

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

№

г. Минск

Об изменении постановления
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь от 21 ноября
2019 г. №106

На основании подпункта 8.96-4 пункта 8 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 28 октября 2011 г. № 1446, Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Инструкцию о порядке организации диетического питания, утвержденную этим постановлением, изложить в новой редакции (прилагается).

2. Настоящее постановление вступает в силу с 01 января 2023 г.

Министр

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Министерства
здравоохранения
Республики Беларусь

ИНСТРУКЦИЯ О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящая Инструкция устанавливает порядок организации диетического питания пациентов в государственных организациях здравоохранения при оказании медицинской помощи пациентам в стационарных условиях (далее – организации здравоохранения).

2. Для целей настоящей Инструкции применяются следующие термины и их определения:

диетическое питание – питание, обеспечивающее удовлетворение потребностей организма пациента в пищевых веществах и энергии с учетом особенностей течения основного заболевания, наличия сопутствующей патологии;

дополнительное диетическое питание – вид диетического питания, назначаемое пациентам при отдельных заболеваниях и состояниях, требующих увеличения пищевой ценности рациона сверх норм среднесуточного набора пищевой продукции по стандартным диетам;

индивидуальное диетическое питание – вид диетического питания, в том числе энтеральное и парентеральное, назначаемое пациентам при заболеваниях и состояниях, требующих исключения из рациона отдельных пищевых продуктов и/или изменения его состава, использования отдельных видов специализированных пищевых продуктов;

полное энтеральное питание – вид диетического питания, которое обеспечивается исключительно пищевой продукцией энтерального питания и/или отдельными специализированными пищевыми продуктами, определенными клиническими протоколами, а также в составе смешанного энтерально-парентерального питания;

пищеблок (кухня) – комплекс производственных, складских, хозяйственных, подсобных, административных помещений со специальным оборудованием для приготовления пищи;

раздаточные (столовые-раздаточные) помещения – помещения и оборудование, которые предназначены для порционирования и реализации

(раздачи) готовой кулинарной продукции, хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления горячих напитков и проведения отдельных технологических процессов (нарезка пищевой продукции и другое);

частичное энтеральное питание – вид диетического питания, которое обеспечивается пищевой продукцией энтерального питания и/или отдельными специализированными пищевыми продуктами, определенными клиническими протоколами, в составе рационов дополнительного или индивидуального диетического питания, а также смешанного энтерально-парентерального питания;

энтеральное питание – вид диетического питания, при котором пищевые вещества, вследствие невозможности адекватного обеспечения энергетических и пластических потребностей организма естественным путем, вводятся пациенту в виде пищевой продукции энтерального питания и/или отдельными специализированными пищевыми продуктами, определенными клиническими протоколами, через рот, зонд или стому.

3. Диетическое питание пациентов является неотъемлемым компонентом лечебного процесса и профилактических мероприятий, включает в себя рационы с установленным химическим составом и энергетической ценностью, состоящие из определенной пищевой продукции, подвергаемой соответствующей технологической обработке.

Организация питания осуществляется с учетом специфики организации здравоохранения в соответствии с перечнем стандартных диет согласно приложению 1.

4. Общее руководство по обеспечению организации диетического питания в организации здравоохранения осуществляет руководитель или его заместитель по медицинской части.

Приказом руководителя организации здравоохранения назначается лицо, ответственное за организацию диетического питания. Им может являться врач-диетолог, иной врач-специалист, медицинская сестра-диетолог.

5. Для обеспечения качества и безопасности диетического питания пациентов в организации здравоохранения создается Совет по диетическому питанию (далее – Совет) в составе не менее 3-х человек.

Персональный состав Совета, положение о его деятельности утверждаются локальным правовым актом организации здравоохранения с учетом функций, указанных в приложении 2.

6. Основными задачами Совета являются:
создание эффективной организации диетического питания пациентов;
совершенствование диетического питания пациентов.

Заседание Совета проводится по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал. На заседаниях Совета решения принимаются простым большинством голосов членов этого Совета. В случае равенства голосов членов Совета при принятии решения его председатель имеет право решающего голоса.

По итогам заседания Совета оформляется протокол, ведение которого обеспечивается секретарем Совета.

7. Организация питания пациентов в организациях здравоохранения может осуществляться с привлечением субъектов общественного питания (далее – сторонняя организация). Организация здравоохранения осуществляет приемку диетического питания от сторонней организации в соответствии с заключенным договором на организацию диетического питания пациентов.

ГЛАВА 2 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ПАЦИЕНТОВ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ

8. Основой для организации питания пациентов в организациях здравоохранения (отделениях) являются нормы среднесуточных наборов пищевой продукции для одного пациента согласно приложениям 3 – 11, для детей в домах ребенка – согласно приложению 12.

9. Диета назначается при госпитализации лечащим врачом-специалистом организации здравоохранения с учетом стадии течения основного заболевания, наличия осложнений, сопутствующей патологии, а также возраста пациента, при необходимости уточняется врачом-диетологом.

Индивидуальное и/или дополнительное диетическое питание, в том числе парентеральное и энтеральное, а также хирургические, разгрузочные, иные специальные диеты (диета калиевая, магниевая и др.), назначаются лечащим врачом (при необходимости – врачебным консилиумом) пациенту при наличии медицинских показаний.

Индивидуализация состава, а также пищевой ценности рациона осуществляется путем подбора имеющихся в картотеке блюд диетического питания, исключения продуктов, запрещенных или не рекомендуемых при конкретных заболеваниях и состояниях, а также включения в состав рациона специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания, пищевой продукции для детского питания, а также пищевой продукции, определенной клиническими протоколами, утвержденными в установленном порядке.

10. Питание пациентов в отделениях организации здравоохранения осуществляется в обеденных залах столовых (столовых-раздаточных). При отсутствии обеденных залов, с учетом специфики отделения и/или режима работы стационара, а также заболевания и тяжести состояния пациента возможна организация питания в палатах, боксированных помещениях (боксах, полубоксах, боксированных палатах).

11. При оказании медицинской помощи в организациях здравоохранения детям первого года жизни кормящие женщины, осуществляющие уход за ними, обеспечиваются питанием согласно нормам среднесуточного набора пищевой продукции для одного пациента для кормящих женщин в организациях здравоохранения (базовый рацион – диета Б) согласно приложению 4.

12. При оказании медицинской помощи в организациях здравоохранения детям первого года жизни, по медицинским показаниям назначается специализированная пищевая продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания для детского питания согласно приложению 13. Объем смеси рассчитывается лечащим врачом индивидуально.

По показаниям для увеличения пищевой ценности грудного молока недоношенным и маловесным детям назначаются обогатители грудного молока.

Приготовление к употреблению заменителей женского молока осуществляется в молочной комнате (ином, специально оборудованном, помещении) непосредственно перед употреблением. Хранение приготовленной смеси не допускается.

13. При оказании медицинской помощи в организациях здравоохранения законный представитель или лицо, фактически осуществляющее уход за несовершеннолетним в возрасте до трех лет, обеспечивается питанием согласно нормам среднесуточного набора пищевой продукции для одного пациента в организациях здравоохранения по диете Б.

Питание законного представителя, осуществляющего уход за пациентом в возрасте от 3 до 18 лет, организуется за счет его личных средств.

14. Технологии приготовления блюд диетического питания, их калорийность и выход должны соответствовать обязательным для соблюдения требованиям законодательства.

Контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых диетических блюд осуществляет заведующий производством (шеф-повар, повар-бригадир, старший повар), контроль за качеством готовых диетических блюд – бракеражная комиссия.

15. Приготовление блюд диетического питания для пациентов осуществляется в соответствии с технологическими картами на кулинарную продукцию, оформленными по форме согласно приложению 14 не менее, чем в двух экземплярах, один из которых хранится в бухгалтерии, второй – у медицинской сестры-диетолога (иного ответственного лица, назначенного приказом).

ГЛАВА 3 ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕТА И ОТПУСКА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ

16. Учет пищевой продукции в организациях здравоохранения включает:

учет поступления пищевой продукции и тары (упаковки), а также своевременное отражение в бухгалтерском учете операций, связанных с их движением;

наблюдение за правильным использованием средств, выделяемых на диетическое питание пациентов;

соблюдение сохранности пищевой продукции и тары (упаковки), установленных правил оформления их приемки и отпуска, проведение в установленные сроки инвентаризации;

получение точных сведений об остатках пищевой продукции от материально ответственных лиц, которые осуществляют наблюдение за соответствием ассортимента пищевой продукции на складе (кладовой) их действительной потребности.

17. Для организации учета пищевой продукции и тары (упаковки) на складе (кладовой) заведующий складом (кладовщик) ведет книгу складского учета материальных ценностей формы М-17 согласно приложению 26 к постановлению Министерства финансов Республики Беларусь от 8 февраля 2005 г. № 15 «Об утверждении Инструкции о порядке организации бухгалтерского учета бюджетными организациями и централизованными бухгалтериями, обслуживающими бюджетные организации».

18. Организация отпуска диетического питания пациентам на пищеблоке (кухне) осуществляется материально ответственным лицом пищеблока (заведующий производством, повар), организация учета осуществляется сотрудниками бухгалтерии.

19. Перед отпуском готового диетического питания в отделения организации здравоохранения проводится бракераж блюд на пищеблоке в соответствии с требованиями, установленными в главе 4 настоящей Инструкции.

20. Учет рационов диетического питания пациентов ведется палатными медицинскими сестрами. Ежедневно палатные медицинские сестры подают старшей медицинской сестре сведения о количестве пациентов, подлежащих питанию согласно назначенным диетам. Количество пациентов в отделении сверяется с данными приемного отделения. На основании данных палатных медицинских сестер старшая медицинская сестра отделения составляет на 8.00 и 14.00 часов сводные сведения о количестве пациентов, состоящих на питании.

