

GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

HOTĂRÂRE nr. _____

din _____ 2024

Chișinău

privind aprobarea Normelor minime de hrană, de substituire a produselor alimentare și asigurare cu obiecte de igienă de primă necesitate a persoanelor aflate în instituțiile penitenciare

În temeiul art. 228 din Codul de executare nr. 443/2004 (republicat în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr. 214-220, art. 704), cu modificările ulterioare și pct. 473 din Statutul executării pedepsei de către condamnați aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 583/2006 (publicat în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2006, nr. 91-94, art. 676), cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă:

- 1) Normele minime de hrană și de substituire a unor produse alimentare cu altele pentru persoanele aflate în instituțiile penitenciare, conform anexei nr. 1;
- 2) Normele de asigurare a deținuților cu obiecte de igienă de primă necesitate, conform anexei nr. 2.

2. Se abrogă Hotărârea Guvernului nr. 609/2006 privind normele minime de alimentare zilnică și obiecte de toaletă și menaj ale deținuților (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2006, nr. 102-105, art. 765).

3. În scopul diversificării rației alimentare, Administrația Națională a Penitenciarelor va elabora recomandări de meniuri pentru persoanele aflate în instituțiile penitenciare, în limita normelor zilnice de hrană aprobate.

4. Prezenta hotărâre intră în vigoare la 1 ianuarie 2025.

Prim-ministru

Contrasemnează:

Ministrul justiției

Ministrul sănătății

Ministrul finanțelor

NORMELE
minime de hrană și de substituire a unor produse alimentare cu altele pentru
persoanele aflate în instituțiile penitenciare

Capitolul I
Dispoziții generale

1. Prezentele reglementări statuează structura normelor minime de hrană destinate persoanelor aflate în instituțiile penitenciare, regulile generale de aplicare a acestora, precum și opțiunile de substituire a unor produse alimentare cu altele.

2. Normele minime de hrană și de substituire a unor produse cu altele se aplică în privința persoanelor arestate preventiv, condamnate la pedeapsa închisorii sau detențiunii pe viață, față de care s-a dispus sancțiunea arestului contravențional, femeilor deținute, copiilor femeilor deținute aflați în instituțiile penitenciare în grija mamelor până la împlinirea vârstei de 3 ani.

3. Organizarea alimentării persoanelor aflate în instituțiile penitenciare se reglementează prin ordin al ministrului justiției.

4. Alimentarea persoanelor aflate în instituțiile penitenciare se face prin alocare de hrană preparată sau care nu necesită preparare termică, în baza normelor de hrană specifice, și cu încadrarea în baremul caloric (valoarea energetică, kcal) minim al fiecărei norme de hrană în parte.

5. Structura normelor de hrană și plafoanele calorice pe categorii de persoane cuprinde:

- 1) Norma de hrană nr. 1A - minimă generală pentru deținuți;
- 2) Norma de hrană nr. 1AB - supliment pentru munci ușoare și medii;
- 3) Norma de hrană nr. 1AC - supliment pentru munci grele;
- 4) Norma de hrană nr. 2A - pentru deținutele gravide și mamele care alăptează;
- 5) Norma de hrană nr. 2B - pentru copiii cu vârsta de 0-5 luni aflați în grija mamelor deținute;
- 6) Norma de hrană nr. 2C - pentru copiii cu vârsta de 6-12 luni, care se află împreună cu mamele deținute;
- 7) Norma de hrană nr. 2D - pentru copiii cu vârsta de 1-3 ani inclusiv, care se află împreună cu mamele lor deținute;
- 8) Norma de hrană nr. 3 - pentru deținuții minori și tineri;

- 9) Norma de hrană nr. 4A - pentru deținuții bolnavi;
 - 10) Norma de hrană nr. 4B - pentru deținuții bolnavi de tuberculoză și imuno-compromiși;
 - 11) Norma de hrană nr. 4AC - supliment pentru deținuții cu distrofie;
 - 12) Norma de hrană nr. 5 - de asigurare a deținuților cu rație rece în timpul escortării;
 - 13) Norma de hrană nr. 6 - de substituire a unor produse alimentare prin altele.
6. Norma de hrană se stabilește în concordanță cu nevoile nutritive și energetice ale fiecărei categorii de persoane, în funcție de efortul depus, vârstă și starea de sănătate.
7. Produsele alimentare care presupun pierderi la prelucrarea primară și termică se planifică după masa brută, care corespunde normelor de subzistență.
8. La prepararea hranei se respectă valoarea nutrițională și energetică, kcal a alimentelor din structura normelor de hrană conform anexei nr. 1.
9. Produsele din aceeași categorie sau substituentul acestora, se pot combina astfel încât să se păstreze necesarul zilnic de calorii și nutrienți pentru fiecare categorie de persoane deținute, în limita cantităților de produse alocate săptămânal.
10. Prepararea hranei se asigură în blocul alimentar al instituției penitenciare. Organizarea și funcționarea blocurilor alimentare se reglementează prin ordin al ministrului justiției.
11. În cazuri temeinic justificate, serviciul de preparare a hranei poate fi externalizat.
12. Prin cazuri temeinic justificate se înțelege, în special, următoarele situații:
- 1) blocul alimentar își întrerupe activitatea pentru efectuarea unor lucrări de reparații sau investiții capitale, nefiind rațională ca hrana să fie furnizată de către o altă instituție din sistemul administrației penitenciare;
 - 2) în cadrul unor proiecte-pilot, în funcție de existența resurselor financiare corespunzătoare;
 - 3) în cazul apariției unor circumstanțe excepționale.
13. Externalizarea serviciilor de preparare a hranei se aprobă prin ordinul ministrului justiției și se efectuează în conformitate cu prevederile actelor normative ce reglementează achizițiile publice și cu dispozițiile prezentelor norme.
14. Spațiile, bunurile și utilitățile aferente preparării hranei deținuților, aflate în proprietatea statului (administrarea Ministerului Justiției), se pot da în locațiune sau pune la dispoziția titularilor contractelor de externalizare, în limita normelor interne de înzestrare, întreținere și consum, pe perioada derulării contractului. Obligația de întreținere și reparare a spațiilor, bunurilor și a utilităților puse la dispoziție, revine în sarcina titularilor contractelor de externalizare a serviciului de preparare a hranei.
15. Se interzice utilizarea bunurilor prevăzute la pct. 14 în alte scopuri decât pentru

alimentarea deținuților.

16. Pentru situații neprevăzute, instituțiile penitenciare pot constitui un stoc de rezervă din produse alimentare cu termen lung de păstrare, în modul prevăzut prin ordinul directorului Administrației Naționale a Penitenciarelor. Situațiile neprevăzute nu trebuie să constituie consecința acțiunilor iresponsabile ale personalului instituțiilor penitenciare.

17. Aprovizionarea cu produse alimentare destinate pentru prepararea hranei deținuților în perioada sezonului rece, se poate face în cantitățile necesare până la noua recoltă, fără a depăși nevoile de consum pentru un an. Lista produselor și perioada de consum sunt prevăzute în anexa nr. 2. Aprovizionarea cu cartofi de toamnă și ceapă uscată se asigură pentru întreaga perioadă indicată, dacă instituțiile penitenciare dețin spații de depozitare adecvate care să permită conservarea corespunzătoare a produselor până la sfârșitul acestei perioade, în vederea preîntâmpinării perisabilității acestora.

