiv cățele în gestație din luna a 2-a și câini peste 18 luni care încă n-au intrat în dresaj	Carne (vită, porc, oaie) Cartofi Făină de oase Legume proaspete Mălai Paie de grâu* Pâine Sare Seu topit sau untură	0,700 0,150 0,010 0,150 0,300 0,500 0,300 0,010 0,020	2.783
G.	Câini în dresaj pentru serviciul de urmărire însoțire și alte specializări și căței între 8 și 18 luni	Carne (vită, porc, oaie) Cartofi Făină de oase Legume proaspete Mălai Paie de grâu* Pâine Sare Seu topit sau untură	0,700 0,150 0,010 0,150 0,300 0,500 0,300 0,010 0,020	2.930
H.	Hrană rece	Conserve din carne pentru câini Pâine	0,900 0,500	1.970

\* Paiele de grâu sunt folosite pentru odihna animalelor, asigurarea patului (așternutului) cald.

**N O R M A Nr. 3**  
**pentru substituirea produselor folosite în hrana animalelor**

Nr. crt.	Produsul care se substituie	Cantitate grame	Produsul cu care se substituie	Cantitatea grame
1	Carne (vită, porc, oaie)	100	Brânză proaspătă de vacă Carne de cal Conserve din carne pentru câini Hrană uscată pentru câini Slănină proaspătă Subproduse din carne*	135 180 100 100 30 285
2	Cartofi	100	Cartofi deshidratați Furaje combinate Legume proaspete	20 100 304
3	Conserve din carne pentru câini	100	Carne (vită, porc, oaie) Conserve din carne (porc, vită) în suc propriu Hrană uscată pentru câini Subproduse de carne*	100 100 100 285
4	Făină de porumb (mălai)	100	Cartofi Legume proaspete și rădăcinoase Pâine	540 1250 110
5	Făină de oase	100	Calciu furajer	100
6	Fân	100	Brichete furajere Coceni de porumb Ovăz, orz Paie de grâu Porumb boabe Porumb siloz Șroturi de floarea-soarelui Tărâțe de grâu	60 400 50 200 40 200 50 60
7	Lapte proaspăt de vacă (ml)	100	Brânză proaspătă de vacă Carne de (vită porc, oaie) Lapte praf Ouă de găină (buc.)	30 40 10 1/2

Nr. crt.	Produsul care se substituie	Cantitate grame	Produsul cu care se substituie	Cantitatea grame
8	Legume proaspete**	100	Cartofi Conserve din legume în apă sau bulion Legume sau rădăcinoase deshidratate	33 75 10
9	Morcovi	100	Sfeclă furajeră	200
10	Ouă de găină (buc.)	1	Brânză proaspătă de vacă Carne de (vită, porc, oaie)	50 40
11	Ovăz	100	Brichete furajere Fân Orz, secară Porumb boabe Tărâțe de grâu	150 200 100 80 125
12	Paie de grâu	100	Fân Paie de orz, ovăz, orez	100 100
13	Pâine	100	Făină de porumb (mălai) Paste făinoase	66 66
14	Seu topit sau untură	100	Seu crud Slănină proaspătă Ulei comestibil	110 130 95
15	Tărâțe de grâu	100	Fân, paie de grâu Ovăz, orz, porumb	200 50
16	Varză proaspătă	100	Morcovi	100

## NOTE:

1. Această normă se aplică atunci când produsele prevăzute în norme lipsesc sau pentru variația meniurilor.
2. Substituirea ovăzului cu porumb boabe se face în limita a maximum 50% din rația de ovăz prevăzută de norme.
3. Substituirea ovăzului cu tărâțe se face fără a depăși 30% din rația zilnică.
4. Toate substituirile se fac cu avizul medicului veterinar.

\* Prin *subproduse de carne* se înțeleg: burtă comestibilă de bovine și ovine, căpățână de vită fără creier și limbă, căpățâni întregi de ovine, cozi de bovine cu carne, oase piept de bovine cu carne, buze și urechi de bovine, plămâni de bovine, porcine și ovine, picioare de bovine și ovine curățate, splină cabalină, esofag, carne din răzătură de piei, carne beregăți (carne sângerată), slungul și ugerul.

\*\* Prin *legume* se înțeleg: legume proaspete de sezon (ardei gras, ceapă, dovlecei, fasole verde, roșii, spanac, varză etc.) și rădăcinoase (morcovi, pătrunjel, sfeclă, țelină, păstârnac etc).

**T A B E L**  
**cuprinzând încadrarea pe munci grele a persoanelor private de libertate care muncesc**

Nr. crt.	Grupa de muncă și specialitatea
I. METALURGIE:	
1	Ajustori
2	Curățitori piese turnate
3	Dulgheri
4	Electricieni pentru acumulatori
5	Electricieni bobinatori
6	Electricieni instalatori care lucrează la înălțimi de peste 8 metri
7	Fierari
8	Forjori și ajustorii lor
9	Fochiști
10	Frezori
11	Galvanizatori
12	Încărcători și descărcători cuptoare
13	Instalatori conducte
14	Lăcătuși
15	Manipulatori metale prelucrate și neprelucrate
16	Manipulanți prese și ciocane cu abur
17	Matrițeri
18	Mecanici (de motoare, pompe, uzine, electricieni)
19	Miezuitori
20	Modelatori
21	Montatori
22	Morari
23	Muncitori la cuptoare
24	Muncitori la polizor
25	Muncitori care execută transporturi grele în incinta unităților productive
26	Nichelari
27	Potcovari
28	Prăjitori cărămizi
29	Presori la cald
30	Preparatori de pământ în turnătorii
31	Rabotori
32	Rectificatori
33	Sculeri
34	Spărgători fontă
35	Strungari
36	Sudori electrici și autogeni
37	Șablori
38	Tinichigii
39	Șlefuitori
40	Tâmplari mecanici
41	Tâmplari manuali
42	Topitori și ajutorii lor
43	Trasatori
44	Turnători
45	Vopsitori auto



Nr. crt.	Grupa de muncă și specialitatea
II. PRELUCRAREA LEMNULUI:	
1	Circulariști
2	Cărători manuali de cherestea și materiale fine
3	Dogari
4	Dulgheri
5	Gateriști
6	Încărcători și descărcători de cherestea
7	Lustruitori mobilă lemn
8	Muncitori la uscătoriile de lemn
9	Pendulariști
10	Rotari
11	Stivuitori
12	Strungari lemn
13	Tâmplari mecanici
14	Tâmplari manuali
III. PIELĂRIE:	
1	Muncitori la mașinile Doppel, freză și ștațe talpă
IV. TEXTILE:	
1	Muncitori în secțiile de vopsitorie chimică
V. CONSTRUCȚII ȘI MATERIALE DE CONSTRUCȚII:	
1	Ajutori la uscătoriile artificiale
2	Așezători și scoțători la cuptoarele de cărămidă și țiglă
3	Betoniști
4	Cocători la cuptoarele de cărămidă
5	Conducători utilaje construcții
6	Curățitori cuptoare de cărămidă
7	Cărători cărămidă, mortar, beton și piatră (salahori)
8	Dulgheri
9	Fierari betoniști
10	Hidroizolatori
11	Instalatori apă și canal
12	Lăcătuși
13	Mecanici utilaje construcții
14	Mozaicari
15	Muncitori la cuptoarele de ars var
16	Muncitori la morile de vânt
17	Muncitori la carierele de piatră (încărcători, săpători, manipulatori, spărgători de piatră, artificieri)
18	Muncitori care forează puțuri
19	Muncitori care lucrează la preparat beton, mortar
20	Muncitori care lucrează la montat și demontat linii C.F.
21	Muncitori necalificați care lucrează permanent în construcții
22	Muncitori la cuptoarele de cărămidă 8 arzători, bachetari, cenușari
23	Parchetari
24	Presori la presele de cărămidă și țiglă
25	Pavatori
26	Săpători
27	Tâmplari

Nr. crt.	Grupa de muncă și specialitatea
28	Varniceri
29	Zidari
VI. INDUSTRIA CHIMICĂ:	
1	Muncitori la exploatarea stufului și papurei (tăietori, legători, transportori și încărcători stuf și papură)
VII. AGRICULTURĂ:	
1	Cosași
2	Îngrijitori animale
3	Manipulatori cereale
4	Manipulatori bălegar
5	Manipulatori combine și secerători (mecanici și ajutori)
6	Muncitori răsadnițe și sere
7	Muncitori ciupercărie
8	Muncitori care clădesc șire și stoguri
9	Muncitori însilozatori de furaje
10	Muncitori care lucrează la: îndiguiri, canale pentru irigații și desecat, defrișări, nivelări, prășit manual, desfundări teren
11	Mulgători
12	Recoltatori răchită
13	Secerători manuali
14	Săpători
15	Tractoriști și ajutorii lor
VIII. DIVERSE MUNCI:	
1	Brutari
2	Bucătari și ajutorii lor
3	Frământători aluat
4	Muncitori cocători
5	Morari
6	Încărcători descărcători și manipulatori de materiale grele
7	Podari (traversări ape)
8	Spălători rufe manual și mecanic
9	Tăietori și spărgători lemne manual
10	Vidanjori
11	Tăietori lemne la circular

## NOTE:

1. Categoriile de munci care nu au fost înscrise în prezentul tabel se încadrează la munci ușoare sau medii.
2. Persoanele private de libertate care sunt folosite la munci de deservire se consideră că prestează munci ușoare sau medii.