Сведения из отделений поступают к медицинскому статистику (при его отсутствии – к лицу, ответственному за составление ежедневного меню-требования) который составляет на 8.00 и 14.00 часов сводные сведения о количестве пациентов, состоящих на питании в организации здравоохранения.

Пациенты, поступившие в отделения стационара после 14.00 часов текущего дня и до 6.00 часов следующего дня, включаются в сводные сведения о количестве пациентов, состоящих на питании, которые ежедневно оформляются приемным отделением стационара по данным из отделений и подаются на пищеблок (кухню) на 6.00 часов.

Сводные сведения о количестве пациентов, состоящих на питании в выходные и праздничные дни на 6.00, 8.00 и 14.00 оформляются приемным отделением стационара по данным из отделений и подаются на пищеблок (кухню).

Сводные сведения о количестве пациентов, состоящих на питании, подаются по форме согласно приложению 15.

В случае изменения количества пациентов по сравнению с данными на 6.00, 8.00 и 14.00 часов, указанными в меню-требовании, составляется расчет изменения потребности в пищевой продукции по наиболее значимой диете пациентов в организации здравоохранения, которая определяется Советом по питанию. При использовании программного обеспечения расчет изменения потребности в пищевой продукции производится по каждой диете.

21. Меню-требование на завтрак корректируется согласно количеству пациентов, подлежащих питанию по порционному требованию на 6.00 часов. Меню-требование на обед корректируется согласно количеству пациентов, подлежащих питанию по порционному требованию на 8.00 часов. При наличии второго завтрака меню-требование на данный прием пищи корректируется согласно количеству пациентов, подлежащих питанию по порционному требованию на 6.00 либо 8.00 часов. Меню-требование на ужин (полдник, второй ужин при их наличии) корректируется согласно количеству пациентов, подлежащих питанию по порционному требованию на 14.00 часов.

При планировании медицинских вмешательств (хирургических, диагностических) с учетом длительности медицинского вмешательства и особенностей течения заболевания в послеоперационном периоде лечащий врач информирует старшую медицинскую сестру отделения о снятии с питания пациента с указанием конкретных приемов пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

22. Пациенты, подлежащие питанию, поступившие с 14.00 до 18.00 часов, обеспечиваются индивидуальным набором пищевой продукции (далее – набор продуктов) в индивидуальной упаковке, не требующих тепловой обработки, с учетом норм среднесуточных наборов пищевой продукции для одного пациента. Состав набора продуктов определяет Совет.

Заказ на выдачу набора продуктов оформляется по форме согласно приложению 16 в двух экземплярах, один из которых хранится в медицинской карте стационарного пациента, другой предоставляется в бухгалтерию организации здравоохранения.

При выдаче набора продуктов недееспособным пациентам, а также несовершеннолетним в возрасте до трех лет, находящимся в организации здравоохранения без родителя (законного представителя) или лица, фактически осуществляющего уход, подпись о получении набора продуктов ставит лицо, уполномоченное распоряжением руководителя организации здравоохранения.

Наборы продуктов, пищевая продукция прикорма хранятся в раздаточных (столовых-раздаточных), иных помещениях организации здравоохранения с соблюдением условий хранения и сроков их годности.

При поступлении пациентов с 14.00 до 18.00 часов выдача набора продуктов осуществляется санитаркой-раздатчицей или медицинской сестрой.

23. Заказ на индивидуальное и (или) дополнительное диетическое питание оформляется по форме согласно приложению 17 в двух экземплярах, один из которых передается на пищеблок (кухню), другой хранится в медицинской карте стационарного больного.

В сведениях о количестве пациентов, состоящих на питании, отдельно указывается количество пациентов, которым назначено энтеральное питание. При составлении меню-требования эти пациенты не включаются в число лиц, состоящих на питании.

Заказ на пищевую продукцию, предназначенную для энтерального питания, производится старшей медсестрой отделения на основании назначений лечащего врача отделения и оформляется требованием по форме согласно приложению 18.

Выдача пищевой продукции, предназначенной для энтерального питания пациенту осуществляется согласно листу назначений.

Сухую смесь (нуждающуюся в приготовлении) для энтерального питания готовят в буфетной-раздаточной медицинская сестра отделения или санитарка-раздатчица под руководством медицинской сестры отделения по нормам, назначенным лечащим врачом и согласно инструкции по приготовлению пищевой продукции для энтерального питания.

Учет расхода пищевой продукции, предназначенной для энтерального питания, в отделениях организации здравоохранения производится в журнале в отделении по форме, согласно приложению 19.

24. В организации здравоохранения, разрабатывается сезонное перспективное меню, которое составляется на два сезона года (зимне-весеннее, летне-осеннее) по всем диетам, применяемым в организации здравоохранения. Сезонное перспективное меню составляется врачом-диетологом (иным врачом-специалистом, ответственным за организацию питания пациентов) или медицинской сестрой-диетологом и утверждается руководителем организации здравоохранения.

При составлении меню-требования руководствуются нормами среднесуточных наборов пищевой продукции для одного пациента. Молоко, жидкие кисломолочные продукты, сливочное и растительное масло, мясо, хлеб, крупы, овощи, свежие фрукты или соки, сахар включаются в рацион ежедневно. Другая пищевая продукция (рыба, птица, яйца, сыр, творог и другие) включаются в рацион не менее 2 раз в неделю.

25. На основании сводных сведений по количеству пациентов, состоящих на питании, медицинская сестра-диетолог при участии заведующего производством (шеф-повара) под руководством врача-диетолога (иного врача-специалиста, ответственного за организацию питания пациентов) составляет меню-требование на выдачу пищевой продукции (далее, если не указано иное, – меню-требование) на следующий день в двух экземплярах.

В меню-требование включается пищевая продукция, необходимая для приготовления готовых блюд, проведения бракеража порционных блюд и отбора суточных проб готовых блюд.

Допускается составление отдельного меню-требования, включающего блюда, входящие в рацион для проведения бракеража и отбора суточных проб готовых блюд в количестве, необходимом для этих целей.

26. Меню-требование применяется для учета отпущенной пищевой продукции со склада (кладовой) организации здравоохранения на пищеблок (кухню). Меню-требование составляется согласно сезонному

перспективному меню с учетом среднесуточного набора пищевой продукции для одного пациента, ежедневно утверждается руководителем организации здравоохранения или его заместителем по медицинской части и подписывается лицом, ответственным за организацию диетического питания), бухгалтером и заведующим производством (шеф-поваром, поваром).

Меню-требование вместе со сводными сведениями о количестве пациентов, состоящих на питании, передается в бухгалтерию организации здравоохранения для проведения расчета и выписки пищевой продукции со склада (кладовой) на пищеблок (кухню).

На основании итоговых данных меню-требования производится выдача пищевой продукции со склада (кладовой) на пищеблок (кухню). Первый экземпляр меню-требования остается у заведующего складом (кладовщика), выдавшего продукты, второй – у заведующего производством (шеф-повара), принявшего продукты. Заведующий складом (кладовщик) сдает в бухгалтерию меню-требование на всю выданную со склада (кладовой) пищевую продукцию.

На основании итоговых данных меню-требования оформляется требование на выдачу пищевой продукции со склада (кладовой) по форме согласно приложению 20.

При составлении меню-требования медицинская сестра-диетолог осуществляет наблюдение за выполнением норм среднесуточных наборов пищевых продуктов для одного пациента по наиболее многочисленной диете и возрастной группе пациентов в организации здравоохранения. Анализ выполнения норм среднесуточного набора пищевых продуктов для одного пациента проводится по наиболее многочисленной диете и возрастной группе пациентов, по массе нетто в натуральном (граммах, миллилитрах) и в процентном выражении. Результаты проведения анализа ежемесячно предоставляются лицу, ответственному за организацию диетического питания, рассматриваются на заседании Совета по питанию.

27. В случае производственной необходимости при составлении меню-требования на конкретный день производится замена пищевой продукции с учетом норм взаимозаменяемости пищевой продукции при приготовлении диетических блюд согласно приложению 21 и норм замены пищевой продукции по белку и углеводам при приготовлении диетических блюд согласно приложению 22.

Нормы питания пациентов по массе нетто по итогам месяца выполняются на 100% с допустимым отклонением +/-10% при условии выполнения норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах.

При приготовлении блюд диетического питания в организациях здравоохранения используется пищевая продукция, включенная в перечень согласно приложению 23.

28. Закладка пищевой продукции в котел производится в присутствии лица, ответственного за соблюдение технологии блюд и качество готовой продукции: заведующего производством (шеф-повара), заместителя заведующего производством, повара-бригадира; периодически – в присутствии врача-диетолога, иного врача-специалиста, медицинской сестры-диетолога или медицинского работника со средним специальным медицинским образованием. Перед закладкой в котел пищевая продукция повторно взвешивается.

29. Масса порций готовых блюд должна соответствовать нормам выхода готовой продукции, указанным в технологической карте. Не реже одного раза в месяц администрацией и лицом, ответственным за организацию диетического питания, сверяется масса и количество готовых блюд в отделениях организации здравоохранения с данными ведомости учета отпуска отделением рационов питания по форме согласно приложению 24. О результатах проведения сверки составляется акт.

30. Ежедневно на пищеблоке (кухне) отбирается суточная проба блюд диетического питания пациентов в соответствии с главой 5 настоящей Инструкции.

31. Выдача рационов питания производится на основании ведомости учета отпуска отделением рационов питания по форме согласно приложению 24, оформленной в одном экземпляре. При получении готовых блюд уполномоченные работники отделений расписываются в их получении.

Допускается одновременный отпуск в отделения рационов питания на разные приемы пищи, при условии соблюдения условий хранения и сроков годности готовых блюд в раздаточных (столовых-раздаточных) помещениях отделений организации здравоохранения.

