



КонсультантПлюс

Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330
(ред. от 24.11.2016)

"О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации"
(вместе с "Положением об организации деятельности врача-диетолога", "Положением об организации деятельности медицинской сестры диетической", "Положением о Совете по лечебному питанию лечебно-профилактических учреждений", "Инструкцией по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях")

(Зарегистрировано в Минюсте России 12.09.2003 N 5073)

Документ предоставлен **КонсультантПлюс**

www.consultant.ru

Дата сохранения: 10.06.2020

Зарегистрировано в Минюсте России 12 сентября 2003 г. N 5073

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ от 5 августа 2003 г. N 330

О МЕРАХ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЯХ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Список изменяющих документов
(в ред. Приказов Минздравсоцразвития России
от 07.10.2005 N 624, от 10.01.2006 N 2, от 26.04.2006 N 316,
Приказов Минздрава России от 21.06.2013 N 395н, от 24.11.2016 N 901н)

В целях реализации Концепции государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2005 года, одобренной Постановлением Правительства Российской Федерации от 10.08.1998 N 917 <*>, совершенствования организации **лечебного питания** и повышения эффективности его применения в комплексном лечении больных приказываю:

<*> Собрание законодательства Российской Федерации, 24.08.1998, N 8, ст. 4083.

1. Утвердить:

- 1.1. Положение об организации деятельности врача-диетолога ([приложение N 1](#));
- 1.2. Положение об организации деятельности медицинской сестры диетической ([приложение N 2](#));
- 1.3. Положение о Совете по лечебному питанию в лечебно-профилактических учреждениях ([приложение N 3](#));
- 1.4. Инструкцию по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях ([приложение N 4](#));
- 1.5. Инструкцию по организации энтерального питания в лечебно-профилактических учреждениях ([приложение N 5](#)).

2. Контроль за выполнением настоящего Приказа возложить на заместителя Министра Р.А. Хальфина.

Министр
Ю.Л.ШЕВЧЕНКО

Приложение N 1

Утверждено
Приказом Министерства
здравоохранения
Российской Федерации

от 05.08.2003 N 330

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВРАЧА-ДИЕТОЛОГА

1. На должность врача-диетолога назначается врач-специалист, имеющий подготовку по лечебному питанию и сертификат по специальности "диетология".
2. Врач-диетолог отвечает за организацию лечебного питания и адекватное применение его во всех отделениях учреждений здравоохранения.
3. Врач-диетолог руководит медицинскими сестрами диетическими, осуществляет контроль за работой пищеблока.
4. Врач-диетолог обязан:
 - а) консультировать врачей отделений по вопросам организации лечебного питания;
 - б) консультировать больных по вопросам лечебного и рационального питания;
 - в) проводить выборочную проверку историй болезни по соответствию назначаемых диет и этапности диетотерапии;
 - г) проводить анализ эффективности лечебного питания;
 - д) проверять качество продуктов при их поступлении на склад и пищеблок; контролировать правильность хранения запаса продуктов питания;
 - е) осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд;
 - ж) готовить документацию по организации лечебного питания:
 - карточки-раскладки;
 - семидневное меню;
 - семидневное сводное меню - летний и зимний вариант;
 - з) контролировать правильность ведения документации медицинской сестрой диетической (меню-раскладка, меню-требование и др.);
 - и) осуществлять контроль за качеством готовой пищи перед выдачей ее в отделения путем снятия пробы в каждый прием пищи;
 - к) совместно с заведующими отделениями определять перечень и количество продуктовых домашних передач у больного, находящегося на лечении в лечебно-профилактическом учреждении;
 - л) контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров работников пищеблока и буфетных и не допускать к работе лиц, не прошедших профилактических медицинских осмотров, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной;
 - м) систематически организовывать повышение уровня квалификации работников пищеблока по вопросам лечебного питания;
 - н) проводить активную санитарно-просветительную работу по рациональному и лечебному питанию для всех сотрудников лечебно-профилактического учреждения и больных;
 - о) повышать уровень профессиональной квалификации на циклах усовершенствования по диетологии не реже 1 раза в 5 лет.

Приложение N 2

Утверждено
Приказом Министерства
здравоохранения
Российской Федерации
от 05.08.2003 N 330

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ МЕДИЦИНСКОЙ СЕСТРЫ ДИЕТИЧЕСКОЙ

1. На должность медицинской сестры диетической назначается специалист со средним медицинским образованием, имеющий специальную подготовку по лечебному питанию и сертификат по специальности "диетология".

2. Медицинская сестра диетическая работает под руководством врача-диетолога.

3. Медицинская сестра диетическая осуществляет контроль за работой пищеблока и соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока.

4. Медицинская сестра диетическая обязана:

а) проверять качество продуктов при их поступлении на склад и пищеблок; контролировать правильность хранения запаса продуктов питания;

б) готовить ежедневно под контролем врача-диетолога и при участии заведующего производством меню-раскладку (или меню-требование) в соответствии с картотекой блюд и сводным меню, утвержденным Советом по лечебному питанию;

в) осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд и бракераж готовой продукции, проводить снятие пробы готовой пищи;

г) контролировать правильность отпуска блюд с пищеблока в отделения в соответствии с **"раздаточной ведомостью"**;

д) осуществлять контроль: за санитарным состоянием помещений пищеблока, раздаточных, буфетных, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены;

е) организовывать и лично участвовать в проведении занятий со средним медицинским персоналом и работниками пищеблока по вопросам лечебного питания;

ж) вести медицинскую документацию;

з) осуществлять своевременное проведение профилактических медицинских осмотров работников пищеблока, раздаточных и буфетных и не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной;

и) повышать уровень профессиональной подготовки не реже 1 раза в 5 лет.