## Variante de mâncăruri recomandate pentru diferite boli

Afecțiunea	Preparate pentru micul dejun și gustări	Supe și ciorbe	Preparate din carne	Preparate din brânză	Preparate din ouă	Preparate din legume	Deserturi
Acidoza diabetică		Supă cremă de fulgi de ovăz — fără smântână și ou Supă clară de legume					
Afecțiuni cardiace	Ceai cu zahăr lăurat cu pâine Lapte cu zahăr Omletă dietetică Pâine cu margarină și gem/brânză de vaci/marmeladă/ou fierț/șuncă presată/pate de ficat /miere de albine/dulceață	Supă cremă de griș Supă cremă de fideea (în HTA, fără telemea) Supă de oase degresată, cu găluște din griș (fără sare) Supă de pui cu fulgi de ou (poloneză) — fără sare Supă de mazăre (HTA) Supă de varză — fără sare Supă cremă de șalău (știucă) Ciorbă de fasole grasă — fără sare (HTA) Ciorbă de dovlecei Ciorbă țărănească Supă de roșii cu tăiței Borș rusesc fără sare Ciorbă de legume Supă cremă de legume Ciorbă a la grec fără sare Ciorbă de dovlecei Ciorbă de lobodă Borș de sfeciă Supă cremă de morcov	Ardei umpluți cu carne Budincă de macaroane cu carne și sos de roși Chiftele cu sos de smântână — fără sare Chiftele de carne de vacă cu mărar Chiftele marine dietetice — fără sare Ciulama de pui cu mămligută Crap cu roșii la cuptor Dovlecei umpluți cu carne — fără sare Ficăței de pasăre la grătar Friptură înăbușită dietetică (de pasăre, de vită) Musaca de cartofi cu carne de vită, fără sare Musaca de dovlecei Ciorbă de vită Perișoare cu sos de mărar — fără sare Pește la grătar cu legume á la grec Pilaf cu carne de pui	Batoane de brânză de vaci — fără sare Brânză hiposodată Budincă de spaghete cu brânză de vaci Colțunași umpluți cu brânză de vaci Cremă de brânză de vaci — fără sare Macaroane gratinate cu brânză de vaci Mămăligută pripită cu brânză de vaci Papanăși fierți, din griș cu brânză de vaci Plăcintă cu brânză de vaci Roșii umplute cu brânză de vaci Sufleu de brânză de vaci cu morcovi Sufleu din brânză de vaci — fără sare Sufleu de griș cu brânză de vaci Tartă cu brânză de vaci	Omletă sărbească — fără sare Omletă dietetică din albuș — fără sare	Ardei umpluți cu orez Budincă de cartofi cu brânză de vaci — fără sare, înlocuită de mărar sau chimen tocat Budincă de spanac cu brânză (sau carne) Cartofi copti cu unt/margarină Cartofi franțuzești Chiftele cu morcovi și mere Dovlecei gratinați (cu brânză de vaci) Dovlecei umpluți Ghiveci de legume Legume á la grec Mâncare de fasole verde Mâncare de fasole verde fără carne și fără sare Pilaf cu prune Pilaf de orez cu dovlecei Piure de cartofi Piure de spanac Rizotto cu brânză de vaci Sote de legume Spaghete milaneze Tocăniță de legume	Compot de fructe Fructe Griș cu lapte Griș cu lapte și sos caramel Mere coapte zahăr Orez cu lapte și scorțișoară Orez cu mere Plăcintă cu mere Ruladă de biscuiți Suc de fructe

Afecțiunea	Preparate pentru micul dejun și gustări	Supe și ciorbe	Preparate din carne	Preparate din brânză	Preparate din ouă	Preparate din legume	Deserturi
Afecțiuni renale	<p>Biscuiți Brânză de vaci Ceai de plante cu zahăr Ceai de tei cu zahăr Ceai diuretic cu zahăr Iaurt Lapte Pâine cu dulceată Pâine cu jeleu de fructe Pâine cu miere de albine Pâine fără sare Pâine prăjită cu gem Pâine prăjită cu marmeladă Pâine prăjită cu peltea de gutui Pâine prăjită cu șuncă Pate de ficat Tartină cu brânză de vaci Tartină cu caș dulce Tartină cu pate de ficat fără sare</p>	<p>Borș de legume Borș rusc cu carne Borș rusc fără sare Ciorbă a la grec de pasăre Ciorbă cu perișoare Ciorbă de cartofi Ciorbă de crap Ciorbă de dovlecei Ciorbă de fasole grasă — regim de cruțare Ciorbă de lobodă Ciorbă de lobodă — cu smântână Ciorbă de măruntaie de pasăre Ciorbă de văcuță Ciorbă țărăneasă de legume Ciorbă țărăneasă de pui Supă cremă de fidea Supă de cartofi — cu smântână</p>	<p>Budincă de macaroane cu carne și sos de roșii Chiftele marinate Chiftele cu sos de smântână — fără sare Chiftele de carne de vacă cu mărar Chiftele la grătar Ciulama de pui Crap cu roșii la cuptor Crap la grătar Dovlecei umpluți cu carne Dovlecei umpluți cu carne — fără sare Ficăței de pasăre Friptură cu carne de porc la tavă Friptură de pasăre cu pilaf Friptură înăbușită dietetică Friptură înăbușită de vacă Friptură la grătar</p>	<p>Brânză hiposodată Cremă de brânză de vaci — fără sare Batoane de brânză de vaci — fără sare Colițunași umpluți cu brânză de vaci Sufleu de brânză de vaci cu morcovi Sufleu din brânză de vaci — fără sare Mămăliguță pripită cu brânză de vaci</p>	<p>Omletă sârbească — fără sare Omletă dietetică, umplută cu salată de legume din supă Tartine cu pastă de ou Cuib de roșii cu ochi românesc</p>	<p>Budincă de cartofi cu brânză de vaci Budincă de orez cu mere Budincă de tăitei cu brânză de vaci Chiftele cu morcovi și mere Chiftele cu varză Chiftele de cartofi — cu chimen, fără sare Conopidă poloneză Cremă de brânză Dovlecei cu smântână Dovlecei umpluți cu legume Fasole verde cu sos de smântână Garnitură de cartofi Gelatină de brânză de vaci Ghiveci de legume Griș cu lapte cu sos caramel Legume asortate Mâncare de fasole verde</p>	<p>Ciătite cu brânză de vaci Ciătite cu dulceată Compot de vișine Compot pasat Cremă de zahăr ars Gelatină de mere Mere coapte cu gem Mere coapte cu zahăr Plăcintă cu mere Prăjitură cu nuci Ruladă de biscuiți cu gem Struguri Suc de fructe Tartă cu cremă de brânză de vaci Tartă cu piure de mere</p>

Tartină cu șuncă	Supă de conopidă Supă de fasole verde Supă de mazăre Supă de oase degresată, cu găluște din griș Supă de pui cu fulgi de ou (poloneză) — fără sare Supă de roșii cu orez Supă de varză — fără sare Supă cremă de griș Supă cremă de legume	Friptură la tavă Măncare de fasole verde cu carne de pui sau vită Musaca de cartofi cu carne Musaca de cartofi cu carne Mușchi de vită la cuptor Mușchi tocat Perișoare cu sos de măr — fără sare Perișoare dietetice cu cartofi natur Pește la grătar cu legume a la grec Pui cu mazăre verde Rasol de pui Rasol de vacă, vițel sau pasăre Rasol împănănat cu legume Roșii umplute cu carne Ruladă de carne Ruladă de carne fără sare Rulouri de șuncă cu legume Salam dietetic Sarmale în foi de viță Sărmăluțe dietetice din varză dulce și carne Scrubii de Dunăre a la grec Șnițel fiert în supă de legume Șnițel dietetic Șnițel pane din carne de vacă Tocăniță de roșii și ardei cu carne de pui sau vită		Orez cu mere Pilaif cu prune Pilaif de orez cu dovlecei Plăcintă cu brânză de vaci Sote de legume Sote de legume cu unt Spaghete cu sos de roșii
------------------	--	---	--	--