18. Deținuții au dreptul, simultan, la o singură normă de hrană și un singur supliment de hrană, cu următoarele excepții:

1) suplimentul pentru zile festive care se acordă complementar normei de bază și eventual suplimentului aferent;

2) normele de hrană nr. 1AB și 1AC care se acordă deținuților care prestează activități de muncă (ușoare, medii sau grele) sau în condiții nefavorabile.

19. În situația în care deținuții prestează activități productive în condiții de temperatură joasă (sub 5⁰ C), pot primi 0,5 l ceai fierbinte, de persoană. Din punct de vedere caloric, zahărul aferent acestei cantități de ceai se asigură prin diminuarea corespunzătoare a altui produs din norma de hrană la care au fost alocați.

20. Substituirile de produse în cadrul normelor de hrană se efectuează în conformitate cu Normele de substituie a unor produse alimentare prin altele (Norma de hrană nr. 6). Alte substituiri impuse și neprevăzute se vor efectua la echivalent valoric, urmărindu-se încadrarea în baremul caloric minim al normelor de hrană.

21. 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 în baremul caloric minim al normelor de hrană la care este alocat.

Capitolul II

Alocarea la norma de hrană

22. Alocarea la hrană se efectuează în baza tabelelor de repartitie a alimentelor, care conțin repartizarea zilnică a efectivelor de deținuți pe fiecare normă de hrană în parte.

23. Deținuții planificați pentru transfer între instituțiile penitenciare sau pentru escortare la sediile instanțelor de judecată, se alocă la norma de hrană nr. 5 (hrană rece),

în funcție de perioada necesară transferului/escortării, ținând cont de starea de sănătate și a convingerilor religioase.

24. Deținuții aflați în refuz de hrană se alocă zilnic la norma de hrană potrivit categoriei din care fac parte. Administrația locului de deținere, prin subdiviziunea de resort, are obligația de a oferi hrana, corespunzător programului de servire a mesei, iar deținuții aflați în refuz de hrană pot primi sau refuza hrana în continuare.

25. În cazul în care deținuții solicită mâncare de post (sau alte restricții religioase), administrația locului de deținere asigură meniuri corespunzătoare în limita spectrului de produse alimentare incluse în respectiva norma de hrană, dacă prepararea, transportul și distribuirea separată a hranei, nu va afecta alimentarea populației generale a penitenciarului.

26. Alocarea la regim alimentar cu mâncare de post (sau alte restricții religioase), se face pe baza solicitării scrise adresate în prealabil directorului instituției penitenciare.

27. Regim alimentar de post se poate asigura prin eliminarea din structura normelor de hrană a alimentelor de origine animală: carne, slănină, subproduse sau preparate din carne, grăsimi, ouă, lapte etc. și înlocuirea acestora cu produse adecvate meniul de post.

28. Dispozițiile pct. 27 se aplică corespunzător și în alte cazuri în care sunt prevăzute restricții alimentare pe baza convingerilor religioase. În asemenea cazuri, în limita posibilităților existente, rația de carne de porc se poate substitui cu carne de oaie, pasăre, vită etc., în echivalentul cantitativ prevăzut în norma de substituție a unor produse alimentare prin altele (Norma de hrană nr. 6).

29. Prin posibilități existente se înțelege:

- 1) existența stocurilor de produse alimentare necesare substituirilor;
- 2) existența resurselor financiare necesare achiziționării produselor alimentare de substituție (carne de oaie, vită, pasăre, pește etc.);
- 3) capacitatea blocului alimentar pentru prepararea, distribuția și servirea separată a hranei.

30. Alocarea persoanelor la regimuri alimentare corespunzătoare restricțiilor religioase se efectuează în baza declarației date la momentul plasării în instituția penitenciară și/sau pe parcursul executării pedepsei, prin aderarea liber consimțită și dovedită printr-o declarație pe propria răspundere.

31. În cazul aparținătorilor unor religii și culte religioase recunoscute pe teritoriul Republicii Moldova, 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 în baremurile calorice minime ale normelor de hrană. Dacă nu există posibilitatea asigurării parțiale sau totale a condițiilor de mai sus, administrația locului de deținere are obligația de a asigura hrănirea acestei categorii de persoane prin alocarea acestora la o normă de hrană în structura căreia se regăsesc alimente care nu sunt interzise de religia sau cultul respectiv.

32. În cazul deținuților diagnosticați cu afecțiuni de sănătate, persoana responsabilă din serviciul medical stabilește regimul alimentar specific, pentru fiecare caz în parte, în conformitate cu meniurile zilnice recomandate în diferite afecțiuni medicale elaborate de către Administrația Națională a Penitenciarelor în baza sistemului de „diete standard”, coordonate cu Ministerul Sănătății și Agenția Națională de Sănătate Publică, ținând cont și de indicațiile specifice ale normei de hrană nr. 4A.

33. Instituția penitenciară poate asigura meniuri corespunzătoare, în limita spectrului de produse alimentare aflate în stoc, în cazul solicitărilor adresate în scris privind regimul de alimentare vegetarian/vegan. Dispozițiile pct. 27 se aplică în mod corespunzător.

Capitolul III

Structura normelor minime de hrană pentru persoanele aflate în instituțiile penitenciare

Secțiunea 1

Norma de hrană nr. 1A – minimă generală pentru deținuți

34. Norma minimă generală de hrană se acordă tuturor persoanelor deținute majore, cu excepțiile prevăzute de prezentele Norme.

35. În cazul în care se solicită regim alimentar de post, vegan sau vegetarian ori reieșind din particularitățile religiei sau confesiunii la care este adept, asigurarea hranei se face cu respectare prevederilor capitolului II, cu încadrarea în valoarea energetică minimă și maximă a normei.

36. 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 în baremul caloric minim al normei de hrană.

37. Structura normei minime generale de hrană include următoarele produse alimentare și cantități zilnice (produs brut):

Nr. crt.	Denumirea produselor	Cantitatea g/ml
1.	Pâine din făină de grâu de calitate întâi în amestec cu calitate a doua sau cu făină de secară	400

2.	Făină de grâu de calitate a doua	10
3.	Crupe	91
4.	Paste făinoase simple	25
5.	Cartofi	444
6.	Mazăre boabe uscate	50
7.	Carne de porc semigrasă	59
8.	Carne de pasăre (eviscerată)	26,6
9.	Pește (eviscerat, fără cap)	70
10.	Ouă de găină (buc.)	0,25 (un ou la patru zile)
11.	Lapte	100
12.	Varză proaspătă (în perioada de vară-toamnă)	144
13.	Varză murată (în perioada de iarnă-primăvară)	100
14.	Legume proaspete (în perioada de vară-toamnă)	54
15.	Legume conservate (în perioada de iarnă-primăvară)	50
16.	Legume rădăcinoase	120
17.	Pastă de tomate	5
18.	Verdețuri	5
19.	Ceapă	58,5
20.	Usturoi	4,7
21.	Fructe proaspete	80
22.	Magiun	50
23.	Ulei vegetal	35
24.	Zahăr	20
25.	Ceai	1
26.	Sare alimentară iodată	5
27.	Unt	15
28.	Condimente	1
Valoarea energetică, kcal/zi		2630

Secțiunea a 2-a

Norma de hrană nr. 1AB – supliment pentru munci ușoare și medii

38. Norma de hrană nr. 1AB prevede un supliment de alimente și se acordă deținuților încadrați la munci ușoare și medii, pentru perioada efectiv prestată.