32. Отпуск пищевой продукции, поступающей со склада (кладовой) в раздаточные (столовые-раздаточные) помещения отделений (хлеб, масло, сахар, чай) (далее – сухой паек), производится на основании накладной, выписываемой бухгалтерией для каждого отделения по нормам на каждую диету.

33. При организации диетического питания пациентов сторонней организацией:

работники бухгалтерии организации здравоохранения проверяют соответствие количества блюд, указанных в товарно-транспортной или товарной накладной, с раздаточной ведомостью и сводными сведениями о

количестве пациентов, состоящих на питании в организации здравоохранения;

отпуск сухого пайка производится на основании раздаточной ведомости на отпуск сухого пайка в отделения по форме согласно приложению 25, оформленной бухгалтерией сторонней организации. На основании итогов раздаточной ведомости оформляется товарно-транспортная или товарная накладная;

готовые блюда отпускаются материально ответственными лицами на основании раздаточной ведомости на отпуск рационов питания пациентам (далее - раздаточная ведомость) по форме согласно приложению 26. При получении готовых блюд материально ответственное лицо проводит сверку соответствия получаемых блюд по количеству и массе с данными, указанными в раздаточной ведомости, и расписывается в их получении.

Работники бухгалтерии сторонней организации и организации здравоохранения ежемесячно осуществляют сверку расчетов за отпущенные рационы питания пациентам, количество пищевой продукции, использованной для приготовления готовых блюд для проведения бракеража и отбора суточных проб, результаты которой оформляются актом сверки.

34. Полученное и выданное диетическое питание пациентам на основании раздаточной ведомости списывается на фактические расходы организации здравоохранения.

Пищевая продукция для энтерального питания относится к статье 1.10.03.02 «Лекарственные средства и изделия медицинского назначения».

Пищевая продукция, использованная для приготовления готовых блюд для проведения бракеража и отбора суточных проб, списывается на фактические расходы организации здравоохранения. Акт на списание составляется в произвольной форме на основании данных меню-требования работниками бухгалтерии на 1 число месяца, следующего за отчетным.

35. В целях обеспечения сохранности пищевой продукции организацией здравоохранения не менее одного раза в квартал проводится инвентаризация пищевой продукции.

36. В случае обнаружения недостатков пищевой продукции бухгалтерия определяет естественную убыль. Списание недостачи товаров в пределах естественной убыли производится в установленном законодательством порядке. Недостача пищевой продукции сверх норм естественной убыли взыскивается в установленном законодательством порядке.

37. При составлении документации по организации питания могут применяться программные средства и автоматизированные информационные системы.

ГЛАВА 4 ПРОВЕДЕНИЕ БРАКЕРАЖА ГОТОВЫХ БЛЮД НА ПИЩЕБЛОКЕ (КУХНЕ)

38. В целях определения качества готовых блюд приказом руководителя организации здравоохранения создается бракеражная комиссия, в состав которой входят заместитель руководителя организации здравоохранения по медицинской части, главная медицинская сестра, врач-диетолог или иной врач, ответственный за организацию диетического питания, медицинская сестра-диетолог, заведующий производством или его заместитель, бухгалтер.

Состав комиссии формируется с учетом специфики и штатных нормативов организации здравоохранения, в том числе для проведения бракеража в выходные и праздничные дни.

Количество лиц, осуществляющих бракераж должно быть не менее трех человек. Для больниц сестринского ухода и сельских участковых больниц допускается формирование сокращенного состава бракеражной комиссии.

39. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется обязательными для соблюдения требованиями законодательства.

40. Бракеражу готовых блюд подвергается каждая партия пищевой продукции. Партией считается любое количество пищевой продукции одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном пищеблоке.

Бракераж готовых блюд проводится в присутствии изготовителя пищевой продукции (повара) за 10-20 минут до начала ее отпуска.

Масса порций готовых блюд должна соответствовать нормам выхода готовой продукции. Объем супов устанавливается на основании емкости кастрюли или котла, количества заказанных порций и объема одной порции. Масса вторых блюд (каши, пудинги и другие), гарниров определяется путем взвешивания всего количества в общей посуде с учетом массы тары и количества порций. Порционные блюда (котлеты, биточки, мясо, птица и другие) взвешиваются в количестве 10 порций, устанавливается равномерность распределения и средняя масса одной порции. Не допускается отклонение массы от нормы более 3% в большую или меньшую сторону, если законодательством не предусмотрено иное.

41. Оценка качества готовых блюд осуществляется по совокупности органолептических показателей в соответствии с обязательными для соблюдения требованиями законодательства.

Готовые блюда, не соответствующие требованиям по совокупности органолептических показателей, отпуску не подлежат.

42. Проведение бракеража готовых блюд осуществляется с учетом следующих требований:

для снятия пробы на пищеблоке (кухне) выделяются отдельные халаты для членов бракеражной комиссии;

количество столовых приборов и индивидуальной посуды для взятия проб готовых блюд должно соответствовать количеству членов бракеражной комиссии;

столовые приборы и индивидуальная посуда должны находиться в касетницах для чистых столовых приборов и индивидуальной посуды.

Снятие пробы проводится половником (для первых блюд), ложкой (для вторых блюд), из котла берутся готовые блюда и переносятся в индивидуальную посуду. Снимающий пробу отдельной ложкой отбирает из индивидуальной посуды готовую пищу и непосредственно проводит ее пробу.

После снятия пробы членами бракеражной комиссии производится запись в журнале по контролю за качеством готовых блюд (бракеражный) по форме согласно приложению 27.

43. При доставке в организацию здравоохранения диетического питания для пациентов сторонней организацией, лицу, ответственному за получение диетического питания, следует:

проводить визуальную оценку санитарного состояния автомобиля, доставившего диетическое питание, наличие санитарной одежды у водителя-экспедитора (иного ответственного лица сторонней организации), внешний вид емкостей с диетическим питанием;

проводить приемку диетического питания на основании сопроводительных документов (товарно-транспортной или товарной накладной), раздаточной ведомости на отпуск рационов питания пациентов с фиксацией времени доставки питания;

осуществлять выборочное взвешивание емкостей с питанием в присутствии водителя-экспедитора (иного ответственного лица сторонней организации);

обеспечивать соблюдение требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения санитарками-буфетчицами при получении, транспортировке диетического питания в отделения и выдаче его пациентам.

44. Старшие медицинские сестры отделений (дежурные медицинские сестры) осуществляют наблюдение за:

наличием в отделении ежедневного меню;

санитарным состоянием буфетной, раздаточной (столовой-раздаточной);

наличием инвентаря для раздачи готовых блюд пациентам, столовой посуды и приборов по количеству койко-мест в отделении;

эстетическим оформлением помещения, предназначенного для приема пищи;

состоянием столовой посуды, сервировкой столов, культуры подачи, качеством мытья посуды;

наличием и использованием по назначению санитарной одежды санитарками-буфетчицами;

полнотой доведения порции готового диетического питания до пациента;

работой санитарок-буфетчиц во время раздачи пищи;

организацией диетического питания тяжелобольных пациентов;

соблюдением режима мытья, дезинфекции и хранения посуды, столовых приборов, а также тележек и контейнеров, используемых для доставки пищевой продукции;

соблюдением режима мытья и стерилизации бутылочек для кормления детей в молочной комнате, соблюдением технологии приготовления детской смеси и инстантных каш для детского питания в соответствии с инструкцией изготовителя, правил использования готовых смесей и инстантных каш для питания детей первого года жизни;

соблюдением условий хранения и сроков годности наборов продуктов, пищевой продукции прикорма, хранящихся в раздаточных (столовых-раздаточных) помещениях организации здравоохранения.

ГЛАВА 5

ОТБОР СУТОЧНЫХ ПРОБ НА ПИЩЕБЛОКЕ (КУХНЕ)

45. Отбор суточных проб готовых блюд диетического питания проводится от партии не менее 30 порций заведующим производством, заместителем заведующего производством или поваром в продезинфицированные емкости с крышками.

46. Каждое готовое блюдо отбирается в отдельную емкость достаточного объема в объеме не менее 50 мл (г), которая маркируется с указанием вида продукции, даты и времени ее приготовления.

47. Не отбираются для суточной пробы пищевые продукты промышленного производства: хлеб, готовые салаты из консервированных овощей (солянка, рагу, зеленый горошек и др.), молочная, соковая и другая пищевая продукция.

48. Суточные пробы готовых блюд хранятся в холодильнике для готовой продукции в течение 24 часов при температуре 2-6° С, по

истечении которых утилизируются, емкости тщательно моются с применением моющих средств и дезинфицируются.