Приложение N 3

Утверждено
Приказом Министерства
здравоохранения
Российской Федерации
от 05.08.2003 N 330

ПОЛОЖЕНИЕ О СОВЕТЕ ПО ЛЕЧЕБНОМУ ПИТАНИЮ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЙ

Список изменяющих документов
(в ред. Приказа Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

1. Совет по лечебному питанию является совещательным органом и создается в лечебно-профилактическом учреждении с количеством коек от 100 и выше.

2. Число членов Совета по лечебному питанию и его персональный состав утверждается Приказом главного врача учреждения.

3. В состав Совета по лечебному питанию входят: главный врач (или его заместитель по лечебной работе) - председатель; врач-диетолог - ответственный секретарь, заведующие отделениями - врачи, врачи анестезиолог-реаниматолог, гастроэнтеролог, терапевт, трансфузиолог, хирург (члены бригады нутритивной поддержки), заместитель главного врача по хозяйственной части, медицинские сестры диетические, заведующий производством (или шеф-повар). К работе Совета при необходимости могут привлекаться и другие специалисты лечебно-профилактического учреждения.

4. Задачи Совета по лечебному питанию:

а) совершенствование организации лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении;

б) внедрение новых технологий профилактического, диетического и энтерального питания;

г) утверждение номенклатуры диет, смесей для энтерального питания, смесей белковых композитных сухих для лечебного питания, биологически активных добавок, подлежащих внедрению в данном учреждении здравоохранения;

(в ред. Приказа Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

д) утверждение семидневных меню, картотеки блюд и набора смесей для энтерального питания;

ж) усовершенствование системы заказов диетических наборов и смесей для энтерального питания;

з) разработка форм и планов повышения квалификации сотрудников по лечебному питанию;

и) контроль за организацией лечебного питания и анализ эффективности диетотерапии при различных заболеваниях.

5. Совет по лечебному питанию проводит заседания по мере необходимости, но не реже одного раза в три месяца.

Приложение N 4

Утверждено
Приказом Министерства
здравоохранения
Российской Федерации

от 05.08.2003 N 330

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

Список изменяющих документов
(в ред. Приказов Минздравсоцразвития России
от 07.10.2005 N 624, от 10.01.2006 N 2, от 26.04.2006 N 316,
Приказов Минздрава России от 21.06.2013 N 395н, от 24.11.2016 N 901н)

Организация лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении является неотъемлемой частью лечебного процесса и входит в число основных лечебных мероприятий.

С целью оптимизации лечебного питания, совершенствования организации и улучшения управления его качеством в лечебно-профилактических учреждениях вводится новая номенклатура диет (система стандартных диет), отличающихся по содержанию основных пищевых веществ и энергетической ценности, технологии приготовления пищи и среднесуточному набору продуктов.

Ранее применявшиеся диеты номерной системы (диеты N N 1 - 15) объединяются или включаются в систему стандартных диет, которые назначаются при различных заболеваниях в зависимости от стадии, степени тяжести болезни или осложнений со стороны различных органов и систем ([таблица 1](#)).

Наряду с основной стандартной диетой и ее вариантами в лечебно-профилактическом учреждении в соответствии с их профилем используются:

- хирургические диеты (0-I; 0-II; 0-III; 0-IV; диета при язвенном кровотечении, диета при стенозе желудка) и др.;

- специализированные диеты: высокобелковая диета при активном туберкулезе (далее - высокобелковая диета (т));
(абзац введен [Приказом](#) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

- разгрузочные диеты (чайная, сахарная, яблочная, рисово-компотная, картофельная, творожная, соковая, мясная и др.);

- специальные рационы (диета калиевая, магниевая, зондовая, диеты при инфаркте миокарда, рационы для разгрузочно-диетической терапии, вегетарианская диета и др.).

Индивидуализация химического состава и калорийности стандартных диет осуществляется путем подбора имеющихся в картотеке блюд лечебного питания, увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, масло), контроля продуктовых домашних передач для больных, находящихся на лечении в лечебно-профилактическом учреждении, а также путем использования в лечебном и энтеральном питании биологически активных добавок к пище и готовых специализированных смесей. Для коррекции пищевого рациона может включаться 20 - 50% белка готовых специализированных смесей ([таблица 1а](#)).
(в ред. [Приказа](#) Минздравсоцразвития России от 10.01.2006 N 2)

Приобретение смесей белковых композитных сухих для лечебного питания осуществляется в соответствии с [Указаниями](#) о порядке применения бюджетной классификации Российской Федерации, утвержденными Приказом Министерства финансов Российской Федерации от 21 декабря 2005 г. N 152н (в соответствии с письмом Министерства юстиции Российской Федерации от 10 января 2006 г. N 01/32-ЕЗ Приказ в государственной регистрации не нуждается) по [статье 340](#) экономической классификации расходов бюджетов Российской Федерации "Увеличение стоимости материальных запасов" с отнесением готовых специализированных смесей для лечебного питания к разделу "продукты питания (оплата продовольствия)", в том числе продовольственных пайков военнослужащим и приравненным к ним лицам".
(абзац введен [Приказом](#) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

Номенклатура постоянно действующих диет в каждом лечебно-профилактическом учреждении

устанавливается в соответствии с его профилем и утверждается на Совете по лечебному питанию. Во всех лечебно-профилактических учреждениях устанавливается как минимум четырехразовый режим питания, по показаниям в отдельных отделениях или для отдельных категорий больных (язвенная болезнь 12-перстной кишки, болезнь оперированного желудка, сахарный диабет и др.) применяется более частое питание. Режим питания утверждается на Совете по лечебному питанию.

Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов являются основой при составлении стандартных диет в лечебно-профилактическом учреждении (таблица 2). При формировании стандартных диет для детей и взрослых, получающих санаторно-курортное лечение, используют более дорогие сорта продуктов с учетом суточных норм питания в санаториях и санаториях-профилакториях (таблицы 3, 4, 5). При отсутствии полного набора продуктов на пищеблоке, предусмотренного сводным семидневным меню, возможна замена одного продукта другим при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых лечебных рационов (таблицы 6, 7).

Контроль правильности проводимой диетотерапии должен осуществляться путем проверки соответствия получаемых больными диет (по набору продуктов и блюд, технологии приготовления, химическому составу и энергетической ценности) рекомендуемым характеристикам стандартных диет и путем проверки равномерного использования ассигнований по кварталам года.

Общее руководство диетпитанием в лечебно-профилактическом учреждении осуществляет главный врач, а в его отсутствие - заместитель по лечебной части.

Ответственным за организацию лечебного питания является врач-диетолог. В тех случаях, когда должность врача-диетолога в лечебно-профилактическом учреждении отсутствует, ответственным за эту работу является медицинская сестра диетическая.

В подчинении врача-диетолога находятся медицинские сестры диетические и все работники пищеблока, обеспечивающие лечебное питание в лечебно-профилактическом учреждении в соответствии с данным Приказом.

На пищеблоке лечебно-профилактического учреждения контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых диетических блюд осуществляет заведующий производством (шеф-повар, ст. повар), контроль за качеством готовых диетических блюд - врач-диетолог, медицинская сестра диетическая, дежурный врач, разрешающий выдачу готовой пищи в отделения.

Все вопросы, связанные с организацией лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении, систематически (не менее 1 раза в квартал) заслушиваются и решаются на заседаниях Совета по лечебному питанию.

Таблица 1
к Инструкции по организации
лечебного питания
в лечебно-профилактических
учреждениях

ХАРАКТЕРИСТИКА,
ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ
ЦЕННОСТЬ СТАНДАРТНЫХ ДИЕТ, ПРИМЕНЯЕМЫХ В ЛПУ
(В БОЛЬНИЦАХ И ДР.)

(в ред. Приказа Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

| Стандартные диеты | Диеты номерной системы (диеты N N 1 - 15) | Показания к применению | Общая характеристика, кулинарная обработка | Белки, в т.ч. животные, г | Жиры общие, в т.ч. растительные, г | Углеводы общие, в т.ч. моно- и дисахариды, г | Энергетическая ценность, ккал |
|------------------------------------|---|---|---|-----------------------------|------------------------------------|---|-------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Основной вариант стандартной диеты | 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 13, 14, 15 | Хронический гастрит в стадии ремиссии. Язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки в стадии ремиссии. Хронические заболевания кишечника с преобладанием синдрома раздраженного кишечника с преимущественным и запорами. Острый холецистит и острый гепатит в стадии выздоровления. Хронический гепатит с нерезко выраженными признаками функциональной недостаточности печени. Хронический холецистит и желчнокаменная болезнь. Подагра, | Диета с физиологическим содержанием белков, жиров и углеводов, обогащенная витаминами, минеральными веществами, растительной клетчаткой (овощи, фрукты). При назначении диеты больным сахарным диабетом рафинированные углеводы (сахар) исключаются. Ограничиваются азотистые экстрактивные вещества, поваренная соль (6 - 8 г/день), продукты, богатые эфирными маслами, исключаются острые приправы, шпинат, щавель, копчености. Блюда готовятся в отварном виде или на пару, запеченные. Температура горячих блюд - не более 60 - 65 | 85 - 90 ----- 40 - 45 | 70 - 80 ----- 25 - 30 | 300 - 330 ----- 30 - 40 (рафинированные углеводы исключаются из диеты больных сахарным диабетом) | 2170 - 2400 |

| | | | | | | | |
|--|----------------------------|---|--|-----------------------------|-----------------------------|-------------------------------|-------------|
| | | мочекислый диатез, нефролтиаз, гиперурикемия, фосфатурия. Сахарный диабет 2 типа без сопутствующей избыточной массы тела или ожирения. Заболевания сердечно-сосудистой системы с нерезким нарушением кровообращения, гипертоническая болезнь, ИБС, атеросклероз венечных артерий сердца, мозговых, периферических сосудов. Острые инфекционные заболевания. Лихорадочные состояния. | град. С, холодных блюд - не ниже 15 град. С. Свободная жидкость - 1,5 - 2 л. Ритм питания дробный, 4 - 6 раз в день. | | | | |
| Вариант диеты с механическим и химическим щажением | 1б, 4б, 4в, 5п (I вариант) | Язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки в стадии обострения и нестойкой ремиссии. Острый гастрит. Хронический гастрит с сохраненной высокой | Диета с физиологическим содержанием белков, жиров и углеводов, обогащенная витаминами, минеральными веществами, умеренным ограничением химических механических | 85 - 90 ----- 40 - 45 | 70 - 80 ----- 25 - 30 | 300 - 350 ----- 50 - 60 | 2170 - 2480 |