39. Această normă nu se acordă în zilele de întrerupere scurtă a muncii (1 – 3 zile) așa cum este cazul repaosului săptămânal, zilele de sărbătoare nelucrătoare sau când deținuții nu sunt scoși la muncă din cauza intemperiei sau a unor situații excepționale.

40. Suplimentul pentru munci ușoare și medii cuprinde următoarele produse și cantități zilnice (produs brut):

Nr. crt.	Denumirea produselor	Cantitate (g/ml)
1.	Pâine din făină de grâu de calitate întâi în amestec cu calitate a doua sau cu făină de secară	150
2.	Paste făinoase simple	30
3.	Carne de porc semigrasă	23,5
4.	Carne de vită	21
5.	Mazăre boabe uscate	10
6.	Magiun	40
7.	Unt	6
8.	Ulei vegetal	6
Valoarea energetică, kcal/zi		660

Secțiunea a 3-a

Norma de hrană nr. 1AC – supliment pentru munci grele

41. Norma de hrană nr. 1AC prevede un supliment de alimente și se acordă deținuților încadrați la munci grele, pentru perioada efectiv prestată.

42. Această normă nu se acordă în zilele de întrerupere scurtă a muncii (1 – 3 zile) așa cum este cazul repaosului săptămânal, zilele de sărbătoare nelucrătoare sau când deținuții nu sunt scoși la muncă din cauza intemperiilor sau a unor situații excepționale.

43. Suplimentul pentru munci grele cuprinde următoarele produse și cantități zilnice (produs brut):

Nr. crt.	Denumirea produselor	Cantitate (g/ml)
1.	Pâine din făină de grâu de calitate întâi în amestec cu calitate a doua sau cu făină de secară	160
2.	Paste făinoase simple	30
3.	Carne de porc semigrasă	47
4.	Carne de vită	42
5.	Mazăre boabe uscate	20
6.	Magiun	30
7.	Unt	10
8.	Ulei vegetal	10
9.	Zahăr	15
Valoarea energetică, kcal/zi		900

Secțiunea a 4-a

Norma de hrană nr. 2A – pentru deținutele gravide și mamele care alăptează

44. Norma de hrană 2A se acordă femeilor gravide indiferent de termenul de gestație, femeilor care au născut și alăptează copilul indiferent de vârsta acestuia sau care au născut și nu alăptează copilul pe perioada a 6 luni de la naștere.

45. Structura normei de hrană nr. 2A cuprinde următoarele produse și cantități zilnice (produs brut):

Nr. crt.	Denumirea produselor	Cantitate (g/ml)
1.	Pâine din făină de grâu de calitate întâi în amestec cu calitate a doua sau cu făină de secară	350
2.	Făină de grâu de calitate a doua	15
3.	Crupe	50
4.	Paste făinoase simple	10
5.	Covrigi simpli	50
6.	Cartofi	347
7.	Mazăre boabe uscate	20
8.	Carne de porc semigrasă	47
9.	Carne de vită	28,2
10.	Carne de pasăre (eviscerată)	26,6
11.	Pește (eviscerat, fără cap)	60
12.	Ouă de găină (buc.)	1
13.	Lapte	150
14.	Chefir	100
15.	Brânză de vaci	20
16.	Varză proaspătă	180
17.	Legume proaspete (în perioada de vară-toamnă)	107,5
18.	Legume conservate (în perioada de iarnă-primăvară)	80
19.	Legume rădăcinoase	120
20.	Pastă de tomate	5
21.	Verdețuri	5
22.	Ceapă	50
23.	Usturoi	4
24.	Fructe proaspete	250
25.	Ulei vegetal	20
26.	Unt	35
27.	Smântână	20
28.	Zahăr	20
29.	Ceai	1
30.	Sare iodată	5
31.	Condimente	1

Secțiunea a 5-a
Norma de hrană nr. 2B – pentru copiii cu vârsta de 0-5 luni
aflați în grija mamelor deținute

46. Norma de hrană nr. 2B se acordă copiilor în vârstă de 0-5 luni, care se află împreună cu mamele lor în locurile de detenție.

47. Alimentația acestora se face sub supravegherea și îndrumarea medicului instituției penitenciare sau a unui medic de familie. La recomandarea medicului și la necesitate, copilul poate fi alimentat combinat cu formulă sau doar cu formulă. În aceste cazuri se va identifica împreună cu medicul cea mai potrivită formulă pentru fiecare copil.

48. Structura normei de hrană nr. 2B cuprinde lapte praf în următoarea cantitate și valoare energetică:

Denumirea produselor	Cantitatea zilnică, ml/zi (produs gata pentru consum)	Valoare energetică, kcal/100 ml	Proteine, g/100 ml	Lipide, g/100 ml	Glucid e, g/100 ml	inclusiv lactoză, g/100 ml
Lapte praf (formule de început)	1600	60,0	1,8	4,0	9,0	4,5
Valoarea energetică, kcal/zi						960

Secțiunea a 6-a
Norma de hrană nr. 2C – pentru copiii cu vârsta de 6-12 luni,
care se află împreună cu mamele deținute

49. Norma de hrană nr. 2C se acordă copiilor în vârstă de 6-12 luni, care se află împreună cu mamele lor în locurile de detenție.

50. În cazul prescrierii meniurilor dietetice de către medic, rațiile alimentare conform prezentei norme pot fi eliminate parțial sau integral ori majorate, cu încadrarea în baremul caloric minim al normei. Rația de carne de vită se poate substitui numai prin carne de pasăre

51. Structura normei de hrană nr. 2C cuprinde următoarele produse și cantități zilnice (produs brut):

Nr. crt.	Denumirea produselor	Cantitate (g/ml)
1.	Paste făinoase simple	25
2.	Biscuiți fără adaos de zahăr	50
3.	Orez	40
4.	Lapte praf (formule de continuare)	70
5.	Iaurt	100
6.	Brânză de vaci	70
7.	Ouă de găină (buc.)	0,25 (un ou la patru zile)
8.	Carne de vită	64,5
9.	Cartofi	128
10.	Morcovi	120
11.	Fructe proaspete	112
12.	Ulei vegetal	6
13.	Unt	10
14.	Zahăr	25
15.	Magiun	10
Valoarea energetică, kcal/zi		1300

Secțiunea a 7-a

Norma de hrană nr. 2D – pentru copiii cu vârsta de 1-3 ani inclusiv, care se află împreună cu mamele lor deținute

52. Norma de hrană nr. 2D se acordă copiilor în vârstă de 1-3 ani, care se află împreună cu mamele lor în locurile de detenție.