Приложение 1
к Инструкции о порядке
организации диетического питания

ПЕРЕЧЕНЬ стандартных диет

Стандартная диета	Общая характеристика, кулинарная обработка	Рекомендуемые основные показания к назначению
1. Диета Б	Базовый рацион. Диета с физиологическим содержанием белков, жиров и углеводов, растительной клетчаткой (овощи). При назначении диеты пациентам с сахарным диабетом (диета БД) исключаются (или заменяются на сахарозаменители (ксилит, сорбит) или на сложные углеводы) сахар и другие рафинированные углеводы. Режим питания 3-6 раз в день.	Состояния и заболевания, не требующие назначения других стандартных диет, такие как: острые респираторные заболевания; заболевания органов зрения; заболевания органов пищеварения в стадии ремиссии; острые и хронические заболевания почек с сохранными функциями почек; нервно-психические заболевания; травмы опорно-двигательного аппарата; сахарный диабет 2 типа с нормальной массой тела; заболевания сердечно-сосудистой системы с нерезким нарушением кровообращения, ишемическая болезнь сердца, атеросклероз сосудов и другие состояния и заболевания. При необходимости для пациентов назначается протертый вариант диеты Б (БП).
2. Диета П	Рацион с механическим и химическим щажением. Диета с физиологическим содержанием белков, жиров и углеводов. Ограничиваются специи, приправы, пряности. Показано в том числе использование пюреобразной и жидкой продукции промышленного производства (мясное, овощное, фруктовое пюре и другое). Режим питания 4-6 раз в день.	Заболевания органов пищеварения в период обострения; нарушение функции жевательного аппарата; состояние после операций на внутренних органах, кроме органов желудочно-кишечного тракта; острые инфекционные заболевания и другие состояния и заболевания. При необходимости для пациентов назначается протертый вариант диеты П (диета ПП).
3. Диета М	Рацион с повышенным содержанием белка (высокобелковый). Диета с повышенным содержанием белка, нормальным количеством жиров, сложных углеводов и ограничением легкоусвояемых углеводов. При назначении диеты пациентам с сахарным диабетом (диета МД) исключаются (или заменяются на сложные углеводы) сахар и другие рафинированные углеводы. Режим питания 4-6 раз в день.	Состояния и заболевания, требующие повышенного количества белка в суточном рационе, такие как ожоговая болезнь; системное лечение кортикостероидами; лучевая и химиотерапия; почечно-заместительная терапия; нефротический синдром; сахарный диабет 1-го типа без сопутствующего ожирения и нарушения азотовыделительной функции почек; реабилитация пациентов после оказания высокотехнологичной медицинской помощи и другие

		состояния и заболевания. При необходимости для пациентов назначается протертый вариант диеты М (диета МП).
4. Диета Н	Рацион с пониженным содержанием белка (низкобелковый). Диета с ограничением белка до 0,8, или 0,6, или 0,3 г/кг идеальной массы тела (до 60, 40 или 20 г/день) и жидкости (0,8-1 л/день). В диету вводятся безбелковый белый хлеб, пюре, муссы из набухающего крахмала. Режим питания 4-6 раз в день.	Состояния и заболевания, требующие пониженного содержания белка в суточном рационе, такие как: нарушение азотовыделительной функции почек; нарушение обмена аминокислот; заболевания сердечно-сосудистой системы с недостаточностью кровообращения 2-3 степени и другие состояния и заболевания. При необходимости для пациентов назначается протертый вариант диеты Н (диета НП).
5. Диета Т	Рацион с повышенным содержанием белка и повышенной калорийностью (высокобелковый и высококалорийный). Диета с повышенным содержанием белка, жира, физиологическим количеством сложных углеводов, с ограничением легкоусвояемых углеводов, повышенной энергетической ценностью. Диета с повышенной энергетической ценностью. Режим питания 4-6 раз в день.	Состояния и заболевания, в том числе сопровождающиеся недостаточностью питания (мальнутрицией) средней и тяжелой степени, такие как: туберкулез (легочной и внелегочной); муковисцидоз; ожоговая болезнь и другие состояния и заболевания. При необходимости для пациентов назначается протертый вариант диеты Т (диета ТП).
6. Диета НК	Рацион с пониженной калорийностью (низкокалорийный). Диета с умеренным ограничением энергетической ценности (до 1300-1600 ккал/день) преимущественно за счет жиров и углеводов. Исключаются простые сахара. Свободная жидкость – 0,8-1,5 л. Режим питания дробный, 4-6 раз в день.	Различные степени алиментарного ожирения при отсутствии выраженных осложнений со стороны органов пищеварения, кровообращения и других заболеваний, требующих специальных режимов питания. При необходимости для пациентов назначается протертый вариант диеты НК (диета НКП).

Приложение 2
к Инструкции о порядке
организации диетического питания

Основные функции Совета по питанию организации здравоохранения

Совет по питанию организации здравоохранения выполняет следующие функции:

обеспечивает организацию диетического питания и осуществляет ежедневное наблюдение за качеством приготовленной пищи, соблюдением сроков годности и хранения пищевой продукции, выполнение обязательных для соблюдения требований технических нормативных правовых актов в области общественного питания в раздаточных (столовых-раздаточных) помещениях и на пищеблоке (кухне);

разрабатывает примерные сезонные меню, определяет картотеки блюд с учетом специфики организации здравоохранения;

формирует перечни пищевой продукции для энтерального питания, отдельных видов специализированных пищевых продуктов, используемых для индивидуального и дополнительного диетического питания;

проводит обходы раздаточных (столовых-раздаточных) помещений в отделениях, пищеблоках (кухне);

анализирует качество диетического питания пациентов, в том числе оформление и подачу блюд, сервировку стола, наличие бумажных салфеток и других необходимых предметов;

проводит выборочный анализ полноты доведения порции диетического питания до пациента путем взвешивания порции;

рассчитывает потребность в пищевых продуктах по диетам и возрастным группам пациентов;

определяет перечень и количество пищевых продуктов, подлежащих хранению в раздаточных (столовых-раздаточных) помещениях;

рассматривает обращения граждан по вопросам, связанным с организацией и качеством диетического питания в организации здравоохранения;

вносит предложения руководителю организации здравоохранения по внедрению новых технологий диетического питания, совершенствованию улучшению организации и качества диетического питания пациентов.

Приложение 3
к Инструкции о порядке
организации диетического питания

НОРМЫ

среднесуточного набора пищевой продукции для одного пациента (масса нетто, г, мл)

Наименование продуктов	Рацион					
	Диета Б*	Диета П*	Диета М*	Диета Н *	Диета Т*	Диета НК *
1. Овощи свежие, соленые, консервированные (в т.ч. зеленый горошек, кукуруза, морская капуста и другие), зелень**	250, для пациентов с сахарным диабетом - 400	195	250, для пациентов с сахарным диабетом – 400	380	380	400
2. Мясо, птица	132	132	132	81	166	132 (кроме свинины)
3. Рыба, рыбопродукты (кроме морской капусты)**	45	45	70	-	70	50
4. Хлеб ржаной, из смеси ржаной и пшеничной муки***	80	-	80	80	130	100
5. Хлеб пшеничный***	100	180	100	100	135	-
6. Крахмал картофельный	3	3	3	5	5	-
7. Мука пшеничная	5	5	5	5	10	-
8. Крупы, макаронные изделия, бобовые, всего	95	95	95	85	100	30
9. Картофель	180	230	180	220	220	100
10. Фрукты свежие	для пациентов с сахарным диабетом, в госпиталях	-	для пациентов с сахарным диабетом – 100	100	150	150

	инвалидов ВОВ - 100 ****					
11. Сухофрукты, плоды шиповника сушеные	20	20	20	20	20	20
12. Соки фруктовые, овощные	для пациентов с сахарным диабетом, в госпиталях инвалидов ВОВ – 150 ****	-	для пациентов с сахарным диабетом - 150	-	200	-
13. Творог	50	50	70	15	70	50
14. Сыр	10	10	10	-	15	10
15. Яйцо	1 шт.	1 шт.	1 шт.	0,25 шт.	1 шт.	0,5 шт.
16. Молоко, кефир, йогурт	300, в госпиталях инвалидов ВОВ – 400 ****	400	350	200	500	400
17. Масло сливочное	25	25	25	35	35	10
18. Масло растительное	15	15	15	25	25	20
19. Сметана	20	20	20	15	25	10
20. Сахар, варенье, повидло, джем	30	30	30	30	35	-
21. Чай	2	2	2	2	2	2
22. Какао, кофейный напиток	2	2 (кофейный напиток)	2	-	2	1
23. Соль*****	5	5	5	-	5	3
Пищевая и энергетическая ценность						
	Диета Б	Диета П	Диета М	Диета Н	Диета Т	Диета НК
Белки (всего, г.), в т.ч. животного происхождения	78-88 48-55	78-88 48-55	88-103 55-58	20-60 15-30	115-125 69-75	65-75 42-51
Жиры (всего, г.), в т.ч. растительного происхождения	69-79 15-22	69-79 15-22	68-78 15-22	80-90 25-35	115-125 29-39	55-65 14-25

Углеводы (всего, г.)	246-295	246-295	256-316	330-380	425-475	150-175
Энергетическая ценность (ккал)	1910 - 2260	1910 - 2260	1995-2395	2120-2570	3050-3550	1355-1700

* При наличии показаний назначаются индивидуальное и/или дополнительное диетическое питание-

** При использовании других видов сырья расчет производится по нетто.

*** Нормы хлеба устанавливаются с учетом его фактического потребления.

**** Нормы применяются для пациентов в госпиталях инвалидов Великой Отечественной войны, а также пациентов иных организаций здравоохранения - инвалидов боевых действий на территории других государств, ветеранов Великой Отечественной войны и лиц, пострадавших от последствий войн; допускается замена фруктов свежих на пюре фруктовое, овощное, фруктовое-овощное, овоще-фруктовое

***** Допускается дифференцированное использование соли – 70% используется для приготовления блюд, 30% - для индивидуального досаливания пациентом

Приложение 4
к Инструкции о порядке
организации диетического питания

НОРМЫ

среднесуточного набора пищевой продукции для одного пациента для беременных и кормящих женщин (базовый рацион – диета Б, нетто, г, мл)

Наименование продуктов	Для беременных женщин	Для кормящих женщин
1. Мясо, птица *	140	140
2. Рыба, рыбопродукты, (кроме морской капусты)*	50	50
3. Овощи, зелень*	250	250
4. Хлеб ржаной, из смеси ржаной и пшеничной муки**	100	100
5. Хлеб пшеничный**	140	140
6. Мука пшеничная	5	5
7. Крахмал картофельный	5	5
8. Крупы, макаронные изделия, всего	105	105
9. Картофель	200	200
10. Фрукты свежие	100	180
11. Сухофрукты, плоды шиповника сушеные	20	20
12. Соки фруктовые	100	-
13. Сахар, повидло, джем, варенье	35	35
14. Кофейный напиток, какао	2	2
15. Чай	2	2
16. Творог	70	100
17. Сметана	20	20
18. Сыр	10	10
19. Масло сливочное	25	25
20. Масло растительное	20	20
21. Яйцо	1 шт.	1 шт.
22. Соль****	5	5
23. Молоко, кефир, йогурт***	450	450
Пищевая и энергетическая ценность		
Белки (всего, г.)	90-100	95-105
в т.ч животного происхождения	54-60	57-63
Жиры (всего, г.)	85-95	90-100
в т.ч. растительного происхождения	21-29	23-30
Углеводы (всего, г.)	305-385	325-405
Энергетическая ценность (ккал)	2340-2840	2340-2940

* При использовании других видов сырья расчет производится по нетто.