Afecțiunea	Preparate pentru micul dejun și gustări	Supe și ciorbe	Preparate din carne	Preparate din brânză	Preparate din ouă	Preparate din legume	Deserturi
Anemii	Bulion de oase îmbogățit cu ficat (supă hiperproteinizată)	Șnițel în pergament Pate dietetic de ficat Friptură înăbușită dietetică Rasol împănănat cu legume Mlăite dietetice Ruladă de carne Rasol de vacă, vițel sau pasăre Perișoare cu sos de mărar — fără sare Pește în pergament (hering, stavrid) Budincă de macaroane cu carne și sos de roșii	Omletă dietetică Omletă sârbească Omletă dietetică, umplută cu salată de legume din supă Tartine cu pastă de ou Cuib de roșii cu ochi românesc Ochiuri dietetice în cuib de cartofi piure Ochiuri dietetice în cuib de mămăligă	Legume asortate Chifteluțe de cartofi — cu smântână Sote de legume cu unt Budincă de spanac cu brânză (sau carne) Dovlecei umpluți cu legume			
Anorexii	Borș rusc de legume Borș Borș rusc de carne Ciorbă de somn	Dovlecei umpluți cu carne				Dovlecei umpluți cu legume	
Ateroscleroză	Supă de roșii	Pește în pergament (hering, stavrid)	Mămăliguță prăjită cu brânză de vaci	Omletă dietetică din albuș		Dovlecei umpluți cu legume	
Boala ulceroasă	Supă cremă de fulgi de ovăz — primele zile după criza acută Supă cremă de griș Supă cremă de fideea — în stadiul II, fără verdeață Supă cremă de franzelă Supă cremă de orez, fără verdeață, cu suc proaspăt de morcovi	Șnițel în pergament Salam dietetic — cu smântână Friptură înăbușită, de vacă Perișoare dietetice la aburi Chifteluțe cu sos de smântână — fără mărar Sărmăluțe dietetice din varză dulce și carne Dovlecei umpluți cu carne	Papanăși fierți Cremă de brânză de vaci Ovăz umplute cu brânză de vaci Roșii umplute cu brânză de vaci Colțunași umpluți cu brânză de vaci Sufleu de brânză de vaci cu morcovi Sufleu din brânză de vaci Mămăliguță prăjită cu brânză de vaci	Omletă dietetică Omletă dietetică, umplută cu salată de legume din supă Tartine cu pastă de ou Ochiuri dietetice în cuib de cartofi piure	Sote de fasole verde Dovlecei gratinați Budincă de cartofi cu brânză de vaci Dovlecei cu smântână Dovlecei umpluți cu legume Pilaf de orez cu dovlecei Pilaf dietetic		

Ciroză hepatică cu ascită				Supă de pasăre cu tăiței Supă de pui cu fulgi de ou (poloneză) Supă de cartofi Supă de fasole verde	Musaca dietetică de dovlecei cu carne Budincă de macaroane cu carne și cu sos de legume pasate dietetic și sos de smântână Friptură înăbușită dietetică Rasol de vacă, vițel sau pasăre Pește la grătar cu legume a la grec	Brânză hiposodată Batoane de brânză de vaci — fără sare	Omletă dietetică din albuș — fără sare		Budincă de spanac cu brânză (sau carne) Dovlecei umpluți cu legume						
Colecistite cronice			Supă cremă de fidea Supă cremă de franzelă Supă de oase degresată, cu găluște din albuș Supă de pasăre cu găluște de griș Supă de pasăre cu tăiței Supă de pui cu fulgi de ou (poloneză) Supă de pasăre a la grec Supă de cartofi (bătută cu iaurt) Supă de fasole verde — fără smântână Supă de conopidă Supă de roșii Supă cremă de șalau (știucă) Ciorbă de fasole grasă Ciorbă de cartofi Ciorbă de pui cu roșii Borș rusesc de legume Borș rusesc de carne Ciorbă de dovlecei Ciorbă de lobodă Ciorbă de somn	Șnițel în pergament Salam dietetic — cu unt Pate dietetic de ficat — cu unt, fără smântână Rasol împănăt cu legume Perișoare dietetice la aburi Mititei dietetici Rasol de vacă, vițel sau pasăre Chifteluțe de carne de vacă cu mărar Chifteluțe marine dietetice Sărmăluțe dietetice din varză dulce și carne Musaca de cartofi cu carne Roșii umplute cu carne Dovlecei umpluți cu carne Crap cu roșii la cuptor Budincă de macaroane cu carne și sos de roșii	Cremă de brânză de vaci Chifle umplute cu brânză de vaci Roșii umplute cu brânză de vaci — cu iaurt Sufleu din brânză de vaci Mămăliguță prăjită cu brânză de vaci	Ochiuri dietetice în cuib de cartofi piure Ochiuri dietetice în cuib de mămăligă	Legume a la grec Sote de fasole verde Dovlecei gratinați Budincă de cartofi cu brânză de vaci Budincă de spanac cu brânză (sau carne) Dovlecei umpluți cu legume Ghiveci de legume Pilaș de orez cu dovlecei Pilaș cu prune								

Afecțiunea	Preparate pentru micul dejun și gustări	Supe și ciorbe	Preparate din carne	Preparate din brânză	Preparate din ouă	Preparate din legume	Deserturi
Colită de fermentație	Supă de oase degresată, cu găluște din griș Bulion limpede din carne de vită Supă cremă de șalău (știucă)	Salam dietetic Friptură înăbușită, de vacă Rasol împănăt cu legume Mlăite dietetice Ruladă de carne Rasol de vacă, vițel sau pasăre Chiftele de carne de vacă cu mărar Dovlecei umpluți cu carne Crap cu roșii la cuptor Pește la grătar cu legume a la grec Pește în pergament (hering, stavrid) Crap la grătar Pește în aspici (șalău, știucă, lin, crap, cod) Scumbii de Dunăre a la grec Budincă de macaroane cu carne și sos de roșii	Papanasi fierți Cremă de brânză de vaci Sufleu de brânză de vaci cu morcovi Sufleu din brânză de vaci Mămăliguță prăjită cu brânză de vaci	Omletă dietetică Omletă dietetică din albuș Omletă dietetică, umplută cu salată de legume din supă	Sote de fasole verde Dovlecei gratinați Dovlecei umpluți cu legume Pilaf de orez cu dovlecei Pilaf cu carne		
Convalescență	Supă de pasăre a la grec	Pate dietetic de ficat Friptură înăbușită dietetică Rasol împănăt cu legume Rasol de vacă, vițel sau pasăre Perișoare cu sos de mărar — fără sare Dovlecei umpluți cu carne Crap cu roșii la cuptor Pește la grătar cu legume a la grec Pește în pergament (hering, stavrid) Crap la grătar Budincă de macaroane cu carne și sos de roșii	Papanasi fierți (cu unt) Cremă de brânză de vaci Ovă umplute cu brânză de vaci — cu smântână Sufleu de brânză de vaci cu morcovi Mămăliguță prăjită cu brânză de vaci	Omletă sărbească	Legume asortate Sote de legume cu unt Dovlecei umpluți cu legume Pilaf cu carne		