53. În cazul prescrierii meniurilor dietetice de către medic, rațiile alimentare conform prezentei norme pot fi eliminate parțial sau integral ori majorate, cu încadrarea în baremul caloric minim al normei.

54. Structura normei de hrană nr. 2D cuprinde următoarele produse și cantități zilnice (produs brut):

Nr. crt.	Denumirea produselor	Cantitate (g/ml)
1.	Pâine din făină de grâu de calitate întâia	80
2.	Pâine din făină de secară	30
3.	Făină de grâu de calitate întâia	15
4.	Paste făinoase simple	15
5.	Biscuiți fără adaos de zahăr	40
6.	Crupe	50

7.	Mazăre boabe uscată	5
8.	Lapte	200
9.	Iaurt	50
10.	Brânză de vaci	20
11.	Ouă de găină (buc.)	0,25 (un ou la patru zile)
12.	Carne de pasăre	40
13.	Carne de vită	25,8
14.	Pește (eviscerat, fără cap)	40
15.	Cartofi	153,6
16.	Varză proaspătă	120
17.	Legume proaspete	96,3
18.	Legume rădăcinoase	96
19.	Verdețuri	5
20.	Ceapă	34,8
21.	Fruite proaspete	112
22.	Magiun	20
23.	Ulei vegetal	15
24.	Unt	20
25.	Smântână	10
26.	Zahăr	20
27.	Ceai din plante	2
28.	Sare iodată	1,4
29.	Condimente	1
Valoarea energetică, kcal/zi		1400

Secțiunea a 8-a

Norma de hrană nr. 3 – pentru deținuții minori și tineri

55. Norma de hrană nr. 3 se acordă persoanelor deținute minore și tinere (până la vârsta de 21 de ani inclusiv).

56. În cazul în care se solicită regim alimentar de post, vegan sau vegetarian ori reieșind din particularitățile religiei sau confesiunii la care este adept, asigurarea hranei se face cu respectare prevederilor capitolul II, cu încadrarea în valoarea energetică minimă și maximă a normei.

57. 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 în baremul caloric minim al normei de hrană.

58. Structura normei de hrană nr. 3 cuprinde următoarele produse alimentare și cantități zilnice (produs brut):

Nr. crt.	Denumirea produselor	Cantitate (g/ml)
1.	Pâine din făină de grâu de calitate întâi în amestec cu calitate a doua sau cu făină de secară	400
2.	Făină de grâu de calitate a doua	30
3.	Crupe	60
4.	Paste făinoase simple	30
5.	Covrigi simpli	50
6.	Brânză de vaci	20
7.	Cartofi	512
8.	Mazăre boabe uscate	25
9.	Carne de porc semigrasă	46
10.	Carne de pasăre (eviscerată)	26,6
11.	Pește (eviscerat, fără cap)	70
12.	Ouă de găină (buc.)	0,25 (un ou la patru zile)
13.	Lapte	100
14.	Chefir	100
15.	Varză proaspătă (în perioada de vară-toamnă)	180
16.	Varză murată (în perioada de iarnă-primăvară)	125
17.	Legume proaspete (în perioada de vară-toamnă)	107
18.	Legume conservate (în perioada de iarnă-primăvară)	80
19.	Legume rădăcinoase	120
20.	Pastă de tomate	10
21.	Verdețuri	5
22.	Ceapă	29
23.	Usturoi	5
24.	Fruite proaspete	160
25.	Magiun	40
26.	Ulei vegetal	25
27.	Unt	30
28.	Zahăr	30
29.	Ceai	1
30.	Sare iodată	5
31.	Condimente	1
Valoarea energetică, kcal/zi		2940

Secțiunea a 9-a

Norma de hrană nr. 4A – pentru deținuții bolnavi

59. Norma de hrană nr. 4A se acordă deținuților diagnosticați cu afecțiuni acute sau

cronice și cărora le-au fost prescrise de medic recomandări privind regimul alimentar diferențiat adaptat nevoilor de sănătate.

60. Pentru prepararea diferitelor regimuri alimentare, la recomandarea medicului, rațiile din normă pot fi diminuate, eliminate, majorate sau introduse produse alimentare noi, cu încadrarea în baremul caloric minim al normei.

61. Alimentele incluse în regimul alimentar sunt preparate doar prin fierbere, coacere sau înăbușire.

62. În prescrierea diferitelor regimuri alimentare trebuie să se țină cont de posibilitățile reale în fiecare instituție penitenciară, și anume:

- 1) existența stocurilor de produse alimentare pentru prepararea diferitelor meniuri;
- 2) existența resurselor financiare necesare achiziționării produselor alimentare noi;
- 3) capacitatea blocului alimentar pentru prepararea, distribuirea și servirea separată a acestor regimuri.

63. În funcție de aprecierea medicului instituției penitenciare, deținuții care suferă de obezitate se pot alocă la un regim hipocaloric (deficit de 300-500 kcal din valoarea energetică zilnică calculată în funcție de munca fizică exercitată), dar echilibrat din punct de vedere nutritiv. În cazul refuzului regimului hipocaloric, deținutul semnează o declarație în acest sens și se alocă la norma de hrană nr. 4A.

64. Refuzul deținutului de a accepta regimul alimentar prescris de medic, reieșind din particularitățile de sănătate, se exprimă în scris. În acest caz, alimentarea deținutului se face conform normei de hrană nr. 1A.

65. Regimurile alimentare prescrise, reieșind din specificul afecțiunii medicale, precum și recomandărilor de meniuri conform sistemului de „diete standard”, se reglementează prin Ordinul directorului Administrației Naționale a Penitenciarelor.

66. În situația în care regimurile alimentare nu recomandă folosirea rației de sare în prepararea meniurilor, aceasta se elimină.

67. Deținuții care necesită diferite regimuri alimentare, nu au voie să cumpere de la magazinul instituției penitenciare alimente care nu sunt indicate în respectivele regimuri. Medicul instituției stabilește lista alimentelor interzise spre consum pentru fiecare caz în parte.

68. În cazul în care se solicită regim alimentar de post, vegan sau vegetarian ori reieșind din particularitățile religiei sau confesiunii la care este adept, asigurarea hranei se face cu respectare prevederilor capitolului II, cu încadrarea în valoarea energetică minimă și maximă a normei.