** Нормы хлеба устанавливаются с учетом его фактического потребления.

*** Продукт заменяется на смеси в эквивалентных количествах в пересчете на восстановленный продукт.

**** Допускается дифференцированное использование соли – 70% используется для приготовления блюд, 30% - для индивидуального досаливания пациентом

Приложение 5
к Инструкции о порядке
организации диетического питания

НОРМЫ

рекомендуемого среднесуточного набора пищевой продукции для одного ребенка первого года жизни с использованием пищевой продукции прикорма

№ п/п	Наименование продуктов	Возраст (мес.), количество (г, мл)			
		0-4	4-6	6-9	9-12
1.	Заменитель грудного молока, г (мл для жидких форм)	114/800	100/700	85/600	60/400
2.	Пюреобразные продукты на фруктовой и фруктово-овощной основе, г	-	60	80	100
3.	Пюреобразные продукты на овощной основе, г	-	100	150	200
4.	Соки фруктовые, фруктово-овощные и овощные для детского питания (для детей старше 8 месяцев), мл	-	60*	80	100
5.	Сухая инстантная каша молочная или безмолочная, г	-	30	40	50
7.	Продукты прикорма на мясной основе, г	-	-	30	70
8.	Продукты прикорма на рыбной основе (для детей старше 8 месяцев), г	-	-	20	50
9.	Творог, г	-	-	30	50
10.	Кефир, йогурт (для детей старше 8 месяцев жизни), мл	-	-	100	200
11.	Растительное масло, г*	-	2	5	6
12.	Яйцо (желток), шт. *	-	-	¼	½

* Только для домов ребенка

Приложение 6
к Инструкции о порядке
организации диетического питания

НОРМЫ

среднесуточного набора пищевой продукции для одного
несовершеннолетнего пациента (диета Б, нетто, г, мл)

Наименование продуктов	Возраст, лет			
	от 1 года до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 14 лет	от 14 до 18 лет
1. Мясо, птица*	95	115	125	142
2. Рыба, морепродукты (кроме морской капусты)*	40	40	50	50
3. Овощи, зелень*	180	240	250	270
4. Хлеб пшеничный***	90	100	140	140
5. Хлеб ржаной, из смеси ржаной и пшеничной муки***	50	50	75	100
6. Мука пшеничная	5	5	10	10
7. Крахмал картофельный	2	2	3	3
8. Макароны изделия, крупы, бобовые, всего	55	65	80	100
9. Картофель	150	200	200	225
10. Фрукты свежие	100	150	150	150
11. Сухофрукты, плоды шиповника сушеные	20	20	20	20
12. Соки фруктовые, овощные	100	100	100	100
13. Яйцо диетическое, столовое (шт.)	0,5	1	1	1
14. Сыр	7	10	15	15
15. Творог	40	40	50	50
16. Молоко, кефир, йогурт	500	450	450	400
17. Сметана	10	15	20	20
18. Масло сливочное	30	30	35	40
19. Масло растительное	10	10	15	20
20. Сахар, повидло, варенье, джем	25	25	30	30
21. Чай	0,5	0,5	0,5	0,5
22. Кофейный напиток, какао	2	2	2	2
23. Соль****	2	3	5	5
24. Кондитерские изделия промышленного производства	15	15	15	20
Пищевая и энергетическая ценность				
Белки - <i>Б</i> (всего, г.)	59-69	63-73	73-88	88-98
в т.ч. животного происхождения	41-49	40-47	43-52	52-58
Жиры - <i>Ж</i> (всего, г.)	58-68	62-72	72-87	87-97
в т.ч. растительного происхождения	15-21	16-23	23-27	18-30
Углеводы - <i>У</i> (всего, г.)	213-253	223-273	270-330	304-364
Энергетическая ценность (ккал)	1568- 1718	1608- 2108	1995- 2495	2272- 2722

* При использовании других видов сырья расчет производится по нетто.

** Для детского питания.

*** Нормы хлеба устанавливаются с учетом его фактического потребления.

**** Допускается дифференцированное использование соли – 70% используется для приготовления блюд, 30% - для индивидуального досаливания пациентом (его официальным представителем)

Приложение 7
к Инструкции о порядке
организации диетического питания

НОРМЫ

среднесуточного набора пищевой продукции для одного
несовершеннолетнего пациента (диета П, нетто, г, мл)

Наименование продуктов	Возраст			
	от 1 года до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 14 лет	от 14 до 18 лет
1. Мясо, птица*	95	115	125	142
2. Рыба, морепродукты (кроме морской капусты)*	40	40	50	50
3. Овощи, зелень*	150	180	200	215
4. Хлеб пшеничный	140	150	215	240
5. Мука пшеничная	5	5	10	10
6. Крахмал картофельный	2	2	3	3
7. Макароны изделия, крупы	55	65	80	100
8. Картофель	200	250	250	270
9. Фрукты свежие	200	250	250	250
10. Сухофрукты, плоды шиповника сушеные	20	20	20	20
11. Яйцо диетическое, столовое (шт.)	0,5	1	1	1
12. Сыр	7	10	15	15
13. Творог	40	40	50	50
14. Молоко, кефир, йогурт	500	450	450	400
15. Сметана	10	15	20	20
16. Масло сливочное	30	30	35	40
17. Масло растительное	10	10	15	20
18. Сахар, повидло, варенье, джем	25	25	30	30
19. Чай	0,5	0,5	0,5	0,5
20. Кофейный напиток	-	2	2	2
21. Соль***	2	3	5	5
22. Кондитерские изделия	15	15	15	20
Пищевая и энергетическая ценность				
Белки - <i>Б</i> (всего, г.)	60-70	65-75	75-90	89-100
в т.ч. животного происхождения	42-50	42-49	45-54	54-60
Жиры - <i>Ж</i> (всего, г.)	60-70	65-75	75-90	90-100
в т.ч. растительного происхождения	15-21	16-23	23-27	21-30
Углеводы - <i>У</i> (всего, г.)	213-253	223-273	270-330	315-370
Энергетическая ценность (ккал)	1588- 1888	1638- 2138	1975- 2525	2252- 2752

* При использовании других видов сырья расчет производится по нетто.

** Нормы хлеба устанавливаются с учетом его фактического потребления.

*** Допускается дифференцированное использование соли – 70% используется для приготовления блюд, 30% - для индивидуального досаливания пациентом (его официальным представителем)

Приложение 8
к Инструкции о порядке
организации диетического питания

НОРМЫ

среднесуточного набора пищевой продукции для одного
несовершеннолетнего пациента (диета М, нетто, г, мл)

Наименование продуктов	Возраст			
	от 1 года до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 14 лет	от 14 до 18 лет
1. Мясо, птица*	95	115	125	142
2. Рыба, морепродукты (кроме морской капусты)*	40	40	50	50
3. Овощи, зелень*	180	240	250	270
4. Мука пшеничная	5	5	10	10
5. Крахмал картофельный	2	2	3	3
6. Макароны изделия, крупы, бобовые, всего	55	65	80	100
7. Картофель	150	200	200	225
8. Фрукты свежие	100	150	200	200
9. Сухофрукты, плоды шиповника сушеные	20	20	20	20
10. Соки фруктовые, овощные	100	100	100	100
11. Хлеб пшеничный**	90	100	140	140
12. Хлеб ржаной, из смеси ржаной и пшеничной муки**	50	50	75	100
13. Яйцо диетическое, столовое (шт.)	0,5	1	1	1
14. Сыр	7	10	15	15
15. Творог	100	100	125	125
16. Молоко, кефир, йогурт	500	500	500	500
17. Сметана	10	15	20	20
18. Масло сливочное	30	30	35	40
19. Масло растительное	10	15	20	20
20. Сахар, повидло, варенье, джем	25	25	30	30
21. Чай	0,5	0,5	0,5	0,5
22. Кофейный напиток, какао	2	2	2	2
23. Соль***	2	3	5	5
24. Кондитерские изделия	15	15	15	25
Пищевая и энергетическая ценность				
Белки - <i>Б</i> (всего, г.)	70-80	80-90	100-115	110-120
в т.ч. животного происхождения	49-56	52-59	60-69	65-75
Жиры - <i>Ж</i> (всего, г.)	60-70	75-85	90-105	95-105
в т.ч. растительного происхождения	15-21	19-26	23-32	24-32
Углеводы - <i>У</i> (всего, г.)	213-273	287-337	337-397	357-397
Энергетическая ценность (ккал)	1638- 2088	2106- 2406	2556- 3006	2706- 3056

* При использовании других видов сырья расчет производится по нетто.