Denutriție	Supă cremă de griș Supă cremă de franzelă Supă de oase degresată, cu găluște din griș Bulion de oase îmbogățit cu ficat (supă hiperproteinizată) Bulion de oase îmbogățit cu drojdie de bere Bulion limpede din carne de vită (în alimentația prin sondă) Supă de pasăre cu tăiței Supă de conopidă — cu smântână Ciorbă de pui cu roșii Borș rusc de legume Borș Borș rusc de carne Ciorbă de mărunțate de pasăre Ciorbă de somn Ciorbă de crap	Colțunași cu brânză telemea sărată Papanăși fierți Pate de brânză Ovă umplute cu brânză de vaci — cu smântână Chifle umplute cu brânză de vaci Sufleu de brânză de vaci cu morcovi Sufleu din brânză de vaci Mămăliguță prăjită cu brânză de vaci	Omletă dietetică Omletă sârbească Omletă dietetică, umplută cu salată de legume din supă Cuib de roșii cu ochi românesc	Chifeluțe cu varză Chifeluțe de cartofi — cu smântână Chifeluțe cu morcovi și mere Conopidă gratinată Budincă de cartofi cu brânză de vaci Dovlecei umpluți cu legume Piaf dietetic Piaf cu carne Piaf cu prune				
Dermatologice	Borș rusc de legume			Dovlecei umpluți cu legume				
Diabet zaharat	Ceai cu zaharină Lapte Pâine cu unt/margarină Brânză de vaci Măr Pâine cu unt/margarină + Măr + ou Caș dulce laurt	— cartofii cântăriți Chifeluțe marinade dietetice Crap cu roșii la cuptor — fără garnitură de cartofi și morcovi sau cântăriți Crap la grătar Ficat la tavă Friptură la grătar	Omletă dietetică Omletă sârbească Omletă dietetică din albuș Cuib de roșii cu ochi românesc Ochiuri dietetice în cuib de cartofi piure — cu cartofii cântăriți	Budincă de spanac cu brânză (sau carne) — fără sos de făină, cu smântână Conopidă poloneză — fără pesmet Dovlecei cu smântână	Papanăși fierți — cu griș cântărit și cu zaharină Pate de brânză Cremă de brânză de vaci — fără zahăr Ovă umplute cu brânză de vaci Roșii umplute cu brânză de vaci — fără griș		Mere, mandarine Salată de fructe cu zaharină și frișcă	

Afecțiunea	Preparate pentru micul dejun și gustări	Supe și ciorbe	Preparate din carne	Preparate din brânză	Preparate din ouă	Preparate din legume	Deserturi
	<p>Ciorbă de lobodă — cu orezul cântărit</p> <p>Ciorbă de măruntaie de pasăre — cu orezul cântărit</p> <p>Ciorbă de perișoare</p> <p>Ciorbă de praz — cu orezul cântărit</p> <p>Ciorbă de pui cu roșii — orezul cântărit</p> <p>Ciorbă de salată verde</p> <p>Ciorbă de somn</p> <p>Ciorbă de spanac</p> <p>Ciorbă țărănească de pui</p> <p>Supă cremă de șalau (știucă) — fără morcov</p> <p>Supă de cartofi (în limita toleranței)</p> <p>Supă de conopidă — fără orez</p> <p>Supă de fasole verde</p> <p>Supă de legume</p> <p>Supă de mazăre (în limita toleranței)</p> <p>Supă de oase degresată, cu găluște din albuș</p> <p>Supă de oase degresată, cu găluște din grîș (grîșul cântărit)</p> <p>Supă de pasăre a la grec (orezul cântărit)</p> <p>Supă de pasăre cu găluște de grîș (grîșul cântărit)</p> <p>Supă de pasăre cu tăiței</p> <p>Supă de praz — fără unt</p> <p>Supă de pui cu fulgi de ou (poloneză) — fără făină</p> <p>Supă de roșii cu fulgi de ou</p> <p>Supă de varză</p>	<p>Friptură înăbușită dietetică (cu cartofii și morcovii cântăriți) de porc</p> <p>Friptură înăbușită, de vacă</p> <p>Friptură de pasăre</p> <p>Mititei dietetici</p> <p>Musaca de cartofi cu carne</p> <p>Pate dietetic de ficat</p> <p>Perișoare dietetice</p> <p>Peste în aspic (șalau, știucă, lin, crap, cod)</p> <p>Pește în pergament (hering, stavrid)</p> <p>Pește la grătar cu legume a la grec — fără morcovi, cartofi</p> <p>Rasol de vacă, vițel sau pasăre</p> <p>Rasol împănat cu legume</p> <p>Roșii umplute cu carne — se exclud rădăcinoasele</p> <p>Ruladă de carne — cu glucidele calculate</p> <p>Sărmăluțe dietetice din varză dulce și carne</p> <p>Scumbii de Dunăre a la grec</p> <p>Șnițel în pergament</p> <p>Șnițel pane cu și fără lapte</p> <p>Varză a la Cluj cu mămăliguță</p>	<p>Sufleu din brânză de vaci</p>	<p>Ochiuri românești cu piure de spanac</p> <p>Ou fiert</p>	<p>Fasole verde cu sos de smântână</p> <p>Ghiveci de legume (morcovii, cartofii, mazărea — în cantitățile permise)</p> <p>Legume a la grec</p> <p>Legume asortate — morcovii și cartofii cântăriți</p> <p>Mâncare de fasole verde</p> <p>Mâncare de cartofi</p> <p>Mâncare de dovlecei</p> <p>Salată orientală</p> <p>Sote de legume cu unt — cartofii și morcovii cântăriți</p>		



Afecțiunea	Preparate pentru micul dejun și gustări	Supe și ciorbe	Preparate din carne	Preparate din brânză	Preparate din ouă	Preparate din legume	Deserturi
Gastrite hiperacide	Supă de pasăre cu tăitei Supă de pui cu fulgi de ou (poloneză)	Supă de oase degresată, cu găluște din albuș Supă de oase degresată, cu găluște din griș Bulion limpede din carne de vită Supă de pasăre cu găluște de griș Supă de pui cu fulgi de ou (poloneză) Supă de pasăre a la grec Supă de conopidă Supă cremă de șalău (știucă) Borș rusc de legume Borș Borș rusc de carne Ciorbă de dovlecei Ciorbă de măruntaie de pasăre Ciorbă de somn Ciorbă de crap	Friptură înăbușită dietetică Friptură înăbușită, de vacă Rasol împănăt cu legume Perişoare dietetice la aburi Mititei dietetici Rasol de vacă, vițel sau pasăre Chifeluțe cu sos de smântână — fără mărar Chifeluțe marinate dietetice Roșii umplute cu carne Dovlecei umpluți cu carne Musaca dietetică de dovlecei cu carne Crap cu roșii la cuptor Pește la grătar cu legume a la grec Pește în pergament (hering, stavrid) Pește în aspic (șalău, știucă, lin, crap, cod) Scumbii de Dunăre a la grec Budincă de macaroane cu carne și sos de roșii	Ouă umplute cu brânză de vaci Mămăliguță prăjită cu brânză de vaci	Omletă dietetică	Dovlecei grăinați Budincă de cartofi cu brânză de vaci Dovlecei cu smântână Dovlecei umpluți cu legume Piaf dietetic Piaf cu carne	
Gastrite hipoacide	Bulion de oase îmbogățit cu ficat (supă hiperproteinizată) Bulion de oase îmbogățit cu drojdie de bere	Snițel în pergament Pateu dietetic de ficat Rasol de vacă, vițel sau pasăre	Mămăliguță prăjită cu brânză de vaci	Tartine cu pastă de ou	Budincă de spanac cu brânză (sau carne) Dovlecei umpluți cu legume Ghiveci de legume		
Gravide							



Afecțiunea	Preparate pentru micul dejun și gustări	Supe și ciorbe	Preparate din carne	Preparate din brânză	Preparate din ouă	Preparate din legume	Deserturi
Hipovitaminoze		Borș Borș rusc de carne Ciorbă de dovlecei Ciorbă de lobodă — cu iaurt	Pește la grătar cu legume a la grec Pește în pergament (hering, stavrid) Budincă de macaroane cu carne și sos de roșii	Sufleu de brânză de vaci cu morcovi	Omletă sărbească	Dovlecei umpluți cu legume	
Boli infecțioase		Borș	Rasol împănăt cu legume Friptură înăbușită dietetică Friptură înăbușită, de vacă Pește în pergament (hering, stavrid) Crap la grătar			Legume asortate Dovlecei umpluți cu legume	
Laringite, operații pe laringe		Supă cremă de griș	Friptură înăbușită dietetică (în stări febrile prelungite) Rasol împănăt cu legume				
Neoplasm și tuberculoza laringiană		Supă cremă de fulgi de ovăz					
Obezitate		Supă de varză — fără smântână Supă de praz — fără unt Ciorbă de fasole grasă — fără făină Borș rusc de legume — fără morcov, țelină, mazăre, orez Ciorbă de praz — fără orez, smântână Ciorbă de lobodă — fără orez și smântână	Pește în aspic (șalău, știucă, lin, crap, cod) — fără morcovi			Legume a la grec Legume asortate Sote de legume cu unt Conopidă poloneză — fără unt și pesmet, cu iaurt și verdeață	
Otite			Roșii umplute cu carne				
Pelagră		Supă de oase degresată, cu găluște din griș	Rasol împănăt cu legume				