69. Structura normei de hrană nr. 4A cuprinde următoarele produse alimentare și cantități zilnice (produs brut):

Nr. crt.	Denumirea produselor	Cantitate (g/ml)
1.	Pâine din făină de grâu de calitate întâi în amestec cu calitate a doua sau cu făină de seară	350
2.	Făină de grâu de calitate întâia	10
3.	Crupe	95
4.	Paste făinoase simple	10
5.	Covrigi simpli	35
6.	Cartofi	448
7.	Amidon de cartofi	5
8.	Carne de porc semigrasă	34,5
9.	Carne de vită	38,7
10.	Carne de pasăre (eviscerată)	26,6
11.	Pește (eviscerat, fără cap)	60
12.	Ouă de găină (buc.)	1
13.	Lapte	200
14.	Chefir	100
15.	Brânză de vaci	25
16.	Varză proaspătă	120
17.	Legume proaspete (în perioada de vară-toamnă)	107
18.	Legume conservate (în perioada de iarnă-primăvară)	80
19.	Legume rădăcinoase	168
20.	Pastă de tomate	10
21.	Verdețuri	15
22.	Ceapă	69
23.	Fructe proaspete	112
24.	Magiun	30
25.	Ulei vegetal	15
26.	Unt	30
27.	Zahăr	20
28.	Ceai	1
29.	Sare iodată	5
30.	Condimente	1
Valoarea energetică, kcal/zi		2630

Secțiunea a 10-a

Norma de hrană nr. 4B – pentru deținuții bolnavi de tuberculoză și imuno-compromiși

70. Norma de hrană nr. 4B se acordă persoanelor deținute bolnavi de tuberculoză și imuno-compromiși.

71. Structura normei de hrană nr. 4B cuprinde următoarele produse alimentare și cantități zilnice (produs brut):

Nr. crt.	Denumirea produselor	Cantitate (g/ml)
1.	Pâine din făină de grâu de calitate întâi în amestec cu calitate a doua sau cu făină de secară	400
2.	Făină de grâu de calitate a doua	10
3.	Crupe	90
4.	Paste făinoase simple	30
5.	Covrigi simpli	40
6.	Cartofi	640
7.	Mazăre boabe uscate	50
8.	Carne de porc semigrasă	57,5
9.	Carne de pasăre (eviscerată)	40
10.	Pește (eviscerat, fără cap)	80
11.	Ouă de găină (buc.)	0,25 (un ou la patru zile)
12.	Lapte	300
13.	Chefir	100
14.	Brânză de vaci	20
15.	Brânză de oi/vacă (telemea)	10
16.	Varză proaspătă	300
17.	Varză murată	100
18.	Legume proaspete (în perioada de vară-toamnă)	107
19.	Legume conservate (în perioada de iarnă-primăvară)	80
20.	Legume rădăcinoase	120
21.	Pastă de tomate	5
22.	Verdețuri	5
23.	Ceapă	58
24.	Usturoi	5
25.	Fructe proaspete	112
26.	Magiun	40
27.	Ulei vegetal	25
28.	Unt	40
29.	Zahăr	40
30.	Ceai	1
31.	Sare iodată	5
32.	Condimente	1
Valoarea energetică, kcal/zi		3420

Secțiunea a 11-a

Norma de hrană nr. 4AC – supliment pentru deținuții cu distrofie

72. Norma de hrană nr. 4AC se acordă persoanelor deținute diagnosticate cu distrofie (distrofice).

73. Suplimentul pentru persoanele deținute diagnosticate cu distrofie (distrofice), cuprinde următoarele produse și cantități zilnice (produs brut):

Nr. crt.	Denumirea produselor	Cantitate (g/ml)
1.	Făină de grâu de calitate întâia	5
2.	Covrigi simpli	30
3.	Carne de porc semigrasă	69
4.	Carne de pasăre (eviscerată)	40
5.	Brânză de vaci (telemea)	30
6.	Orez	20
7.	Legume proaspete	107
8.	Legume rădăcinoase	72
9.	Magiun	30
10.	Zahăr	20
Valoarea energetică, kcal/zi		600

Secțiunea a 12-a

Norma de hrană nr. 5 – de asigurare a deținuților cu rație rece în timpul escortării

74. Norma de hrană nr. 5 se acordă persoanelor deținute în următoarele situații:

- 1) din motive obiective și argumentate nu poate fi preparată hrana caldă;
- 2) transfer între instituțiile penitenciare;
- 3) escortarea la sediul instanțelor de judecată, în funcție de perioada necesară prezentării sau alte cazuri.

75. Alimentarea deținuților cu norma de hrană nr. 5 poate fi utilizată pe o perioadă de maxim 5 zile consecutiv.

76. Alocarea la norma de hrană nr. 5 a deținuților adepți care respectă restricțiile religioase specifice, se poate realiza prin eliminarea produselor neindicate de respectivele restricții și substituirea lor – în limita posibilităților și care pot fi consumate ca hrană rece, cu încadrarea în baremul caloric minim al normei. În cazul în care nu se pot efectua substituirile respective, alocarea la această normă se face cu încadrarea în valoarea energetică zilnică a normei.

77. Deținuții diagnosticați cu diabet zaharat pot fi alocați la această normă de hrană, folosind produsele alimentare indicate pentru acest tip de afecțiune și care pot fi consumate

ca hrană rece, cu încadrarea în valoarea energetică zilnică a normei.

78. Deținuții care beneficiază de regim alimentar de tip vegetarian/vegan, se pot aloca la această normă de hrană folosind produsele alimentare indicate și care pot fi consumate ca hrană rece, cu încadrarea în valoarea energetică zilnică a normei.

79. Structura normei de hrană nr. 5 cuprinde următoarele produse alimentare și cantități zilnice (produs brut):

Nr. crt.	Denumirea produselor	Cantitate (g/ml)
A. Rația generală		
1.	Pâine din făină de grâu de calitate întâi în amestec cu calitate a doua sau cu făină de secară	350
2.	Biscuiți	160
3.	Produse din carne	150
4.	Ouă de găină (buc.)	1
5.	Brânză de vaci (telemea) sau cașcaval	20
6.	Unt	15
7.	Slănină sărată sau afumată	20
Valoarea energetică, kcal/zi		2200
B. Rația pentru minori		
8.	Pâine din făină de grâu de calitate întâi în amestec cu calitate a doua	400
9.	Biscuiți fără adaos de zahăr	160
10.	Produse din carne	150
11.	Unt	30
12.	Brânză de vaci (telemea) sau cașcaval	70
13.	Ouă de găină (buc.)	1
Valoarea energetică, kcal/zi		2400

Secțiunea a 13-a

Norma de hrană nr. 6 – de substituie a unor produse alimentare prin altele

80. Norma de hrană nr. 6 – de substituie a produselor alimentare prin altele se aplică în oricare din următoarele situații, luate separat sau cumulate, indiferent de ordine:

1) când produsele agroalimentare prevăzute de normele de hrană lipsesc temporar sau parțial;

2) pentru realizarea unor meniuri variate, chiar dacă produsele de bază din norme sunt asigurate;

3) pentru realizarea unor meniuri dietetice, conform prescripțiilor medicale.

81. La substituiea pâinii cu făină de porumb (mălai), pentru fiecare kilogram de făină de porumb se distribuie câte 25 grame de sare în plus față de rația prevăzută de normă.

82. În cazul substituirilor la echivalent valoric se respectă încadrarea în baremul

caloric minim al normei respective.