** Нормы хлеба устанавливаются с учетом его фактического потребления.

*** Допускается дифференцированное использование соли – 70% используется для приготовления блюд, 30% - для индивидуального досаливания пациентом (его официальным представителем)

Приложение 9
к Инструкции о порядке
организации диетического питания

НОРМЫ

среднесуточного набора пищевой продукции для одного
несовершеннолетнего пациента (диета Н, нетто, г, мл)

Наименование продуктов	Возраст			
	от 1 года до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 14 лет	от 14 до 18 лет
1. Мясо, птица*	-	35	53	83
2. Овощи, зелень*	250	300	325	400
3. Хлеб пшеничный**	90	100	140	140
4. Хлеб ржаной, из смеси ржаной и пшеничной муки**	40	50	75	100
5. Мука пшеничная	10	10	20	20
6. Крахмал картофельный	2	2	5	5
7. Макароны изделия, крупы, всего	50	60	70	90
8. Картофель	200	225	225	240
9. Фрукты свежие	150	200	200	200
10. Сухофрукты, плоды шиповника сушеные	20	20	20	20
11. Соки фруктовые, овощные	150	200	200	200
12. Яйцо диетическое, столовое (шт.)	-	0,25	0,25	0,25
13. Творог	10	10	15	15
14. Молоко, кефир, йогурт	200	200	200	200
15. Сметана	5	10	10	15
16. Масло сливочное	30	30	40	40
17. Масло растительное	15	20	20	30
18. Сахар, повидло, варенье, джем	25	30	30	40
19. Чай	0,5	0,5	0,5	0,5
20. Кондитерские изделия	15	15	15	20
Пищевая и энергетическая ценность				
Белки - <i>Б</i> (всего, г.)	15-42	15-50	15-60	20-60
в т.ч. животного происхождения	10-20	9-30	8-30	10-30
Жиры - <i>Ж</i> (всего, г.)	45-65	60-75	75-90	78-90
в т.ч. растительного происхождения	11-20	18-23	18-27	19-27
Углеводы - <i>У</i> (всего, г.)	213-263	263-323	323-373	370-420
Энергетическая ценность (ккал)	1288- 1838	1638- 2188	1988- 2588	2175- 2775

* При использовании других видов сырья расчет производится по нетто.

** Нормы хлеба устанавливаются с учетом его фактического потребления.

Приложение 10
к Инструкции о порядке
организации диетического питания

НОРМЫ

среднесуточного набора пищевой продукции для одного
несовершеннолетнего пациента (диета Т*, нетто, г, мл)

Наименование продуктов	Возраст			
	от 1 года до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 14 лет	от 14 до 18 лет
1. Мясо, птица**	117	130	150	174
2. Рыба, морепродукты (кроме морской капусты)**	40	40	50	70
3. Овощи, зелень**	250	300	350	400
4. Хлеб пшеничный***	100	120	150	175
5. Хлеб ржаной, из смеси ржаной и пшеничной муки***	75	100	100	150
6. Мука пшеничная	15	20	20	20
7. Крахмал картофельный	2	3	5	5
8. Макароны изделия, крупы, бобовые, всего	70	80	100	120
9. Картофель	200	225	225	240
10. Фрукты свежие	150	200	250	250
11. Сухофрукты, плоды шиповника сушеные	20	20	20	20
12. Соки фруктовые, овощные	150	200	200	200
13. Яйцо диетическое, столовое (шт.)	0,5	1	1	1
14. Сыр	7	10	15	15
15. Творог	60	60	70	70
16. Молоко, кефир, йогурт	500	500	500	500
17. Сметана	10	15	20	25
18. Масло сливочное	30	30	35	40
19. Масло растительное	15	20	30	30
20. Сахар, повидло, варенье, джем	30	35	45	45
21. Чай	0,5	0,5	0,5	0,5
22. Кофейный напиток, какао	2	2	2	2
23. Соль****	2	3	5	5
24. Кондитерские изделия	15	15	15	20
Пищевая и энергетическая ценность				
Белки - <i>Б</i> (всего, г.)	70-80	80-90	90-105	105-115
в т.ч. животного происхождения	49-56	50-59	54-63	63-69
Жиры - <i>Ж</i> (всего, г.)	65-75	80-90	90-100	100-110
в т.ч. растительного происхождения	16- 23	20-27	23-30	25-33
Углеводы - <i>У</i> (всего, г.)	253-293	297-377	337-397	394-434
Энергетическая ценность (ккал)	1788- 2588	2206- 2706	2506- 2906	2892- 3192

* При наличии показаний назначаются индивидуальное или дополнительное диетическое питание

** При использовании других видов сырья расчет производится по нетто.

*** Нормы хлеба устанавливаются с учетом его фактического потребления.

**** Допускается дифференцированное использование соли – 70% используется для приготовления блюд, 30% - для индивидуального досаливания пациентом (его официальным представителем)

Приложение 11
к Инструкции о порядке
организации диетического питания

НОРМЫ

среднесуточного набора пищевой продукции для одного
несовершеннолетнего пациента (диета НК, нетто, г, мл)

Наименование продуктов	Возраст			
	от 1 года до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 14 лет	от 14 до 18 лет
1. Мясо, птица*	95	115	125	142
2. Рыба, морепродукты (кроме морской капусты)*	40	40	50	50
3. Овощи, зелень*	250	300	350	400
4. Хлеб ржаной, из смеси ржаной и пшеничной муки**	50	60	80	100
5. Крупы, бобовые, всего	30	30	40	40
6. Картофель	80	80	100	100
7. Фрукты свежие	100	150	200	200
8. Сухофрукты, плоды шиповника сушеные	20	20	20	20
9. Яйцо диетическое, столовое (шт.)	0,5	1	1	1
10. Творог	40	40	50	50
11. Молоко, кефир, йогурт	500	450	400	400
12. Сметана	5	10	10	10
13. Масло сливочное	5	5	10	10
14. Масло растительное	12	15	20	25
15. Чай	0,5	0,5	0,5	0,5
16. Кофейный напиток	1	1	1	1
17. Соль***	2	3	5	5
Пищевая и энергетическая ценность				
Белки - <i>Б</i> (всего, г.)	50-60	60-70	70-85	85-95
в т.ч. животного происхождения	35-42	39-46	42-51	51-57
Жиры - <i>Ж</i> (всего, г.)	45-51	50-60	60-75	70-80
в т.ч. растительного происхождения	11-13	12-18	15-23	18-24
Углеводы - <i>У</i> (всего, г.)	130-150	150-190	170-200	190-230
Энергетическая ценность, (ккал)	1100- 1300	1250- 1600	1500- 1850	1700- 2050

* При использовании других видов сырья расчет производится по нетто.

** Нормы хлеба устанавливаются с учетом его фактического потребления.

**** Допускается дифференцированное использование соли – 70% используется для приготовления блюд, 30% - для индивидуального досаливания пациентом (его официальным представителем)

Приложение 12
к Инструкции о порядке
организации диетического питания

НОРМЫ

среднесуточного набора пищевой продукции для одного ребенка в домах ребенка (нетто, г, мл)

Наименование продуктов	Возраст	
	от 1 года до 3 лет	от 3 до 5 лет
1. Мясо, птица*	100	110
2. Рыба, морепродукты (кроме морской капусты)*	35	40
3. Овощи, зелень*	190	220
4. Хлеб пшеничный**	70	100
5. Хлеб ржаной, из смеси ржаной и пшеничной муки**	30	40
6. Мука пшеничная	12	12
7. Крахмал картофельный	3	3
8. Крупы, макаронные изделия, всего	42	50
9. Бобовые	2	2
10. Картофель	140	170
11. Фрукты	220	240
12. Сухофрукты, плоды шиповника сушеные	20	20
13. Соки фруктовые, овощные	150	150
14. Молоко, смеси (в эквивалентных количествах или в пересчете на восстановленный продукт), кисломолочные продукты (кефир, йогурт и другие)	550	500
15. Масло сливочное	26	30
16. Творог	50	50
17. Сметана	12	15
18. Сыр	7	7
19. Яйцо диетическое, столовое (шт.)	0,5	0,5
20. Масло растительное	10	14
21. Сахар, варенье, джем, повидло	25	30
22. Кондитерские изделия	15	15
23. Чай	0,2	0,2
24. Кофейный напиток, какао	3	3
25. Соль	3	3
26. Аскорбиновая кислота	0,045	0,045
Пищевая и энергетическая ценность		
Белки - <i>Б</i> (всего, г.)	64-74	74-84
в т.ч. животного происхождения	44-52	47-55
Жиры – <i>Ж</i> (всего, г.)	63-73	73-83
в т.ч. растительного происхождения	16-23	18-26
Углеводы – <i>У</i> (всего, г.)	243–288	273-323
Энергетическая ценность (ккал)	1768–2118	1918-2418

* При использовании других видов сырья расчет производится по нетто.

** Нормы хлеба устанавливаются с учетом его фактического потребления.

Приложение 13
к Инструкции о порядке
организации диетического питания

ПЕРЕЧЕНЬ

специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания, пищевой продукции для детского питания, назначаемой детям первого года жизни по медицинским показаниям

Патология	Пищевая продукция
Срыгивания, рвота	Антирефлюксные смеси с загустителем (рисовый, картофельный или кукурузный крахмал, камедь бобов рожкового дерева)
Запоры	Смеси, содержащие лактулозу, кисломолочные смеси
Риск развития пищевой аллергии	Смеси на основе частично гидролизованного белка коровьего молока
Пищевая аллергия на белок коровьего молока	Смеси с высокой степенью гидролиза белка коровьего молока, смеси на основе аминокислот
Лактазная недостаточность	Низколактозные или безлактозные молочные смеси
Недоношенные и маловесные дети	Смеси для питания недоношенных и маловесных детей, обогатители грудного молока
Недоношенные дети с низкой, очень низкой и экстремально низкой массой тела при рождении и экстремально низкой массой тела при рождении	Смесь для недоношенных (стерильная, готовая к применению жидкая формула), обогатители грудного молока

Приложение 14
к Инструкции о порядке
организации диетического питания

Форма

наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ

(должность руководителя организации)

подпись, расшифровка подписи, дата)

Технологическая карта № _____
на кулинарную продукцию

наименование кулинарной продукции
По СТБ (ГОСТ, ТУ) _____
номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

Показано на диеты _____

перечень диет

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг. или на 1 порцию готовой продукции, г/мл (для мучных кулинарных изделий - на 100 шт. или 10 кг.)	
	брутто	нетто
Итого сырья		
Масса полуфабриката		
Выход готового изделия		

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.
3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям (внешнему виду, цвету, вкусу, запаху и консистенции).
4. Срок годности и условия хранения.
5. Сведения о пищевой ценности.