| | | | | | | | |
|--|---|--|--|--|---------------------------------|---|--------------------|
| | | <p>кислотностью в стадии нерезкого обострения. Гастроэзофагеальная рефлюксная болезнь. Нарушения функции жевательного аппарата. Острый панкреатит, стадия затухающего обострения. Выраженное обострение хронического панкреатита. В период выздоровления после острых инфекций; после операций (не на внутренних органах).</p> | <p>раздражителей слизистой оболочки и рецепторного аппарата желудочно-кишечного тракта. Исключаются острые закуски, приправы, пряности; ограничивается поваренная соль (6 - 8 г/день). Блюда готовятся в отварном виде или на пару, протертые и не протертые. Температура пищи - от 15 до 60 - 65 град. С. Свободная жидкость - 1,5 - 2 л. Ритм питания дробный, 5 - 6 раз в день.</p> | | | | |
| <p>Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета)</p> | <p>4э, 4аг, 5п (II вариант), 7в, 7г, 9б, 10б, 11, R-I, R-II</p> | <p>После резекции желудка через 2 - 4 месяца по поводу язвенной болезни при наличии демпинг-синдрома, холецистита, гепатита. Хронический энтерит при наличии выраженного нарушения функционального</p> | <p>Диета с повышенным содержанием белка, нормальным количеством жиров, сложных углеводов и ограничением легкоусвояемых углеводов. При назначении диеты больным сахарным диабетом и после резекции желудка с демпинг-синдромом рафинированные</p> | <p>110 - 120 ----- 45 - 50</p> | <p>80 - 90 ----- 30</p> | <p>250 - 350 ----- 30 - 40 (рафинированные углеводы исключаются из диеты больных сахарным диабетом и больных после резекции желудка с демпинг-синдр</p> | <p>2080 - 2690</p> |

| | | | | | | | |
|--|--|---|---|--|--|--------------|--|
| | | <p>состояния пищеварительных органов. Глютеновая энтеропатия, целиакия. Хронический панкреатит в стадии ремиссии. Хронический гломерулонефрит нефротического типа в стадии затухающего обострения без нарушений азотовыделительно й функции почек. Сахарный диабет 1 или 2 типа без сопутствующего ожирения и нарушений азотовыделительно й функции почек. Ревматизм с малой степенью активности процесса при затяжном течении болезни без нарушения кровообращения; ревматизм в стадии затухающего обострения. Туберкулез легких. Нагноительные процессы. Малокровие</p> | <p>углеводы (сахар) исключаются. Ограничиваются поваренная соль (6 - 8 г/день), химические и механические раздражители желудка, желчевыводящих путей. Блюда готовят в отварном, тушеном, запеченном, протертом и не протертом виде, на пару. Температура пищи - от 15 до 60 - 65 град. С. Свободная жидкость - 1,5 - 2 л. Ритм питания дробный, 4 - 6 раз в день.</p> | | | <p>ОМОМ)</p> | |
|--|--|---|---|--|--|--------------|--|

| | | | | | | | |
|--|--------|--|---|-----------------------------|-----------------------------|--------------------------------|-------------|
| | | различной этиологии. Ожоговая болезнь. | | | | | |
| Вариант диеты с пониженны м количество м белка (низкобелко вая диета) | 7б, 7а | Хронический гломерулонефрит с резко и умеренно выраженным нарушением азотовыделительно й функции почек и выраженной и умеренно выраженной азотемией. | Диета с ограничением белка до 0,8 г или 0,6 г или 0,3 г/кг идеальной массы тела (до 60, 40 или 20 г/день), с резким ограничением поваренной соли (1,5 - 3 г/день) и жидкости (0,8 - 1 л). Исключаются азотистые экстрактивные вещества, алкоголь, какао, шоколад, кофе, соленые закуски. В диету вводятся блюда из саго, безбелковый хлеб, пюре, муссы из набухающего крахмала. Блюда готовятся без соли, в отварном виде, на пару, не протертые. Пища готовится в отварном виде на пару, не измельченная. Рацион обогащается витаминами, минеральными веществами. Свободная жидкость - 0,8 - 1,0 л. Ритм питания дробный, 4 - 6 раз в день. | 20 - 60 ----- 15 - 30 | 80 - 90 ----- 20 - 30 | 350 - 400 ----- 50 - 100 | 2120 - 2650 |

| | | | | | | | |
|---|--------------------|---|--|------------------------|------------------------|--|-------------|
| Вариант диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета) | 8, 8а, 8о, 9а, 10с | Различные степени алиментарного ожирения при отсутствии выраженных осложнений со стороны органов пищеварения, кровообращения и др. заболеваний, требующих специальных режимов питания. Сахарный диабет II типа с ожирением. Сердечно-сосудистые заболевания при наличии избыточного веса. | Диета с умеренным ограничением энергетической ценности (до 1300 - 1600 ккал/день) преимущественно за счет жиров и углеводов. Исключаются простые сахара, ограничиваются животные жиры, поваренная соль (3 - 5 г/день). Включаются растительные жиры, пищевые волокна (сырые овощи, фрукты, пищевые отруби). Ограничивается жидкость. Пища готовится в отварном виде или на пару, без соли. Свободная жидкость - 0,8 - 1,5 л. Ритм питания дробный, 4 - 6 раз в день. | 70 - 80 ----- 40 | 60 - 70 ----- 25 | 130 - 150 ----- 0 | 1340 - 1550 |
| Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета (т)) | 11 | Туберкулез органов дыхания: первичный; инфильтративный; казеозная пневмония; туберкулема в фазе распада; кавернозный; цирротический; туберкулезный плеврит, в том числе эмпиема; | Диета с повышенным содержанием белка, жира, физиологическим количеством сложных углеводов, ограничением легкоусвояемых сахаров, поваренной соли (до 6 г/день). Диета с повышенной энергетической ценностью. При назначении диеты | 130 - 140 (60 - 70) | 110 - 120 (40) | 400 - 500 (50) (рафинированные углеводы исключаются из диеты больных сахарным диабетом и больных после резекции желудка с демпинг-синдромом) | 3100 - 3600 |

| | | | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|--------------|--|
| | | <p>бронхов; силикотуберкулез. Внелегочный туберкулез: ЦНС; периферических лимфатических узлов; органов брюшной полости; мочеполовой системы; генитальный; костно-мышечной системы; глаз; кожи и слизистых оболочек. Туберкулез в сочетании с другой патологией: ВИЧ; сахарным диабетом; хронической обструктивной болезнью легких; токсикоманией и акоголизмом; гепатитом; профвредностью. Туберкулез в сочетании с множественной лекарственной устойчивостью.</p> | <p>больным сахарным диабетом рафинированные углеводы (сахар) исключаются. Блюда готовят в отварном, тушенном, запеченном виде, с механическим или без механического щажения. Температура пищи - от 15 до 60 - 65 градусов С. Свободная жидкость - 1,5 - 2 л. Ритм питания - дробный, 4 - 6 раз в день. При назначении диеты больным сахарным диабетом рафинированные углеводы (сахар) исключаются.</p> | | | <p>ОМОМ)</p> | |
|--|--|---|--|--|--|--------------|--|

(введено [Приказом](#) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

Таблица 1а
 к Инструкции по организации
 лечебного питания
 в лечебно-профилактических
 учреждениях

**СООТНОШЕНИЕ НАТУРАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
В СУТОЧНОМ РАЦИОНЕ БОЛЬНОГО**

(введена [Приказом](#) Минздравсоцразвития России от 10.01.2006 N 2,
в ред. [Приказа](#) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

| Диеты | Белки, в т.ч. животные, г | Жиры общие, в т.ч. растительные, г | Углеводы общие, в т.ч. монодисахариды, г | Энергетическая ценность, ккал |
|---|------------------------------|---------------------------------------|--|----------------------------------|
| Основной вариант стандартной диеты | | | | |
| Химический состав и энергетическая ценность диеты | 85 - 90 (40 - 45) | 70 - 80 (25 - 30) | 300 - 330 (30 - 40) | 2170 - 2400 |
| Натуральные продукты питания | 69 - 72 | 62 - 71 | 288 - 316 | 1990 - 2190 |
| Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая) | 16 - 18 | 8 - 9 | 12 - 14 | 180 - 210 |
| (в ред. Приказа Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316) | | | | |
| Вариант диеты с механическим и химическим щажением | | | | |
| Химический состав и энергетическая ценность диеты | 85 - 90 (40 - 45) | 70 - 80 (25 - 30) | 300 - 350 (50 - 60) | 2170 - 2480 |
| Натуральные продукты питания | 69 - 72 | 62 - 71 | 288 - 336 | 1990 - 2270 |
| Специализированные продукты питания (специализированная белковая композитная смесь) | 16 - 18 | 8 - 9 | 12 - 14 | 180 - 210 |
| Вариант диеты с повышенным количеством белка | | | | |

| | | | | |
|---|------------------------|----------------------|-------------------------|-------------|
| Химический состав и энергетическая ценность диеты | 110 - 120 (45 - 50) | 80 - 90 (30) | 250 - 350 (30 - 40) | 2080 - 2690 |
| Натуральные продукты питания | 88 - 96 | 69 - 78 | 232 - 330 | 1825 - 2410 |
| Специализированные продукты питания (специализированная белковая композитная смесь) | 22 - 24 | 11 - 12 | 18 - 20 | 255 - 280 |
| Вариант диеты с пониженным количеством белка | | | | |
| Химический состав и энергетическая ценность диеты | 20 - 60 (15 - 30) | 80 - 90 (20 - 30) | 350 - 400 (50 - 100) | 2120 - 2650 |
| Натуральные продукты питания | 2 - 38 | 71 - 79 | 336 - 380 | 1910 - 2395 |
| Специализированные продукты питания (специализированная белковая композитная смесь) | 18 - 22 | 9 - 11 | 14 - 20 | 210 - 255 |
| Вариант диеты с пониженной калорийностью | | | | |
| Химический состав и энергетическая ценность диеты | 70 - 80 (40) | 60 - 70 (25) | 130 - 150 (0) | 1340 - 1550 |
| Натуральные продукты питания | 54 - 64 | 52 - 62 | 118 - 138 | 1116 - 1420 |
| Специализированные продукты питания (специализированная белковая композитная смесь) | 16 | 8 | 12 | 180 |
| Вариант диеты с повышенным количеством белка (т) | | | | |
| (введено Приказом Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316) | | | | |
| Химический состав и энергетическая ценность диеты | 130 - 140 (60 - 70) | 110 - 120 (40) | 400 - 500 (50) | 3100 - 3600 |

| | | | | |
|---|---------|---------|-----------|-------------|
| (введено Приказом Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316) | | | | |
| Натуральные продукты питания | 91 - 98 | 77 - 84 | 280 - 350 | 2170 - 2450 |
| (введено Приказом Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316) | | | | |
| Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая) | 39 - 42 | 33 - 36 | 120 - 150 | 930 - 1150" |
| (введено Приказом Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316) | | | | |