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

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

85. Se utilizează următoarele substituiți de produse zilnice (produs brut):

Nr. crt.	Denumirea produsului care se substituie	Cantitatea, g/ml	Denumirea produsului cu care se substituie	Cantitatea (g/ml)
1.	Amidon de cartofi	100	Amidon de porumb	86
			Cartofi	384
2.	Biscuiți	100	Covrigi simpli	96
			Halva	79
			Magiun	495
			Pâine din făină de grâu de calitate superioară	174
			Pâine din făină de grâu de calitate întâia	180
3.	Brânză de vacă/oi în saramură (telemea)	100	Brânză proaspătă de vaci	154
			Brânză topită	96
			Cașcaval	69
			Iaurt	433
			Lapte de vacă	578
			Lapte praf	55
			Ouă de găină (buc.)	3 și 1/3
			Pateu de ficat	77
			Produse din carne (mezeluri fierte)	101
4.	Brânză proaspătă de vaci	100	Brânză de vacă/oi în saramură (telemea)	65
			Brânză topită	63
			Cașcaval	45
			Iaurt	282
			Lapte de vacă	376
			Ouă de găină (buc.)	2
5.	Carne de pasăre	100	Carne de porc (slabă)	107
			Carne de vită (slabă)	124
			Organe comestibile de porc:	
			Ficat	139
			Inimă	150
			Limbă	73
			Rinichi	164

Nr. crt.	Denumirea produsului care se substituie	Cantitatea, g/ml	Denumirea produsului cu care se substituie	Cantitatea (g/ml)
			Organe comestibile de vită:	
			Ficat	119
			Inimă	157
			Limbă	87
			Rinichi	176
			Pește afumat	100
			Pește proaspăt sau congelat	176
			Pește sărat	104
6.	Carne de porc semigrasă	100	Brânză de vacă/oi în saramură (telemea)	84
			Brânză proaspătă de vaci	129
			Brânză topită	81
			Cașcaval	58
			Carne de oaie (semigrasă)	95
			Carne de pasăre	144
			Carne de vită (semigrasă)	119
			Lapte de vacă	483
			Lapte praf	46
			Organe comestibile de porc:	
			Ficat	199
			Inimă	215
			Limbă	105
			Rinichi	236
			Organe comestibile de vită:	
			Ficat	171
			Inimă	226
			Limbă	126
			Rinichi	253
			Ouă (buc.)	2 și 3/4
			Pește proaspăt sau congelat	253
			Pește afumat	144
			Pește sărat	150
			Produse din carne (mezeluri fierte)	85
7.	Carne de vită (semigrasă)	100	Carne de oaie (semigrasă)	79
			Carne de porc (semigrasă)	83
			Carne de porc (slabă)	129
			Carne de pasăre	120

Nr. crt.	Denumirea produsului care se substituie	Cantitatea, g/ml	Denumirea produsului cu care se substituie	Cantitatea (g/ml)
			Conserve din carne de porc în suc propriu	52
			Conserve din carne de vită în suc propriu	85
			Conserve din pește în ulei	78
			Conserve din pește în sos de tomate	113
			Organe comestibile de porc:	
			Ficat	167
			Inimă	187
			Limbă	87
			Rinichi	197
			Organe comestibile de vită:	
			Ficat	143
			Inimă	189
			Limbă	105
			Rinichi	211
			Pește afumat	120
			Pește proaspăt sau congelat	211
			Pește sărat	125
			Produse din carne (mezeluri fierte)	71
8.	Cartofi	100	Cartofi deshidratați	25
			Crupe	24
			Conserve de legume în apă sau suc de roșii	350
			Conserve de legume în ulei	93
			Fasole boabe	26
			Fulgi de cartofi	23
			Legume proaspete	285
			Mazăre boabe uscate	25
			Năut	21
			Paste făinoase simple	23
			Varză murată	335
			Varză proaspătă	275
9.	Ceapă	100	Conserve de legume în apă sau suc de roșii	195
			Ceapă deshidratată	16
			Legume proaspete	159

Nr. crt.	Denumirea produsului care se substituie	Cantitatea, g/ml	Denumirea produsului cu care se substituie	Cantitatea (g/ml)
			Usturoi	29
10.	Ceai	100	Cafea instant	250
			Cacao-praf	250
11.	Chefir	100	Brânză proaspătă de vaci	31
			Brânză de vacă/oi în saramură (telemea)	20
			Brânză topită	20
			Iaurt	88
			Lapte de vacă	118
			Lapte praf	11
12.	Covrigi simpli	100	Biscuiți	104
			Halva	82
			Magiun	513
			Pâine din făină de grâu de calitate superioară	181
			Pâine din făină de grâu de calitate întâia	186
13.	Crupe	100	Paste făinoase simple	95
			Paste făinoase cu ou	93
			Cartofi	409
14.	Făină de grâu de calitate întâia	100	Făină de porumb (mălai)	94
			Făină de grâu de calitate a doua	102
			Crupe	104
			Paste făinoase simple	99
			Paste făinoase cu ou	97
15.	Făină de grâu de calitate a doua	100	Făină de grâu de calitate întâia	98
16.	Fructe proaspete	100	Fructe uscate	17
			Gem	17
			Magiun	56
			Sirop de fructe	16
			Suc natural de fructe	98
17.	Iaurt	100	Brânză proaspătă de vaci	36
			Brânză de vacă/oi în saramură (telemea)	23
			Brânză topită	22
			Chefir	113
			Lapte de vacă	133

Nr. crt.	Denumirea produsului care se substituie	Cantitatea, g/ml	Denumirea produsului cu care se substituie	Cantitatea (g/ml)
			Lapte praf	13
18.	Lapte	100	Brânză de vacă/oi în saramură (telemea)	17
			Brânză topită	17
			Cașcaval	12
			Chefir	85
			Iaurt	75
			Lapte praf	9
			Ouă (buc.)	1/2
			Smântână	38
19.	Legume proaspete	100	Cartofi	35
			Cartofi deshidratați	9
			Conserve de legume în apă sau suc de roșii	123
			Legume murate	142
			Legume rădăcinoase deshidratate	10
			Legume rădăcinoase	66
			Varză proaspătă	96
20.	Legume rădăcinoase	100	Cartofi	53
			Cartofi deshidratați	13
			Conserve de legume în apă sau suc de roșii	186
			Legume proaspete	152
			Legume rădăcinoase deshidratate	15
21.	Magiun	100	Fructe proaspete	178
			Fructe uscate	30
			Gem	30
22.	Mazăre boabe uscate	100	Cartofi	394
			Cartofi deshidratați	96
			Crupe	96
			Fasole boabe	102
			Năut	83
			Paste făinoase simple	91
23.	Ouă de găină (buc.)	1	Brânză de vacă/oi în saramură (telemea)	15
			Carne de porc (semigrasă)	18
			Carne de porc (slabă)	28