Regim de cruțare		Supă cremă de franzele Supă de oase degresată, cu găluște din albuș Supă de mazăre Supă cremă de șalau (știucă) Ciorbă de cartofi Ciorbă de pui cu roșii Ciorbă de măruntaie de pasăre	Crap cu roșii la cuptor Pește în pergament (hering, stavrid) Scrubii de Dunăre a la grec	Sufleu de brânză de vaci cu morcovi		Fasole verde cu sos de smântână Dovlecei cu smântână Dovlecei umpluți cu legume	
Regim hiperproteic		Bulion de oase îmbogățit cu ficat (supă hiperproteinizată)	Rasol împănăt cu legume Friptură înăbușită dietetică Friptură înăbușită, de vacă Friptură cu carne de porc la tavă Ruladă de carne Rasol de vacă, vițel sau pasăre Musaca de cartofi cu carne Pește la grătar cu legume a la grec Pește în pergament (hering, stavrid) Crap la grătar	Omletă dietetică din albuș			
Rehidratare, remineralizare		Bulion limpede de legume Supă clară de legume Supă de morcovi Borș rusec de legume Supă de roșii					
Reumatism							
Tratament cortizonic			Salam dietetic Friptură înăbușită dietetică (în loc de sare, puțin usturoi, cimbru sau dafin)	Brânză hiposodată Cremă de brânză de vaci — fără sare Batoane de brânză de vaci — fără sare Ovă umplute cu brânză de vaci	Omletă sărbească — fără sare		
Tuberculoză		Supă cremă de griș Supă de oase degresată, cu găluște din griș	Snițel în pergament Pateu dietetic de ficat Friptură înăbușită dietetică	Coțunași cu brânză telemea sărată Ovă umplute cu brânză de vaci	Omletă dietetică Omletă sărbească Omletă dietetică, umplută cu salată de legume din supă	Chiftele cu varză Chiftele de cartofi — cu smântână Chiftele cu morcovi și mere	

Afecțiunea	Preparate pentru micul dejun și gustări	Supe și ciorbe	Preparate din carne	Preparate din brânză	Preparate din ouă	Preparate din legume	Deserturi
	Bulion de oase îmbogățit cu ficat (supă hiperproteinizată) Ciorbă de somn	Friptură înăbușită, de vacă Rasol împănate cu legume Mititei dietetici Friptură cu carne de porc la tavă Ruladă de carne Rasol de vacă, vițel sau pasăre Chiftele de carne de vacă cu mărar Gulaș dietetic Musaca de cartofi cu carne Roșii umplute cu carne Musaca dietetică de dovlecei cu carne Pește la grătar cu legume a la grec Pește în pergament (hering, stavrid) Scrumbii de Dunăre a la grec	Chifle umplute cu brânză de vaci Sufleu de brânză de vaci cu morcovi Sufleu din brânză de vaci Mămăliguță prăjită cu brânză de vaci — cu telemea	Tartine cu pastă de ou Ochiuri dietetice în cuib de cartofi piure Ochiuri dietetice în cuib de mămăligă	Conopidă gratinată Budincă de cartofi cu brânză de vaci Dovlecei umpluți cu legume Pilaș dietetic Pilaș cu carne Pilaș cu prune		
HIV — Sida	Ceai Lapte (cu sau fără cacao) laurt Pâine cu unt/margarină, cu: telemea, brânză topită, cașcaval, pate de ficat, gem, miere, magiun, marmeladă, peltea etc. Napolitane Rahat cu biscuiți Eugenii	Ciorbă de perișoare Ciorbă de zarzavat cu fidea Supă pasată cu orez Supă cu găluște Ciorbă de fasole boabe	Friptură cu carne de porc la tavă Chiftele de carne de vacă cu mărar Piure de cartofi cu carne (de pui, de vițel) Pilaș cu friptură/ruladă/perișoare Musaca de cartofi cu carne Varză cu carne Sarmale cu mămăliguță Fasole iahnie cu pârijoale Fasole bătută cu pârijoale Chiftele marine Ciulama de pui cu mămăliguță Macaroane cu carne	Oua umplute cu brânză de vaci Chifle umplute cu brânză de vaci Sufleu din brânză de vaci Mămăliguță prăjită cu brânză de vaci (sau cu telemea) Paste făinoase cu lapte	Oua umplute cu pastă de carne și maioneză Omlete dietetice Omletă sârbească Ochiuri dietetice	Chiftele de cartofi — cu smântână Budincă de cartofi cu brânză de vaci Dovlecei umpluți cu legume Pilaș cu carne Pilaș cu prune Salată orientală	Papanăși laurt Plăcintă cu brânză Gogoși Cornulețe cu rahat Fruite (proaspete sau compot) Napolitane Biscuiți Cacao cu lapte



MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE

**ORDIN****privind aprobarea Calendarului de administrare a evaluărilor naționale la finalul claselor a II-a, a IV-a și a VI-a în anul școlar 2018—2019**

În baza prevederilor art. 74 alin. (2), (3) și (4) din Legea educației naționale nr. 1/2011, cu modificările și completările ulterioare,

în conformitate cu art. 3 lit. b) din Hotărârea Guvernului nr. 1.401/2009 privind înființarea, organizarea și funcționarea Centrului Național de Evaluare și Examinare, cu modificările și completările ulterioare,

în temeiul prevederilor art. 12 alin. (3) din Hotărârea Guvernului nr. 26/2017 privind organizarea și funcționarea Ministerului Educației Naționale, cu modificările ulterioare,

**ministrul educației naționale** emite prezentul ordin.

Art. 1. — Se aprobă Calendarul de administrare a evaluărilor naționale la finalul claselor a II-a, a IV-a și a VI-a în anul școlar 2018—2019, prevăzut în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. — Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Art. 3. — Direcția generală educație timpurie, învățământ primar și gimnazial, Direcția minorității, Centrul Național de Evaluare și Examinare, inspectoratele școlare județene/al municipiului București și unitățile de învățământ duc la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

Ministrul educației naționale,  
**Valentin Popa**

București, 27 august 2018.  
Nr. 4.461.

ANEXĂ

**CALENDARUL****de administrare a evaluărilor naționale la finalul claselor a II-a, a IV-a și a VI-a în anul școlar 2018—2019****1. Evaluarea elevilor la finalul clasei a II-a — EN II:**

Scris — Limba română — 7 mai 2019

Scris — Limba maternă — 7 mai 2019

Citit — Limba română — 8 mai 2019

Citit — Limba maternă — 8 mai 2019

Matematică — 9 mai 2019

Scris-Citit — Limba română pentru minoritățile naționale — 10 mai 2019

**2. Evaluarea competențelor fundamentale dobândite în ciclul primar la finalul clasei a IV-a — EN IV:**

Limba română — 14 mai 2019

Matematică — 15 mai 2019

Limba maternă — 16 mai 2019

**3. Evaluarea competențelor fundamentale la finalul clasei a VI-a — EN VI:**

Limbă și comunicare — 22 mai 2019

Matematică și Științe ale naturii — 23 mai 2019

MINISTERUL DEZVOLTĂRII REGIONALE ȘI ADMINISTRAȚIE PUBLICE

**ORDIN****pentru modificarea anexei la Ordinul viceprim-ministrului, ministrul dezvoltării regionale și administrației publice, nr. 4.579/2018 privind alocarea unor sume pentru cofinanțarea lucrărilor de investiții în vederea reabilitării sistemelor centralizate de alimentare cu energie termică a localităților conform Programului „Termoficare 2006—2020 căldură și confort”**

Având în vedere prevederile art. 7 alin. (1) din Hotărârea Guvernului nr. 462/2006 pentru aprobarea programului „Termoficare 2006—2020 căldură și confort” și înființarea Unității de management al proiectului, republicată, cu modificările și completările ulterioare, ale art. 11 alin. (2) din Regulamentul privind implementarea programului „Termoficare 2006—2020 căldură și confort”, componenta de reabilitare a sistemului centralizat de alimentare cu energie termică, aprobat prin Ordinul viceprim-ministrului, ministrul dezvoltării regionale, administrației publice și fondurilor europene, nr. 49/2018 și ale Legii bugetului de stat pe anul 2018 nr. 2/2018,

luând în considerare prevederile Procesului-verbal nr. 28, încheiat în data de 19 martie 2018, și ale Procesului-verbal nr. 29, încheiat în data de 30 iulie 2018, ale Comisiei interministeriale de coordonare a Programului „Termoficare 2006—2020 căldură și confort”,

în temeiul art. 12 alin. (6) din Hotărârea Guvernului nr. 51/2018 privind organizarea și funcționarea Ministerului Dezvoltării Regionale și Administrație Publice,

**viceprim-ministrul, ministrul dezvoltării regionale și administrație publice, emite următorul ordin:**

**Art. I.** — Anexa la Ordinul viceprim-ministrului, ministrul dezvoltării regionale și administrației publice, nr. 4.579/2018 privind alocarea unor sume pentru cofinanțarea lucrărilor de investiții în vederea reabilitării sistemelor centralizate de alimentare cu energie termică a localităților conform Programului „Termoficare 2006—2020 căldură și confort”, publicat în

Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 382 din 4 mai 2018, se modifică și se înlocuiește cu anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

**Art. II.** — Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Viceprim-ministru, ministrul dezvoltării regionale și administrație publice,  
**Paul Stănescu**

București, 24 august 2018.  
Nr. 5.506.