Таблица 2
к Инструкции по организации
лечебного питания
в лечебно-профилактических
учреждениях

СРЕДНЕСУТОЧНЫЙ НАБОР
ПРОДУКТОВ НА ОДНОГО БОЛЬНОГО
В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

Утратил силу. - [Приказ](#) Минздрава России от 21.06.2013 N 395н.

Таблица 2а
к Инструкции по организации
лечебного питания
в лечебно-профилактических
учреждениях

Среднесуточный набор продуктов
на одного больного в противотуберкулезных
лечебно-профилактических учреждениях

(введен [Приказом](#) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

| Наименование продуктов | Количество продуктов в граммах | |
|--|--------------------------------|-------|
| | брутто | нетто |
| 1 | 2 | 3 |
| Хлеб ржаной (отрубный) | 150 | 150 |
| Хлеб пшеничный | 200 | 200 |
| Мука пшеничная | 50 | 50 |
| Крахмал картофельный | 5 | 5 |
| Макароны, вермишель | 25 | 25 |
| Крупы (гречневая, овсяная, манная, пшенная, перловая, пшеничная, рис), бобовые (горох, фасоль, чечевица и др.) | 75 | 75 |
| Картофель: | | |
| с 1 сентября по 31 октября | 400 | 300 |
| с 1 ноября по 31 декабря | 428 | 300 |
| с 1 января по 28 - 29 февраля | 461 | 300 |
| с 1 марта | 500 | 300 |
| Другие овощи | 505 | 500 |
| из них: капуста белокочанная | 275 | 220 |

| | | |
|---|-------|-------|
| морковь | | |
| до 1 января | 120 | 100 |
| с 1 января | 125 | 100 |
| свекла | | |
| до 1 января | 94 | 75 |
| с 1 января | 100 | 75 |
| лук репчатый | 24 | 20 |
| лук зеленый | 18,8 | 15 |
| петрушка, укроп | 20 | 15 |
| огурцы, помидоры свежие парниковые | 30,6 | 30 |
| горошек зеленый консервированный, кукуруза консервированная | 38 | 25 |
| Фрукты свежие | 250 | 250 |
| Сухофрукты (компот, изюм, чернослив, курага) | 26 | 20 |
| Шиповник сушеный | 15,0 | 15,0 |
| Соки фруктовые, овощные | 200 | 200 |
| Говядина (вырезка) | 176,5 | 150 |
| Куры I категория | 28,6 | 20 |
| Колбаса вареная (диабетическая, диетическая, докторская), ветчина, сосиски, сардельки | 15,6 | 15 |
| Рыба свежая, свежемороженая (филе) | 93,8 | 90 |
| Морепродукты: морская капуста, икра рыбная | 15,2 | 15 |
| Творог | 81,5 | 80 |
| Сметана, сливки | 25 | 25 |
| Сыр | 16 | 15 |
| Яйцо куриное | 1 шт. | 1 шт. |
| Кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин, кумыс <***> | 207 | 200 |

(в ред. Приказа Минздрава России от 24.11.2016 N 901н)

| | | |
|--|-----|-----|
| Молоко | 300 | 300 |
| Масло сливочное | 40 | 40 |
| Масло растительное | 25 | 25 |
| Сахар <*> | 50 | 50 |
| Варенье, джем, мед пчелиный, вафли, кондитерские изделия | 10 | 10 |
| Чай | 2 | 2 |
| Кофе, какао | 1 | 1 |
| Желатин | 0,5 | 0,5 |
| Дрожжи прессованные | 1 | 1 |
| Соль | 6,0 | 6,0 |
| Томат-паста, томат-пюре | 5 | 5 |

<*> Рафинированные углеводы (сахар и кондитерские изделия с сахарозой) исключаются из диеты больных сахарным диабетом. Производится их эквивалентная замена на специализированные диетические продукты, не содержащие сахарозу.

<*> Кумыс, как правило, применяется в регионах, где в питании традиционно применяется кумыс и развито его производство.
(сноска введена [Приказом](#) Минздрава России от 24.11.2016 N 901н)

Примечания:

1. Среднесуточный набор продуктов необходимо дополнять специализированными продуктами питания (смесь белковая композитная сухая) в соответствии с [таблицами 1а, 7](#) к Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях.

2. Среднесуточный набор продуктов может отличаться от набора продуктов, предусмотренных настоящей таблицей, в зависимости от времени года (зима, весна, лето, осень).