Nr. crt.	Denumirea produsului care se substituie	Cantitatea, g/ml	Denumirea produsului cu care se substituie	Cantitatea (g/ml)
			Carne de vită (semigrasă)	22
			Carne de vită (slabă)	32
			Carne de pasăre	26
			Conserve din pește în ulei	17
			Conserve din pește în sos de tomate	24
			Pateu de ficat	13
			Praf de ouă	7
			Produse din carne (mezeluri fierte)	15
24.	Pastă de tomate	100	Conserve de legume în suc de roșii	436
			Piure de tomate	152
			Suc de tomate	533
			Roșii/tomate	400
25.	Paste făinoase simple (fără ou)	100	Cartofi	432
			Cartofi deshidratați	108
			Crupe	106
			Fasole uscată boabe	112
			Mazăre boabe uscate	110
			Paste făinoase cu ou	99
26.	Pește (proaspăt/congelat)		Carne de pasăre	57
			Carne de vită (slabă)	70
			Conserve de pește în ulei	37
			Conserve de pește în sos de tomate	53
			Ouă de găină (buc.)	2 și 1/5
27.	Pâine din făină de grâu de calitate întâia în amestec cu calitatea a doua sau cu făină de secară	100	Cartofi	294
			Crupe	72
			Făină de porumb	65
			Paste făinoase simple	68
			Pâine din făină de grâu de calitate superioară	97
			Pâine din făină de grâu de calitate întâia	96
			Pâine din făină de grâu de calitate a doua	99
			Pâine din făină de secară	119
28.	Pâine din făină de grâu de	100	Pâine din făină de grâu de	103

Nr. crt.	Denumirea produsului care se substituie	Cantitatea, g/ml	Denumirea produsului cu care se substituie	Cantitatea (g/ml)
	calitatea întâia		calitatea a doua	
29.	Pâine din făină de seară	100	Pâine din făină de grâu de calitate a doua	83
30.	Produse din carne (mezeluri fierte)	100	Brânză de vacă/oi în saramură (telemea)	99
			Carne de porc (semigrasă)	118
			Carne de porc (slabă)	182
			Carne de vită (semigrasă)	142
			Carne de vită (slabă)	211
			Cașcaval topit	95
			Conserve din carne de vită în suc propriu	120
			Conserve din carne de porc în suc propriu	74
			Conserve din pește în ulei	111
			Conserve din pește în sos de tomate	160
31.	Slănină sărată sau afumată	100	Brânză de vacă/oi în saramură (telemea)	314
			Margarină	150
			Produse din carne (mezeluri fierte)	318
			Ulei vegetal	91
			Untură de porc	91
32.	Smântână	100	Iaurt	198
33.	Ulei vegetal	100	Margarină	165
			Slănină (proaspătă, sărată sau afumată)	110
			Untură de porc	100
34.	Unt	100	Margarină	104
			Slănină (proaspătă, sărată sau afumată)	69
			Ulei vegetal	63
			Untură de porc	63
35.	Usturoi	100	Ceapă	347
			Legume proaspete	552
36.	Varză proaspătă	100	Cartofi	36
			Cartofi deshidratați	9

Nr. crt.	Denumirea produsului care se substituie	Cantitatea, g/ml	Denumirea produsului cu care se substituie	Cantitatea (g/ml)
			Conserve din legume în apă sau suc de roșii	127
			Fasole uscată boabe	9
			Legume proaspete	104
			Mazăre boabe uscată	9
			Varză murată	122
37.	Varză murată	100	Cartofi	30
			Cartofi deshidratați	7
			Conserve din legume în apă și bulion	105
			Fasole uscată boabe	8
			Legume deshidratate	8
			Mazăre boabe uscată	8
			Varză proaspătă	82
38.	Verdețuri proaspete	100	Verdețuri deshidratate	16
39.	Zahăr	100	Bomboane (caramele)	104
			Dulceață	151
			Gem	145
			Halva	77

TABEL
privind valoarea nutrițională și energetică a alimentelor
(la 100 g/ml de produs)

Nr. crt.	Denumirea produsului	Valoarea energetică, kcal	Proteine, g	Lipide, g	Glucide, g
1.	Amidon de cartofi	296	0,1	-	79,6
2.	Amidon de porumb	343	1,0	0,6	83,5
3.	Biscuiți	406	7,4	10,0	76,2
4.	Bomboane (caramele)	384	-	-	95,8
5.	Brânză proaspătă de vaci	169	18,0	9,0	3,0
6.	Brânză de vacă/oi în saramură (telemea)	260	17,9	20,1	-
7.	Brânză topită	270	23,0	19,0	-
8.	Cafea instant	-	-	-	-
9.	Carne de oaie (semigrasă)	230	17,0	17,2	-
10.	Carne de oaie (slabă)	119	20,0	4,0	-
11.	Carne de pasăre	151	21,4	6,7	0,4
12.	Carne de porc (semigrasă)	217	19,0	15,0	-
13.	Carne de porc (slabă)	141	20,1	6,3	-
14.	Carne de vită (semigrasă)	182	20,0	10,7	-
15.	Carne de vită (slabă)	122	21,1	3,8	-
16.	Cartofi	77	2,0	0,4	16,3
17.	Cartofi deshidratați	317	6,6	0,3	71,6
18.	Cașcaval	375	23,7	30,4	-
19.	Ceai	-	-	-	-
20.	Ceapă	43	1,7	-	9,5
21.	Ceapă deshidratată	273	16,0	2,8	47,8
22.	Chefir	53	2,9	3,2	4,0
23.	Condimente	-	-	-	-
24.	Conserve de legume în apă sau suc de roșii	22	1,2	-	4,5
25.	Conserve de legume în ulei	83	2,4	5,0	7,4
26.	Conserve de pește în ulei	232	22,0	15,9	-
27.	Conserve de pește în sos de tomate	161	14,8	8,3	7,3
28.	Conserve din carne de porc în suc propriu	349	14,9	32,2	0,2
29.	Conserve din carne de vită în	214	15,4	16,9	-

Nr. crt.	Denumirea produsului	Valoarea energetică, kcal	Proteine, g	Lipide, g	Glucide, g
	suc propriu				
30.	Covrigi simpli	421	9,2	11,0	70,6
31.	Crupe	315	9,3	1,1	66,9
32.	Dulceață	265	0,4	0,3	68,2
33.	Fasole uscată boabe	309	22,3	1,7	54,5
34.	Făină de grâu de calitate a întâia	329	11,1	1,5	67,8
35.	Făină de grâu de calitate a doua	328	11,7	1,8	70,8
36.	Făină de porumb (mălai)	350	7,0	1,0	78,0
37.	Fructe proaspete	46	0,4	-	11,3
38.	Fructe uscate	273	3,2	-	68,0
39.	Fulgi de cartofi	328	5,6	-	81,5
40.	Gem	276	0,5	-	71,6
41.	Halva	516	11,6	29,7	41,5
42.	Iaurt	60	3,1	3,5	-
43.	Lapte	44	3,0	1,5	4,5
44.	Lapte praf	475	25,6	25,0	39,4
45.	Legume proaspete	27	0,6	0,3	5,7
46.	Legume rădăcinoase	41	1,5	0,1	9,0
47.	Legume rădăcinoase deshidratate	275	13,0	1,5	54,6
48.	Legume murate	19	2,8	-	1,3
49.	Magiun	82	0,6	0,2	19,0
50.	Margarină	545	0,5	60,0	-
51.	Mazăre boabe uscate	303	23,0	1,2	53,3
52.	Morcovi	33	1,3	0,1	7,0
53.	Năut	364	19,3	6,0	60,7
54.	Organe comestibile de porc:				
1)	Inimă	101	16,2	4,0	2,6
2)	Ficat	109	18,8	3,8	4,7
3)	Limbă	208	15,9	16,0	2,1
4)	Rinichi	92	15,0	3,6	2,7
55.	Organe comestibile de vită:				
1)	Inimă	96	16,0	3,5	2,0
2)	Ficat	127	17,9	3,7	5,3
3)	Limbă	173	16,0	12,1	2,2
4)	Rinichi	86	15,2	2,8	1,9
56.	Orez	323	7,0	0,6	77,3
57.	Ouă de găină (buc.)	78,5	6,4	5,8	0,4
58.	Pastă de tomate	96	4,8	-	18,9
59.	Paste făinoase simple	333	10,7	1,3	74,2
60.	Paste făinoase cu ou	338	11,3	1,9	73,4