*ANEXĂ*  
*(Anexa la Ordinul nr. 4.579/2018)*

**S U M E****alocate pentru cofinanțarea lucrărilor de investiții în vederea reabilitării sistemelor centralizate de alimentare cu energie termică a localităților, conform Programului „Termoficare 2006—2020 căldură și confort”**

Nr. crt.	Județul	Unitatea administrativ-teritorială	Denumirea obiectivului de investiții	Cofinanțare buget de stat — lei —
1	Bacău	Bacău	Modernizarea rețelei de termoficare SACET Bacău — închidere inelară a magistralei Sofert cu Cornișa	2.400.000
2	Bihor	Oradea	1. Modernizarea instalațiilor interioare, monitorizarea parametrilor și automatizarea din dispeccerat a punctelor termice (4 puncte termice — PT 130, PT 604, PT 820 și PT 849)	4.289.530
			2. Modernizarea rețelei termice de distribuție, a instalațiilor interioare, monitorizarea parametrilor și automatizarea din dispeccerat a punctelor termice (2 puncte termice — PT 119 și PT 875)	8.150.900
			3. Reabilitarea rețelelor secundare de termoficare PT 136	6.061.660
3	Botoșani	Botoșani	Reabilitarea și modernizarea instalațiilor din punctul termic Grivița 1	691.882
4	Buzău	Nehoiu	Reabilitare rețele termice în orașul Nehoiu, județul Buzău	1.211.832

Nr. crt.	Județul	Unitatea administrativ-teritorială	Denumirea obiectivului de investiții	Cofinanțare buget de stat — lei —
5	Constanța	Cernavodă	1. Circuite secundare și puncte termice aferente extinderii rețelei de termoficare, PT amplasament str. I.D. Chirescu, colț cu Str. Revoluției, PT 35, PT 43, PT 45, extindere circuit agent primar str. Prelungirea Seimeni (între str. Prelungirea Victoriei și indicator ieșirea din localitatea Cernavodă — limita intravilan), ulterior și construire de puncte termice și racorduri în orașul Cernavodă (2017—2018)	4.113.672
			2. Rețele termice, încălzire și apă caldă menajeră — cartier de locuințe Zona Sere, Cernavodă — Infrastructură	1.897.852
		Mangalia	Implementarea cogenerării de înaltă eficiență în centralele termice din zonă prin montarea unui motor termic cu putere instalată de 1,8 MWt în centrala termică nr. 9 și execuție rețea primară între CT10, CT9, CT7	6.767.191
6	Giurgiu	Giurgiu	1. Centrala termică zona Istru	1.162.656
			2. Centrala termică zona Giurgiu Nord	3.742.011
7	Gorj	Motru	Achiziție, montaj și punere în funcțiune cazan de apă caldă cu anexe, având puterea termică de 3—4 Gcal/h, din producția de serie, echipat cu arzător pe CLU și posibilitatea de trecere pe gaze naturale	198.360
8	Harghita	Miercurea-Ciuc	Instalare module termice în cartierul Spicului în vederea promovării distribuției pe orizontală	1.305.500
9	Hunedoara	Brad	1. Modernizare punct termic 22 și a rețelelor termice aferente — municipiul Brad, județul Hunedoara	1.116.850
			2. Adaptarea și optimizarea rețelei de transport agent termic pentru centrala termică cu funcționare pe biomasă, în municipiul Brad, județul Hunedoara	1.141.920
			3. Modernizare punct termic nr. 4 și a rețelelor aferente în municipiul Brad, județul Hunedoara	215.483
10	Iași	Iași	1. Extinderea rețelei termice primare în vederea racordării de noi consumatori la SACET din municipiul Iași	2.333.330
			2. Refacerea izolației magistralei de legătură 2xDn 1100	4.946.670
11	Sibiu	Sibiu	Reabilitarea rețelelor de distribuție a apei calde menajere și conectarea unităților de învățământ din aria de deservire a CT 6 Hipodrom la sistemul centralizat (la rețeaua ATI)	1.150.000
12	Suceava	Suceava	Reabilitarea sistemului de transport și distribuție a energiei termice în municipiul Suceava PT Parc, PT Obcini 4, PT Zamca 4	5.430.000
		Vatra Dornei	Reabilitarea sursei și a rețelei de transport și distribuție energie termică în municipiul Vatra Dornei	3.220.000
13	Tulcea	Tulcea	Reabilitare rețea termoficare agent primar între cartier Vest și CAF 50 Gcal/h, municipiul Tulcea	700.000
<b>TOTAL:</b>				<b>62.247.299</b>

MINISTERUL DEZVOLTĂRII REGIONALE ȘI ADMINISTRAȚIEI PUBLICE

**ORDIN****privind desemnarea organismului de evaluare și verificare a constanței performanței produselor pentru construcții Laboratorul ICECON TEST aparținând Institutului de Cercetări pentru Echipamente și Tehnologii în Construcții — ICECON — S.A. în vederea notificării la Comisia Europeană pentru realizarea funcției specifice de laborator de încercări a produselor pentru construcții**

Având în vedere Procesul-verbal nr. 3 din 2.08.2018 al Comisiei de evaluare a organismelor de evaluare și verificare a constanței performanței și a organismelor de evaluare tehnică europeană a produselor pentru construcții,

în conformitate cu prevederile art. 3 lit. d) din Hotărârea Guvernului nr. 1.236/2012 privind stabilirea cadrului instituțional și a unor măsuri pentru aplicarea prevederilor Regulamentului (UE) nr. 305/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 9 martie 2011 de stabilire a unor condiții armonizate pentru comercializarea produselor pentru construcții și de abrogare a Directivei 89/106/CEE a Consiliului, cu modificările și completările ulterioare, precum și cu prevederile art. 11 alin. (2) din Procedura privind desemnarea organismelor de evaluare și verificare a constanței performanței produselor pentru construcții, aprobată prin Ordinul viceprim-ministrului, ministrul dezvoltării regionale și administrației publice, și al ministrului afacerilor interne nr. 2.141/92/2013, cu modificările și completările ulterioare,

în temeiul art. 12 alin. (6) din Hotărârea Guvernului nr. 51/2018 privind organizarea și funcționarea Ministerului Dezvoltării Regionale și Administrației Publice,

**viceprim-ministrul, ministrul dezvoltării regionale și administrației publice**, emite prezentul ordin.

Art. 1. — Se aprobă desemnarea organismului de evaluare și verificare a constanței performanței produselor pentru construcții Laboratorul ICECON TEST aparținând Institutului de Cercetări pentru Echipamente și Tehnologii în Construcții — ICECON — S.A. în vederea notificării la Comisia Europeană pentru realizarea funcției specifice de laborator de încercări a produselor pentru construcții, conform anexei care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. — Direcția tehnică va notifica Comisiei Europene organismul prevăzut la art. 1, prin înscrierea în banca de date NANDO a următoarelor date/informații:

- a) elementele de identificare a organismului;
- b) perioada de valabilitate a notificării;
- c) familiile de produse/produsele, utilizările preconizate, sistemul de evaluare și verificare a constanței performanței și

funcțiile organismului, precum și specificațiile tehnice aferente pentru care organismul a fost acreditat de Asociația de Acreditare din România — RENAR — și evaluat.