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал

(подпись)

(инициалы, фамилия)

Приложение 15
к Инструкции о порядке
организации диетического питания

Форма

СВОДНЫЕ СВЕДЕНИЯ

о количестве пациентов, состоящих на питании

на __ часов на «__» _____ 20__ г.

_____ (полное наименование организации)

Наименование отделения (отделений)	Количество пациентов	В том числе по диетическим рационам						

Ответственные лица*

_____ (подпись)

_____ (инициалы, фамилия)

* Ответственные лица подписывают сведения о количестве пациентов, состоящих на питании составленные:

по отделению на 8.00 и 14.00 часов - заведующий отделением и старшая медицинская сестра, сверяет старшая медицинская сестра приемного отделения;

по организации здравоохранения на 8.00 и 14.00 часов - руководитель организации, главная медицинская сестра, лицо, ответственное за питание;

по приемному отделению после 14.00 часов текущего дня до 6.00 часов следующего дня, на 6.00, 8.00, 14.00 часов в выходные и праздничные дни - ответственный дежурный врач, дежурная медицинская сестра приемного отделения.

Приложение 16
к Инструкции о порядке
организации диетического питания

Форма

ЗАКАЗ
на выдачу индивидуальных наборов пищевой продукции
на «__» _____ 20__ г.

(полное наименование организации здравоохранения)

(наименование отделения)

УТВЕРЖДАЮ

(должность руководителя/уполномоченного лица)

(подпись, расшифровка подписи, дата)

№ п/п	Фамилия, инициалы пациента	Номер медицинской карты стационарного больного	Время поступления (в приемное отделение)	Количество о наборов продуктов	Подпись пациента
Итого					

Лечащий врач
(дежурный врач) _____
(подпись) (инициалы, фамилия)

Ответственный за выдачу
наборов продуктов _____
(подпись) (инициалы, фамилия)

Приложение 17
к Инструкции о порядке
организации диетического питания

Форма

ЗАКАЗ
на индивидуальное и (или) дополнительное диетическое питание
_____ (полное наименование организации здравоохранения)

УТВЕРЖДАЮ

_____ (должность руководителя/уполномоченного лиц

подпись, расшифровка подписи, дата)

Номер палаты (наименование отделения)	Фамилия, собственное имя, отчество (если такое имеется) пациента (количество пациентов)	Наименование продуктов питания (шифр)											
		Количество продуктов питания (г, мл.)											
	ИТОГО												

Заведующий отделением _____
(подпись) (инициалы, фамилия)

Лечащий врач _____
(подпись) (инициалы, фамилия)

Приложение 18
к Инструкции о порядке организации
диетического питания

Форма

ТРЕБОВАНИЕ

на выдачу пищевой продукции, предназначенной для энтерального питания
со склада (кладовой)
на «__» _____ 20__ г.

(полное наименование организации здравоохранения)

УТВЕРЖДАЮ

(должность руководителя/уполномоченного лица)

подпись, расшифровка подписи, дата)

Наименование пищевой продукции, предназначенной для энтерального питания	Единица измерения	Количество	
		Затребовано	Отпущено

Составил _____ (подпись) _____ (инициалы, фамилия)

Выдал заведующий складом
(кладовщик) _____ (подпись) _____ (инициалы, фамилия)

Принял (ответственный за получение)
_____ (подпись) _____ (инициалы, фамилия)

Приложение 19
к Инструкции о порядке организации
диетического питания

Журнал учета движения смесей для энтерального питания в отделении

Дата, время выдачи смеси для энтерального питания	№ медицинской карты стационарного пациента, ФИО пациента	Наименование смеси для энтерального питания	Выданное количество смеси для энтерального питания	Подпись, фамилия, инициалы ответственного лица

Приложение 20
к Инструкции о порядке
организации диетического питания

Форма

ТРЕБОВАНИЕ
на выдачу пищевой продукции со склада (кладовой)
на «__» _____ 20__ г.

_____ (полное наименование организации здравоохранения)

УТВЕРЖДАЮ

_____ (должность руководителя/уполномоченного лица)

_____ (подпись, расшифровка подписи, дата)

Наименование продуктов	Единица измерения	Количество	
		Затребовано	Отпущено

Составил _____ (подпись) _____ (инициалы, фамилия)

Продукты выдал заведующий складом
(кладовщик) _____ (подпись) _____ (инициалы, фамилия)

Продукты принял заведующий производством
(шеф-повар) _____ (подпись) _____ (инициалы, фамилия)

Приложение 21
к Инструкции о порядке
организации диетического питания

НОРМЫ

взаимозаменяемости пищевой продукции
при приготовлении диетических блюд

№ п/п	Наименование заменяемой пищевой продукции	Масса пищевой продукции (брутто, кг.)	Наименование замещающей пищевой продукции	Эквивалентная масса пищевой продукции (брутто, кг.)	Использование пищевой продукции
1	2	3	4	5	6
1.	Яйца без скорлупы	1,00	Яичный порошок	0,28	В блюдах из яиц, запеканках, мучных изделиях, для панирования изделий, в сладких блюдах
2.	Масло коровье несоленое	1,00	Масло «Крестьянское» и другие виды масла животного	1,00	В кулинарных изделиях, полуфабрикатах, блюдах
			Масла растительные рафинированные	0,84	В кулинарных изделиях, полуфабрикатах, блюдах
3.	Масло подсолнечное рафинированное	1,00	Масло подсолнечное нерафинированное, кукурузное, соевое, оливковое, рапсовое	1,00	В холодных блюдах, маринадах, блюдах и з рыбы, в мучных изделиях и других
5.	Молоко коровье пастеризованное цельное	1,00	Молоко коровье пастеризованное не жирное (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04 кг)	1,00	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, кашах, мучных изделиях
		1,00	Молоко коровье цельное сухое	0,12	В супах, соусах, блюдах из яиц, овощных, сладких блюдах, напитках, мучных изделиях и других
		1,00	Молоко коровье обезжиренное сухое (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04 кг)	0,09	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, кашах, мучных изделиях

		1,00	Сливки сухие (с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,042 кг)	0,16	В молочных кашах и мучных кулинарных изделиях
		1,00	Молоко цельное сгущенное с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре сахара на 0,17 кг)	0,38	В сладких блюдах, напитках
		1,00	Молоко сгущенное стерилизованное	0,46	В супах, соусах, сладких блюдах, мучных изделиях и напитках
		1,00	Сливки сгущенные с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,07 кг. И сахара на 0,18 кг)	0,48	В молочных кашах, мучных изделиях
6.	Сахар-песок	1,00	Ксилит, сорбит	1,00	Во всех блюдах, где сахар заменяют на ксилит
		1,00	Мед натуральный	1,25	В напитках, киселях, муссах, желе
		1,00	Варенье без косточек	1,00	В сладких блюдах
8.	Крахмал картофельный сухой	1,00	Крахмал кукурузный	1,50	В молочных киселях, желе
9.	Кисель-концентрат	1,00	Крахмал картофельный	0,08	Во фруктовых и ягодных киселях
			Повидло	0,29	
10.	Сухари панировочные пшеничные из муки 1-го сорта	1,00	Хлеб пшеничный из муки не ниже 1-го сорта	1,56	Для панирования кулинарных изделий
11.	Ванилин	1,00	Ванильный сахар	20,00	В сладких блюдах
		1,00	Ванильная эссенция	12,70	В сладких блюдах
12.	Горошек зеленый (консервы)	1,00	Горох овощной (лопатка) свежий	0,82	В холодных блюдах, супах, овощных блюдах, гарнирах

		1,00	Фасоль овощная (лопатка) свежая	0,82	В холодных блюдах, супах, овощных блюдах, гарнирах
		1,00	Зеленый горошек свежий быстрозамороженный	0,71	В холодных блюдах, супах, овощных блюдах, гарнирах
13.	Зелень укропа, петрушки, сельдерея свежая	1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,29 кг)*	1,00	Для ароматизации бульонов, супов, соусов
14.	Зелень укропа, петрушки, сельдерея свежая	1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея измельченная соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,22 кг.)*	0,76	Для ароматизации бульонов, супов, соусов
		1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея сушеная	0,1	Для ароматизации бульонов, супов, соусов
		1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками быстрозамороженная	0,76	Для ароматизации бульонов, супов, соусов
15.	Пастернак, петрушка, сельдерея корневые свежие	1,00	Белые корни петрушки, пастернака, сельдерея сушеные	0,15	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
16.	Картофель свежий продовольственный	1,00	Пюре картофельное сухое	0,25	В супах-пюре, блюдах из отварного протертого картофеля
17.	Дрожжи прессованные	1,00	Дрожжи сухие	0,25	Для приготовления мучных изделий
18.	Помидоры свежие	1,0	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	0,46	В супах, соусах и при тушении овощей
		1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15%	0,37	В супах, соусах и при тушении овощей

		1,00	Сок томатный натуральный	1,22	В супах, соусах и при тушении овощей
19.	Лук репчатый свежий	1,00	Лук зеленый свежий	1,05	В салатах
		1,00	Лук репчатый сушеный	0,14	В супах, соусах, тушеных блюдах
20.	Свекла столовая свежая	1,00	Свекла гарнирная (консервы)	1,40	В блюдах, где используется свекла столовая свежая
21.	Морковь столовая свежая	1,00	Морковь гарнирная (консервы)	1,40	В блюдах, где используется морковь столовая свежая
		1,00	Морковь столовая сушеная	0,11	В супах, соусах, тушеных блюдах
21.	Огурцы соленые (масса нетто)	1,00	Помидоры соленые (масса нетто)	1,00	В салатах, Винегретах, рассольниках
22.	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	1,00	Сок томатный натуральный с содержанием сухих веществ 4,5%	2,66	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
		1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15%	0,80	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
		1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 20%	0,60	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
		1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 25 - 30%	0,40	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
		1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 35 - 40%	0,30	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
		1,00	Томатная паста соленая с содержанием сухих веществ 27 - 32% (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,04 кг)*	0,40	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
		1,00	Томатная паста соленая с содержанием сухих веществ 27 - 32% (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,04 кг)*	0,40	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей

		1,00	Томатная паста соленая с содержанием сухих веществ 37% (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,03 кг.)*	0,30	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
23.	Яблоки свежие	1,00	Яблоки целые, половинками, четвертинками (бланшированные в сахарном сиропе) быстрозамороженные	0,8/10,73**	В сладких блюдах
24.	Урюк	1,00	Курага	0,75	В пудингах, сладких соусах и блюдах
25.	Виноград сушеный (изюм, сабза)	1,00	Цукаты, курага, слива сушеная (чернослив)	1,00	В пудингах, сладких соусах и блюдах
26.	Уксус спиртовой натуральный пищевой 9%-ный	1,00	Уксусная эссенция 80%-ная	0,12	При заправке первых блюд, холодных блюд, при изготовлении растворов уксуса, для маринадов
		1,00	Кислота лимонная пищевая	0,09	В блюдах и изделиях, где используется уксус

* В диетах с ограничением поваренной соли замена на подобные продукты не производится.

