



**Приложение № 1**

**ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ**

№	Видове диети	Изисквания	Единица мярка	Прогнозен брой хранодни
1	Диета 1, 4, 5, 7, 10, 13, 15, въглехидратна, деца от 0 до 1 г. и др. <u>Храненето е трикратно</u>	Съгласно „Сборник рецепти за детични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения”, изд. 1984 г. на МЗ.	храноден	30 312
2	Диета 9, 9/16, 9/5, 9/7, 9/10, белт. усилена и др. <u>Храненето е петкратно</u>	Съгласно „Сборник рецепти за детични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения”, изд. 1984 г. на МЗ.	храноден	11 007

1. Броят на хранещите се болни е в зависимост от приетите пациенти и назначената от лекуващия лекар диета.

2. Оферираната единична цена е за храноден на база примерното седмично меню, приложено към документацията за участие.

3. При приготвянето на храната следва да се спазват изискванията за хигиена, качество и енергийна стойност на храната, както и разнообразие на видовете ястия съобразно нормите за болнично хранене и изготвеното меню. Храните за стационарно болните да бъдат приготвени при спазване грамажа на

порциите, вкусовите качества, продукти според сезона и технологичните изисквания за приготвяне на диетични храни и добър външен вид. Всички менюта трябва да бъдат съобразени с начина на хранене и изискванията за диетичен режим, съобразен със Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно профилактичните заведения от 1984 г. Транспортът, с който ще се доставя храната, трябва да отговаря на хигиенните изисквания за транспорт на хранителни продукти. Тестени закуски да не се предлагат повече от 3 пъти седмично.

**4.** Киселото мляко да не е млечен продукт, а кисело мляко 2% за хранещи се болни и 3,6% за деца от 0 до 1 г. Етикетът с фирмения знак на производителя да е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени дата на годност, партида и температура на съхранение.

**5.** Сиренето да не е млечен продукт, а краве саламурено сирене с цвят вкус и аромат специфични за узряло сирене, без страничен привкус и мирис. Консистенция - умерено твърда. Киселинност - не по-малко от 200 Т. Масленост в сухото вещество не по-малко от 44%. Патогенни микроорганизми да не се установяват.

**6.** Плодовото пюре и зеленчуковото пюре за деца от 0 до 1 г. да е в херметически затворени стъклени бурканчета по 0,190 гр. от заводски производител. Фабрично да е изписана дата и годност. Бомбаж да не се установява.

**7.** По меню на Детско отделение, един път седмично се полага масло по 0,20 гр. за закуска. То не е имитиращ продукт, а животински млечен продукт – масло с масленост 80-82 %. Количеството на маслото е приблизително 5.200 кг за година, в зависимост от броя деца на тази диета.

Изготвил: .....П.....

К. Димитрова  
(гл. мед. сестра)