Art. 3. — Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Art. 4. — La data publicării prezentului ordin, Ordinul viceprim-ministrului, ministrul dezvoltării regionale, administrației publice și fondurilor europene, nr. 2.683/2017 privind desemnarea Laboratorului ICECON TEST aparținând Institutului de Cercetări pentru Echipamente și Tehnologii în Construcții — ICECON — S.A. în vederea notificării la Comisia Europeană pentru realizarea de funcții specifice pentru evaluarea și verificarea constanței performanței produselor pentru construcții, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 283 din 21 aprilie 2017, se abrogă.

p. Viceprim-ministru, ministrul dezvoltării regionale și administrației publice,

**Adrian Ioniș Gâdea,**  
secretar de stat

București, 28 august 2018.

Nr. 5.541.

ANEXĂ

Denumirea organismului:

Laborator de încercări ICECON-TEST aparținând de Institutul de Cercetări pentru Echipamente și Tehnologii în Construcții — ICECON — S.A.

Adresa:

Șoseaua Pantelimon nr. 266, sectorul 2, București, tel.: +40(21) 202.55.00, tel./fax: +40(21) 255.14.20

E-mail: icecon@icecon.ro; website: <http://www.icecon.ro>

Competența organismului a fost evaluată folosind ca referențial standardul:

SR EN ISO/CEI 17025: 2005.

Valabilitatea notificării se acordă pe termen nelimitat (cu condiția îndeplinirii continue a cerințelor care au stat la baza desemnării).

## Funcțiile îndeplinite de organism:

Numărul deciziei CE	Familii de produse, produsele, utilizările preconizate	Sistemul de evaluare și verificare a constanței performanței	Specificațiile tehnice armonizate	Funcția organismului*
95/467/CE	Aparate de reazem din elastomeri tip A, B, C, F/îmbinări structurale (1/1)	Sistem 3	EN 1337-3:2005 EN 1337-3:2005/C91:2014	LAB (i)
95/467/CE	Aparate de reazem din elastomeri tip D/îmbinări structurale (1/1)	Sistem 3	EN 1337-3:2005 EN 1337-3:2005/C91:2014	LAB (i)
95/467/CE	Aparate de reazem din elastomeri tip E/îmbinări structurale (1/1)	Sistem 3	EN 1337-3:2005 EN 1337-3:2005/C91:2014	LAB (i)
95/467/CE	Dispozitive antiseismice/dispozitiv de legătură rigidă; reazeme de siguranță Îmbinări structurale (1/1)	Sistem 3	EN 15129:2010 EN 15129:2010/C91:2014	LAB (i)
95/467/CE	Dispozitive antiseismice/dispozitiv de legătură rigidă; dispozitive de legătură temporară (dinamice); Îmbinări structurale (1/1)	Sistem 3	EN 15129:2010 EN 15129:2010/C91:2014	LAB (i)
95/467/CE	Dispozitive antiseismice/dispozitiv dependent de deplasare — liniar, neliniar; Îmbinări structurale (1/1)	Sistem 3	EN 15129:2010 EN 15129:2010/C91:2014	LAB (i)
95/467/CE	Dispozitive antiseismice/dispozitiv dependent de viteză/ amortizor cu fluid vâscos; Îmbinări structurale (1/1)	Sistem 3	EN 15129:2010 EN 15129:2010/C91:2014	LAB (i)
95/467/CE	Dispozitive antiseismice/dispozitiv dependent de viteză/amortizor cu resort fluid; Îmbinări structurale (1/1)	Sistem 3	EN 15129:2010 EN 15129:2010/C91:2014	LAB (i)
95/467/CE	Dispozitive antiseismice/izolatori din cauciuc; Îmbinări structurale (1/1)	Sistem 3	EN 15129:2010 EN 15129:2010/C91:2014	LAB (i)
95/467/CE	Dispozitive antiseismice/izolatori din cauciuc cu amortizare mică pentru poduri; Îmbinări structurale (1/1)	Sistem 3	EN 15129:2010 EN 15129:2010/C91:2014	LAB (i)
95/467/CE	Dispozitive antiseismice/Reazeme de alunecare cu suprafața curbă sau plată; Îmbinări structurale (1/1)	Sistem 3	EN 15129:2010 EN 15129:2010/C91:2014	LAB (i)
97/464/CE	Produse pentru instalații de ape uzate în exteriorul clădirilor (1/3) Pentru utilizare în afara clădirilor, pentru apa pluvială, ape uzate menajere și efluenți organici Seturi de montaj și componente pentru stații de epurare a apelor uzate și echipament de epurare in situ (Se utilizează în exteriorul clădirilor pentru efluenți organici și fecaloizi).	Sistem 3	EN 12566-3:2016	LAB (i)
97/464/CE	Produse pentru instalații de ape uzate în exteriorul clădirilor (1/3) Pentru utilizare în afara clădirilor, pentru apa pluvială, ape uzate menajere și efluenți organici Fose septice (Se utilizează în exteriorul clădirilor pentru ape uzate organice și fecaloide).	Sistem 3	EN 12566-1:2016	LAB (i)
97/464/CE	Produse pentru instalații de ape uzate în exteriorul clădirilor (1/3) Pentru utilizare în afara clădirilor, pentru apa pluvială, ape uzate menajere și efluenți organici Fose septice asamblate in situ din elemente prefabricate (kit) (Se utilizează în exteriorul clădirilor pentru efluenți conținând coli fecali și materie organică).	Sistem 3	EN 12566-4:2016	LAB (i)
98/436/CE	Învelitori, luminatoare, lucarne (ferestre de acoperiș) și produse auxiliare pentru acoperiș (2/6) Ferestre de acoperiș (pentru utilizări supuse reglementărilor privind reacția la foc)	Sistem 3	EN 14351-1+A2:2016	LAB (i), LAB (c)

Numărul deciziei CE	Familii de produse, produsele, utilizările preconizate	Sistemul de evaluare și verificare a constanței performanței	Specificațiile tehnice armonizate	Funcția organismului*
99/91/CE	Produse termoizolante (1/2): Produse termoizolante — produse fabricate industrial și produse cu formare <i>in situ</i> (orice utilizare)	Sistem 3	EN 13162+A1:2015 EN 13163+A2:2016 EN 13164+A1:2015 EN 13165+A2:2016 EN 13166+A2:2016 EN 13167+A1:2015 EN 13168+A1:2015 EN 13169+A1:2015 EN 13170+A1:2015 EN 13171+A1:2015	LAB (i)
99/91/CE	Produse termoizolante (2/2): Produse termoizolante — produse fabricate industrial și produse cu formare <i>in situ</i> (pentru utilizări supuse reglementărilor privind reacția la foc)	Sistem 3	EN 13162+A1:2015 EN 13163+A2:2016 EN 13164+A1:2015 EN 13165+A2:2016 EN 13166+A2:2016 EN 13167+A1:2015 EN 13168+A1:2015 EN 13169+A1:2015 EN 13170+A1:2015 EN 13171+A1:2015	LAB (i)
99/93/CE	Uși, ferestre, obloane, jaluzele, porți și feronerie aferentă (1/1): Uși și porți — cu sau fără feronerie aferentă (alte utilizări specifice declarate și/sau utilizările supuse altor cerințe speciale, mai ales în ceea ce privește zgomotul, energia, izolația și siguranța în exploatare, în afara celor privind compartimentările antifoc/fum și pe trasee de evacuare la incendiu)	Sistem 3	EN 14351-1+A2:2016	LAB (i), LAB (c)
99/93/CE	Uși, ferestre, obloane, jaluzele, porți și feronerie aferentă (1/1): Ferestre — cu sau fără feronerie aferentă (orice altă utilizare în afara celor privind compartimentările antifoc/fum și pe trasee de evacuare la incendiu)	Sistem 3	EN 14351-1+A2:2016	LAB (i), LAB (c)
99/470/CE	Adezivi pentru construcții (1/2): Adezivi pentru plăci (pentru utilizări la interior și la exterior la clădiri și alte lucrări de inginerie civilă)	Sistem 3	EN 12004:2007+A1:2017	LAB (i)
99/470/CE	Adezivi pentru construcții (2/2): Adezivi pentru plăci (pentru utilizări supuse reglementărilor privind reacția la foc)	Sistem 3	EN 12004:2007+A1:2017	LAB (i)
99/471/CE	Aparate de încălzire a spațiului (1/2): Aparate de încălzire a spațiului fără sursă internă de energie Aparate de încălzire a spațiului cu ardere de combustibili solizi sau lichizi (în clădiri) Sobe cu combustibili solizi Se utilizează în clădiri la încălzirea imobilelor de locuit cu posibilitate de furnizare apă caldă.	Sistem 3	EN 13240:2001 EN 13240:2001/A2:2004 EN 13240:2001/AC:2006 EN 13240:2001/A2:2004/ AC:2007	LAB (i)
99/471/CE	Aparate de încălzire a spațiului (2/2): Aparate de încălzire a spațiului fără sursă internă de energie Aparate de încălzire a spațiului cu ardere de combustibili solizi sau lichizi Sobe cu combustibili solizi Se utilizează în clădiri la încălzirea imobilelor de locuit cu posibilitate de furnizare apă caldă. (pentru utilizări supuse reglementărilor privind reacția la foc)	Sistem 3	EN 13240:2001 EN 13240:2001/A2:2004 EN 13240:2001/AC:2006 EN 13240:2001/A2:2004/ AC:2007	LAB (i)