** Числитель - масса яблок при размораживании полуфабриката на воздухе, знаменатель - масса яблок при размораживании полуфабриката в сахарном сиропе.

Приложение 22
к Инструкции о порядке
организации диетического питания

НОРМЫ

замены пищевых продуктов по белку и углеводам при приготовлении
диетических блюд

Наименование пищевых продуктов	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Добавить к суточному рациону или исключить из него
Замена хлеба (по белку и углеводам)					
Хлеб пшеничный из муки I сорта	100	7,60	0,19	49,70	-
Хлеб ржаной простой формовой	150	8,26	1,50	48,10	-
Мука пшеничная I сорта	70	7,42	0,84	48,16	-
Макароны, вермишель I сорта	70	7,49	0,91	48,72	-
Крупа манная	70	7,91	0,49	50,12	-
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,00	0,40	17,30	-
Свекла	190	2,85	-	17,29	-
Морковь	240	3,12	0,24	17,04	-
Капуста белокочанная	370	6,66	0,37	17,39	-
Макароны, вермишель I сорта	25	2,67	0,32	17,40	-
Хлеб пшеничный из муки I сорта	35	2,66	0,31	17,39	-
Хлеб ржаной простой формовой	55	3,05	0,55	17,64	-
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,40	-	9,80	-
Яблоки сушеные	15	0,48	-	9,69	-
Курага (без косточек)	15	0,78	-	8,25	-
Чернослив	15	0,34	-	8,67	-
Яблочный сок	90	0,40	-	10,50	-
Пюре яблочное без сахара	100	0,40	-	9,80	-
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,80	3,20	4,70	-
Творог полужирный	20	3,34	1,80	0,26	-
Творог жирный	20	2,80	3,60	0,57	-
Сыр	10	2,68	2,73	-	-
Говядина I категории	15	2,79	2,10	-	-

Говядина II категории	15	3,00	1,24	-	-
Рыба (филе трески)	20	3,20	0,12	-	-
	Замена мяса (по белку)				
Говядина I категории	100	18,60	14,00	-	-
Говядина II категории	90	18,00	7,47	-	масло +6 г
Творог полужирный	110	18,30	9,90	1,43	масло +4 г
Творог жирный	130	18,20	23,40	3,70	масло -9 г
Рыба (филе трески)	120	19,20	0,72	-	масло +13 г
Яйцо	145	18,40	16,67	1,01	-
	Замена рыбы (по белку)				
Рыба (филе трески)	100	16,00	0,60	1,30	-
Говядина I категории	85	15,81	11,90	-	масло - 11 г
Говядина II категории	80	16,00	6,64	-	масло - 6 г
Творог полужирный	100	16,70	9,00	1,30	масло -8 г
Творог жирный	115	16,10	20,70	3,27	масло -20 г
Яйцо	125	15,87	14,37	0,87	масло - 13 г
	Замена творога (по белку)				
Творог полужирный	100	16,70	9,00	1,30	-
Говядина I категории	90	16,70	12,60	-	масло - 3 г
Говядина II категории	85	17,00	7,47	-	-
Рыба (филе трески)	100	16,00	0,60	-	масло + 9 г
Яйцо	130	16,51	14,95	0,91	масло - 5 г
	Замена яйца (по белку)				
Яйцо, 1 шт.	40	5,08	4,6	0,28	-
Творог полужирный	30	5,01	2,7	0,39	-
Творог жирный	35	4,9	6,3	0,99	-
Сыр	20	5,36	5,46	-	-
Говядина I категории	30	5,58	4,2	-	-
Говядина II категории	25	5	2,07	-	-
Рыба (филе трески)	35	5,6	-	0,73	-

Приложение 23
к Инструкции о порядке
организации диетического питания

ПЕРЕЧЕНЬ

пищевой продукции, используемой при приготовлении диетического питания

№ п/п	Наименование пищевых продуктов и сырья
1.	Макаронные изделия из муки высшего сорта, из муки сорта «Крупка», из муки твердых сортов пшеницы
2.	Молоко пастеризованное, ультрапастеризованное, стерилизованное 1,5-3,2% жирности, молоко стерилизованное для детского питания 2,5-3,2% жирности
3.	Кефир (биокефир) 1,5-3,2% жирности без немолочных компонентов, кефир (биокефир) для детского питания 2,5-3,2% жирности
4.	Йогурт (биойогурт) 1,5-2,5% жирности без немолочных компонентов, йогурт для детского питания 1,5-2,5% жирности без немолочных компонентов
5.	Творог 1-9% жирности
6.	Сметана (биосметана) 10-20% жирности
7.	Сыры полутвердые, твердые (содержание жира в сухом веществе 45-55%)
8.	Масло сливочное несоленое, не менее 72,5% жирности, в т.ч. в индивидуальной мелкой фасовке
9.	Овощи свежие, соленые, консервированные (в т. ч. кукуруза, морская капуста и другие), зелень
10.	Яйцо диетическое в т.ч мытое дезинфицированное, яйцо столовое в т.ч. мытое дезинфицированное
11.	Соль йодированная пищевая
12.	Специи
13.	Кислота лимонная
14.	Ванилин
15.	Дрожжи прессованные, сухие
16.	Томатная паста, томатное пюре
17.	Рыба неразделанная, потрошенная (с головой, обезглавленная), филе, выпускаемое промышленностью*
18.	Полуфабрикат бескостный говядина 1 категории, свинина мясная; птица (цыплята-бройлеры 1 сорта потрошенные)*
19.	Иная пищевая продукция в соответствии с приложением 21 и обязательными для соблюдения требованиями технических нормативных правовых актов в области общественного питания

* При использовании других видов сырья расчет производится по нетто.

Приложение 24
к Инструкции о порядке
организации диетического питания

Форма

ВЕДОМОСТЬ
учета отпуска отделениям рационов питания
на ____ число ____ 20_ г.

(полное наименование организации здравоохранения)

№ п/п	Наименование отделения	Количество пациентов	Наименование диетических рационов		Количество отпущенных из пищеблока (кухни) отделениям рационов						
			Количество диетических рационов		Завтраков	Отметка о получении	Обедов	Отметка о получении	Ужинов	Отметка о получении	
	Итого по отделениям										

Медицинская сестра-диетолог _____
(подпись)

_____ (инициалы, фамилия)

Отпустил заведующий производством (шеф-повар) _____
(подпись)

_____ (инициалы, фамилия)

Приложение 25
к Инструкции о порядке
организации диетического питания

Форма

РАЗДАТОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ
на отпуск сухого пайка в отделения

на «__» _____ 20__ г.

(товарно-транспортная или товарная накладная от _____ № _____)

_____ (полное наименование организации поставщика)

_____ (полное наименование организации получателя)

№ п/п	Наименование отделения	Перечень продуктов, масса (г.)					Фамилия, инициалы, подпись лица, получившего продукты
		Хлеб пшеничный	Хлеб ржаной	Масло сливочное	Сахар	Чай	
	Итого по всем отделениям						

Медицинская сестра-диетолог _____
(подпись) (инициалы, фамилия)

Бухгалтер _____
(подпись) (инициалы, фамилия)

Отпустил заведующий складом
(кладовщик) _____
(подпись) (инициалы, фамилия)

Приложение 26
к Инструкции о порядке
организации диетического питания

Форма

РАЗДАТОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ
на отпуск рационов питания пациентам

на «__» _____ 20__ г.

(товарно-транспортная накладная или товарная накладная от _____ № _____)

_____ (полное наименование организации поставщика)

_____ (полное наименование организации получателя)

Диета	Номер технологической карты	Наименование блюд	Выход одной порции, г.	Всего		В том числе по отделениям							
				Порций, шт.	Масса, г.	Отделение		Отделение		Отделение		Отделение	
						Порций, шт.	Масса, г.	Порций, шт.	Масса, г.	Порций, шт.	Масса, г.	Порций, шт.	Масса, г.
Фамилия, инициалы материально-ответственного лица за получение и выдачу готовых блюд													
Подпись материально-ответственного лица													

Время доставки питания - _____

Заведующий производством (шеф-повар) _____
(подпись) (инициалы, фамилия)

Медицинская сестра-диетолог _____
(подпись) (инициалы, фамилия)

Приложение 27
к Инструкции о порядке
организации диетического питания

Форма

ЖУРНАЛ
по контролю за качеством готовых блюд (бракеражный)

(полное наименование организации здравоохранения)

№ п/п	Дата и время	Наименование готовой продукции (блюда)	Оценка			Разрешение (запрет) на употребление блюда в пищу	Подписи, фамилии, инициалы, членов бракеражной комиссии
			доброкачественности	правильности кулинарной обработки	правильности выхода (масса порций)		