Таблица 3
к Инструкции по организации
лечебного питания
в лечебно-профилактических
учреждениях

СРЕДНЕСУТОЧНЫЙ НАБОР ПРОДУКТОВ
ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ, НАХОДЯЩИХСЯ НА САНАТОРНОМ ЛЕЧЕНИИ

(в ред. [Приказа](#) Минздравсоцразвития России от 07.10.2005 N 624)

| Наименование продуктов | Количество продуктов в граммах | |
|------------------------|--------------------------------|-------|
| | брутто | нетто |

| 1 | 2 | 3 |
|--|-----|------|
| Хлеб ржаной (отрубный) | 150 | 150 |
| Хлеб пшеничный | 200 | 200 |
| Мука пшеничная | 50 | 50 |
| Крахмал картофельный | 10 | 10 |
| Макароны, вермишель | 20 | 20 |
| Крупы (гречневая, овсяная, манная, пшенная, перловая, пшеничная, рис), бобовые (горох, фасоль, чечевица и др.) | 95 | 95 |
| Картофель: с 1 сентября по 31 октября | 275 | 206 |
| с 1 ноября по 31 декабря | 294 | 206 |
| с 1 января по 28 - 29 февраля | 317 | 206 |
| с 1 марта | 343 | 206 |
| Другие овощи: из них: капуста белокочанная | 175 | 140 |
| морковь: до 1 января | 115 | 92 |
| с 1 января | 122 | 92 |
| свекла: до 1 января | 55 | 44 |
| с 1 января | 59 | 44 |
| лук репчатый | 20 | 16,8 |
| лук зеленый, зелень и корень петрушки, сельдерея | 20 | 16 |
| петрушка, укроп, сельдерея | 16 | 12 |
| огурцы, помидоры (тыква, кабачки, редис, салат зеленый и др.) | 150 | 147 |
| квашеная капуста, огурцы соленые, помидоры соленые, овощи закусочные консервы, грибы соленые | 30 | 21 |
| горошек зеленый консервированный, кукуруза консервированная | 30 | 19,5 |
| Фрукты свежие, ягоды | 250 | 250 |
| Сухофрукты (компот, изюм, чернослив, курага), орехи | 26 | 20 |
| Шиповник сушеный | 20 | 20 |

| | | |
|---|-------|-------|
| Соки фруктовые, овощные, компоты консервированные | 250 | 250 |
| Говядина (вырезка), субпродукты (печень, почки, язык) | 150 | 127,5 |
| Куры (индейка) | 57 | 40 |
| Колбаса вареная (диабетическая, диетическая, докторская), ветчина, сосиски, сардельки | 10 | 7,5 |
| Рыба свежая, свежемороженая | 140 | 70 |
| Сельдь | 15 | 7,5 |
| Рыба красная, севрюга (осетр) | 7,8 | 5 |
| Икра зернистая | 6,2 | 6 |
| Морепродукты: морская капуста, икра рыбная | 15,2 | 15 |
| кальмары, креветки, трепанги, мидии, крабы | 33 | 30 |
| Творог | 81,5 | 80 |
| Сметана, сливки | 30 | 30 |
| Сыр, брынза | 10 | 9,2 |
| Яйцо куриное | 1 шт. | 1 шт. |
| Кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин | 103,5 | 100 |
| Молоко | 317 | 300 |
| Масло сливочное | 50 | 50 |
| Масло растительное | 30 | 30 |
| Майонез | 5 | 5 |
| Сахар <*> | 50 | 50 |
| Варенье, джем, мед пчелиный, вафли, печенье, пастила, зефир, конфеты | 20 | 20 |
| Чай | 2 | 2 |
| Кофе, какао | 1 | 1 |
| Вода питьевая | 200 | 200 |
| Желатин | 1 | 1 |
| Дрожжи прессованные | 2 | 2 |
| Соль | 10 | 10 |
| Томат-паста, томат-пюре | 5 | 5 |

| | | |
|--------------------------------|-----|-----|
| Специи, сода, лимонная кислота | 0,5 | 0,5 |
|--------------------------------|-----|-----|

<*> Рафинированные углеводы (сахар и кондитерские изделия с сахарозой) исключаются из диеты больных сахарным диабетом. Производится их эквивалентная замена на специализированные диетические продукты, не содержащие сахарозу.

Примечания: 1. Среднесуточный набор продуктов может отличаться от набора продуктов, предусмотренных настоящей таблицей, в зависимости от времени года (зима, весна, лето, осень).

2. Среднесуточный набор продуктов дополняется специализированными продуктами для диетического (лечебного и профилактического) питания.

Таблица 4
к Инструкции по организации
лечебного питания
в лечебно-профилактических
учреждениях

СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ
ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТЕЙ, НАХОДЯЩИХСЯ НА ЛЕЧЕНИИ
В САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ РАЗЛИЧНОГО
ПРОФИЛЯ (КРОМЕ ТУБЕРКУЛЕЗНЫХ)

| Продукты (г, мл брутто) | Количество в сутки на одного ребенка в возрасте | | | |
|------------------------------------|---|-----------|------------|-------------|
| | 1 - 3 года | 4 - 6 лет | 7 - 10 лет | 11 - 17 лет |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Хлеб пшеничный | 60 | 100 | 150 | 200 |
| Хлеб ржаной | 40 | 50 | 100 | 150 |
| Мука пшеничная | 20 | 50 | 50 | 55 |
| Мука картофельная | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Крупы, бобовые, макаронные изделия | 35 | 50 | 65 | 80 |
| Картофель | 150 | 250 | 300 | 350 |
| Овощи разные и зелень | 200 | 300 | 350 | 400 |
| Фрукты свежие | 100 | 200 | 200 | 250 |
| Фрукты сухие | 10 | 15 | 20 | 20 |
| Сок фруктовый | 150 | 200 | 200 | 200 |
| Сахар | 50 | 60 | 70 | 75 |
| Кондитерские изделия | 10 | 15 | 20 | 25 |