Nr. crt.	Denumirea produsului	Valoarea energetică, kcal	Proteine, g	Lipide, g	Glucide, g
61.	Pate de ficat	301	11,6	23,1	3,4
62.	Pâine din făină de grâu de calitate întâia în amestec cu calitatea a doua sau cu făină de secară	226	8,1	1,2	48,3
63.	Pâine din făină de grâu de calitate superioară	233	7,6	0,6	52,3
64.	Pâine din făină de grâu de calitate întâia	226	7,6	0,9	49,7
65.	Pâine din făină de secară	190	6,5	1,0	40,1
66.	Pește afumat	151	23,4	6,4	-
67.	Pește (proaspăt/congelat)	86	16,6	2,2	-
68.	Pește sărat	145	17,0	8,5	-
69.	Piure de tomate	63	3,6	-	11,8
70.	Praf de ouă	542	45,0	37,3	7,1
71.	Produse din carne (mezeluri fierte)	257	12,8	22,2	1,5
72.	Sare alimentară iodată	-	-	-	-
73.	Sirop de fructe	290	0,1	0,1	72,0
74.	Slănină (proaspătă, sărată sau afumată)	816	1,4	90,0	-
75.	Smântână	119	2,7	10,0	3,9
76.	Suc de tomate	18	1,0	-	3,3
77.	Suc natural de fructe	47	0,5	-	11,7
78.	Tomate	24	1,1	0,2	3,8
79.	Ulei vegetal	899	-	99,9	-
80.	Untură de porc	896	-	99,6	-
81.	Usturoi	149	6,5	0,5	29,9
82.	Unt	566	1,3	61,5	1,7
83.	Varză proaspătă	28	1,8	-	5,4
84.	Varză murată	23	1,8	0,1	3,0
85.	Verdețuri	45	1,5	-	11,0
86.	Verdețuri deshidratate	276	22,4	4,4	51,7
87.	Zahăr	399	-	-	99,8

TABEL
privind perioadele de consum a produselor pentru perioada toamnă-iarnă

Nr. crt.	Denumirea produselor	Perioada de consum	Numărul de zile în cadrul unui an
1.	Cartofi de toamnă	01 octombrie – 31 mai	243
2.	Ceapă uscată	01 septembrie – 30 aprilie	242
3.	Conserve de legume în apă sau bulion)	01 noiembrie – 30 septembrie	365
4.	Rădăcinoase	01 noiembrie – 31 mai	212
5.	Murături	01 noiembrie – 31 mai	212
6.	Varză murată	01 noiembrie – 31 mai	212
7.	Pastă de tomate	01 octombrie – 30 septembrie	365
8.	Fasole uscată	01 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 climaterice 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 inclusiv de substituirile pentru diversificarea meniurilor, care pot influența perioadele de consum (exemplu: legumele proaspete se pot substitui, pentru variație, cu conserve de legume în apă și bulion, în orice perioadă a anului).

3. La prepararea murăturilor, suplimentar se utilizează sare gemă.

NORMELE

de asigurare a deținuților cu obiecte de igienă de primă necesitate

1. Prezentele norme stabilesc asortimentul obiectelor de igienă de primă necesitate asigurate persoanelor aflate în instituțiile penitenciare, cantitatea și durata de folosire, periodicitatea și modalitatea de distribuire a acestora.

2. Normele referitoare la obiectele de igienă de primă necesitate cuprind cantități adecvate ce pot fi distribuite deținuților.

3. În cazuri de risc epidemiologic sau când starea igienico-sanitară o impune, în baza notei argumentate a medicului instituției, directorul instituției penitenciare, poate aproba depășirea cantităților prevăzute de normă.

4. Obiectele de igienă de primă necesitate se distribuie de instituția penitenciară care asigură detenția persoanei.

5. Obiectele de igienă de primă necesitate se distribuie în perioada 10-15 a lunii în curs. Deținuților plasați în detenție li se distribuie obiectele de igienă de primă necesitate la momentul admiterii.

6. Obiectele de igienă de primă necesitate se distribuie în bază tabelului nominal de evidență, fiecărui deținut de persoana responsabilă desemnată în acest sens. Ulterior primirii obiectelor, deținutul semnează în tabelul de evidență.

7. Se interzice, în calitate de măsură de constrângere, privarea și restricția de obiecte de igienă de primă necesitate convenite deținutului conform prezentelor Norme.

8. Refuzul deținutului privind primirea obiectelor de igienă de primă necesitate se exprimă în scris.

9. Obiectele de igienă de primă necesitate rămase nedistribuite ca urmare a refuzului primirii constituie stoc în gestiune și se distribuie în cadrul drepturilor, în următoarea perioadă de distribuire.

10. În cazul transferului deținutului, instituția penitenciară expeditoare informează instituția penitenciară de destinație, despre faptul repartizării obiectelor de igienă de primă necesitate pentru perioada de utilizare în curs.

11. Consumul de materiale pentru spălat se stabilește zilnic și se raportează la kilogramele de rufe efectiv spălate.

12. La stabilirea consumului de materiale pentru spălat se iau în considerare

prevederile din cartea tehnică a utilajelor pentru spălat din dotarea instituției și tipul de detergent utilizat, fără a se depăși necesarul prevăzut de norme.

13. Scăderea din gestiune a materialelor pentru spălare se face zilnic, conform Registrului de evidență a consumului zilnic de materiale pentru spălat, instituit în cadrul fiecărei instituții penitenciare.

14. Materialele pentru spălat rămase neutilizate în ziua respectivă se retrag în magazine/depozite și se redistribuie în ziua următoare.

15. Lista obiectelor de igienă de primă necesitate repartizate deținuților cuprinde:

1. Obiecte de igienă individuală			
Nr. crt.	Denumirea obiectului	Unitatea de măsură	Norma pe an
1	Absorbante intime	Bucăți	120
2	Aparat de ras de unică folosință	Bucăți	12
3	Hârtie igienică (60 metri rola)	Bucăți	12
4	Pastă de dinți la tub	ml	600
5	Periuță de dinți	Bucăți	4
6	Săpun de toaletă	Bucăți (100 gr)	12
7	Săpun lichid	Bucăți (250 ml)	12
8	Săpun pentru copii	Bucăți (100 gr)	24
9	Scutece pentru copii de până la 2 ani	Bucăți	700
10	Scutece pentru maturi	Conform indicațiilor medicale	
11	Șampon pentru copii	Flacon (250 ml)	12
12	Șampon pentru păr	Bucăți (250 ml)	6
2. Obiecte de curățenie colectivă			
	Praf de spălat	kg	6