Numărul deciziei CE	Familiile de produse, produsele, utilizările preconizate	Sistemul de evaluare și verificare a constanței performanței	Specificațiile tehnice armonizate	Funcția organismului*
99/471/CE	Aparate de încălzire a spațiului (1/2): Aparate de încălzire a spațiului fără sursă internă de energie Aparate de încălzire a spațiului cu ardere de combustibili solizi sau lichizi (în clădiri) Aparate care includ focare deschise cu combustibili solizi. (se utilizează în clădiri la încălzirea imobilelor de locuit cu posibilitate de furnizare apă caldă)	Sistem 3	EN 13229:2001 EN 13229:2001/A1:2003 EN 13229:2001/A2:2004 EN 13229:2001/AC:2006 EN 13229:2001/A2:2004/AC: 2007	LAB (i)
99/471/CE	Aparate de încălzire a spațiului (2/2): Aparate de încălzire a spațiului fără sursă internă de energie Aparate de încălzire a spațiului cu ardere de combustibili solizi sau lichizi Aparate care includ focare deschise cu combustibili solizi Se utilizează în clădiri la încălzirea imobilelor de locuit cu posibilitate de furnizare apă caldă. (pentru utilizări supuse reglementărilor privind reacția la foc)	Sistem 3	EN 13229:2001 EN 13229:2001/A1:2003 EN 13229:2001/A2:2004 EN 13229:2001/AC:2006 EN 13229:2001/A2:2004/AC:2007	LAB (i)
99/471/CE	Aparate de încălzire a spațiului (1/2): Aparate de încălzire a spațiului fără sursă internă de energie Aparate de încălzire a spațiului cu ardere de combustibili solizi sau lichizi (în clădiri) Boilere de uz casnic cu combustibili solizi Se utilizează în clădiri la încălzirea imobilelor de locuit cu posibilitate de furnizare apă caldă.	Sistem 3	EN 12809:2001 EN 12809:2001/A1:2004 EN 12809:2001/AC:2006 EN 12809:2001/A1:2004/AC:2007	LAB (i)
99/471/CE	Aparate de încălzire a spațiului (2/2): Aparate de încălzire a spațiului fără sursă internă de energie Aparate de încălzire a spațiului cu ardere de combustibili solizi sau lichizi Boilere de uz casnic cu combustibili solizi Se utilizează în clădiri la încălzirea imobilelor de locuit cu posibilitate de furnizare apă caldă. (pentru utilizări supuse reglementărilor privind reacția la foc)	Sistem 3	EN 12809:2001 EN 12809:2001/A1:2004 EN 12809:2001/AC:2006 EN 12809:2001/A1:2004/AC:2007	LAB (i)
99/471/CE	Aparate de încălzire a spațiului (1/2): Aparate de încălzire a spațiului fără sursă internă de energie Aparate de încălzire a spațiului cu ardere de combustibili solizi sau lichizi Aparate de gătit casnice cu combustibili solizi Se utilizează în clădiri la încălzirea imobilelor de locuit cu posibilitate de furnizare apă caldă.	Sistem 3	EN 12815:2001 EN 12815:2001/A1:2004 EN 12815:2001/AC:2006 EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007	LAB (i)
99/471/CE	Aparate de încălzire a spațiului (2/2): Aparate de încălzire a spațiului fără sursă internă de energie Aparate de încălzire a spațiului cu ardere de combustibili solizi sau lichizi Aparate de gătit casnice cu combustibili solizi Se utilizează în clădiri la încălzirea imobilelor de locuit cu posibilitate de furnizare apă caldă. (pentru utilizări supuse reglementărilor privind reacția la foc)	Sistem 3	EN 12815:2001 EN 12815:2001/A1:2004 EN 12815:2001/AC:2006 EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007	LAB (i)

\*) LAB (i) — Laborator de încercări, pentru determinări prin încercări;  
LAB (c) — Laborator de încercări, pentru determinări prin calcul.

# ABONAMENTE LA PUBLICAȚIILE OFICIALE PE SUPORT FIZIC

## — Prețuri pentru anul 2018 —

Nr. crt.	Denumirea publicației	Valoare (TVA 5% inclus) — lei		
		12 luni	3 luni	1 lună
1.	Monitorul Oficial, Partea I	1.310	360	131
2.	Monitorul Oficial, Partea I, limba maghiară	1.640		150
3.	Monitorul Oficial, Partea a II-a	2.460		220
4.	Monitorul Oficial, Partea a III-a	470		50
5.	Monitorul Oficial, Partea a IV-a	1.880		170
6.	Monitorul Oficial, Partea a VI-a	1.750		160
7.	Monitorul Oficial, Partea a VII-a	600		55
8.	Colecția Legislația României	500	130	
9.	Colecția Hotărâri ale Guvernului României	800		75

NOTĂ:

Monitorul Oficial, Partea I bis, se multiplică și se achiziționează pe bază de comandă.

# ABONAMENTE LA PRODUSELE ÎN FORMAT ELECTRONIC

## — Prețuri pentru anul 2018 —

Produs	Abonamentul FLEXIBIL (Monitorul Oficial, Partea I + alte 3 părți ale Monitorului Oficial, la alegere)									
	Lunar					Anual				
	Online/ Monopost	Rețea 5	Rețea 25	Rețea 100	Rețea 300	Online/ Monopost	Rețea 5	Rețea 25	Rețea 100	Rețea 300
AutenticMO	60	150	380	910	2.000	550	1.380	3.450	8.280	18.220
ExpertMO	100	250	630	1.510	3.320	1.000	2.500	6.250	15.000	33.000

Produs	Abonamentul COMPLET (Monitorul Oficial, Partea I + toate celelalte părți ale Monitorului Oficial)									
	Lunar					Anual				
	Online/ Monopost	Rețea 5	Rețea 25	Rețea 100	Rețea 300	Online/ Monopost	Rețea 5	Rețea 25	Rețea 100	Rețea 300
AutenticMO	70	180	450	1.080	2.380	650	1.630	4.080	9.790	21.540
ExpertMO	120	300	750	1.800	3.960	1.200	3.000	7.500	18.000	39.600

Colecția Monitorul Oficial în format electronic, oricare dintre părțile acestuia	70 lei/an
--	-----------

Prețurile sunt exprimate în lei și conțin TVA.

Mai multe informații puteți găsi pe site-ul [www.expert-monitor.ro](http://www.expert-monitor.ro), unde puteți aplica online comanda.

**EDITOR: PARLAMENTUL ROMÂNIEI — CAMERA DEPUTAȚILOR**



„Monitorul Oficial” R.A., Str. Parcului nr. 65, sectorul 1, București; C.I.F. RO427282,  
 IBAN: RO55RNCB0082006711100001 Banca Comercială Română — S.A. — Sucursala „Unirea” București  
 și IBAN: RO12TREZ7005069XXX000531 Direcția de Trezorerie și Contabilitate Publică a Municipiului București  
 (alocat numai persoanelor juridice bugetare)  
 Tel. 021.318.51.29/150, fax 021.318.51.15, e-mail: [marketing@ramo.ro](mailto:marketing@ramo.ro), internet: [www.monitoruloficial.ro](http://www.monitoruloficial.ro)  
 Adresa pentru publicitate: Centrul pentru relații cu publicul, București, șos. Panduri nr. 1,  
 bloc P33, parter, sectorul 5, tel. 021.401.00.73, fax 021.401.00.71 și 021.401.00.72  
 Tiparul: „Monitorul Oficial” R.A.