| | | | | |
|--|-----|-----|-----|-----|
| Масло сливочное | 30 | 35 | 40 | 50 |
| Масло растительное | 5 | 10 | 15 | 20 |
| Яйцо, шт. | 1/2 | 1 | 1 | 1 |
| Творог 9%-ный | 40 | 50 | 55 | 60 |
| Молоко, кефир и другие кисломолочные продукты | 550 | 550 | 550 | 550 |
| Сметана | 10 | 12 | 15 | 15 |
| Сыр | 5 | 10 | 10 | 10 |
| Мясо 1 кат. (в т.ч. субпродукты) | 100 | 130 | 150 | 180 |
| Колбасные изделия | - | 15 | 20 | 25 |
| Птица 1 кат. п/п | 15 | 25 | 35 | 45 |
| Морепродукты | - | 15 | 15 | 20 |
| Рыба (филе) | 30 | 40 | 50 | 60 |
| Сельдь, икра | - | 6 | 6 | 10 |
| Кофе злаковый, какао порошок | 2 | 2 | 3 | 4 |
| Чай | 0,5 | 0,5 | 1 | 1 |
| Дрожжи | 0,5 | 1 | 1 | 2 |
| Соль, специи | 4 | 5 | 8 | 10 |

Таблица 5
к Инструкции по организации
лечебного питания
в лечебно-профилактических
учреждениях

СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ
ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТЕЙ, ПОСТРАДАВШИХ
ОТ РАДИАЦИОННОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ, НАХОДЯЩИХСЯ НА ЛЕЧЕНИИ
В САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ РАЗЛИЧНОГО ПРОФИЛЯ
(КРОМЕ ТУБЕРКУЛЕЗНЫХ)

| Продукты (г, мл брутто) | Количество в сутки на одного ребенка в возрасте | | |
|-------------------------|---|------------|-------------|
| | 4 - 6 лет | 7 - 10 лет | 11 - 17 лет |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Хлеб пшеничный | 100 | 100 | 150 |

| | | | |
|--|-----|-----|-----|
| Хлеб ржаной | 50 | 150 | 200 |
| Мука пшеничная | 35 | 35 | 40 |
| Мука картофельная | 2 | 5 | 5 |
| Крупы, макаронные изделия, бобовые | 50 | 60 | 65 |
| Картофель | 250 | 300 | 350 |
| Овощи разные и зелень | 320 | 445 | 490 |
| Фрукты свежие | 250 | 300 | 300 |
| Фрукты сухие | 15 | 20 | 20 |
| Сок фруктовый | 200 | 200 | 200 |
| Сахар | 60 | 60 | 60 |
| Кондитерские изделия | 15 | 20 | 25 |
| Масло сливочное | 30 | 40 | 40 |
| Масло растительное | 10 | 15 | 20 |
| Яйцо, шт. | 1 | 1 | 1 |
| Творог | 55 | 55 | 60 |
| Молоко, кефир | 550 | 550 | 550 |
| Сметана | 10 | 12 | 15 |
| Сыр | 10 | 10 | 15 |
| Мясо, в т.ч. субпродукты и колбасные изделия | 125 | 140 | 175 |
| Птица | 35 | 40 | 50 |
| Рыба (филе) | 50 | 60 | 70 |
| Морепродукты | 30 | 40 | 40 |
| Икра, сельдь | 6 | 6 | 10 |
| Кофейный напиток | 2 | 3 | 4 |
| Чай | 0,5 | 1 | 1 |
| Какао | 0,5 | 1 | 1,5 |
| Дрожжи | 0,5 | 0,5 | 1 |
| Соль, специи | 6 | 8 | 10 |

| | | | |
|----------------------------------|----|----|----|
| Отруби | - | 10 | 15 |
| Орехи грецкие | 5 | 5 | 5 |
| Плоды шиповника сушеные | 5 | 5 | 5 |
| Сухие витаминизированные напитки | 15 | 20 | 30 |

Таблица 6
к Инструкции по организации
лечебного питания
в лечебно-профилактических
учреждениях

ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТЬ ПРОДУКТОВ
ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД

(в ред. [Приказа](#) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

| Наименование заменяемых продуктов | Масса продуктов, брутто, кг | Наименование заменяющих продуктов | Эквивалентная масса продуктов, брутто, кг | Кулинарное использование |
|---|-----------------------------|--|---|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Яйца без скорлупы | 1,00 | Яичный меланж мороженный | 1,00 | В блюдах из яиц, запеканках, мучных изделиях |
| То же | 1,00 | Смесь сухая яичная омлетная | 0,35 | То же |
| (введено Приказом Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316) | | | | |
| То же | 1,00 | Яичный порошок | 0,28 | То же |
| Масло коровье несоленое, "Вологодское" | 1,00 | Масло крестьянское | 1,13 | В кулинарных изделиях и блюдах (кроме заправки блюд при отпуске) |
| То же | 1,00 | Масло коровье любительское | 1,06 | То же |
| То же | 1,00 | Масло коровье соленое (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,02 кг) <2> | 1,00 | В фаршах, блинах, оладьях |
| То же | 1,00 | Масло коровье топленое | 0,84 | В фаршах, блинах, оладьях и для заправки кулинарных изделий |

| | | | | |
|---|------|--|------|--|
| Масло подсолнечное | 1,00 | Масло арахисовое, кукурузное, соевое, хлопковое, оливковое | 1,00 | В холодных блюдах, мучных изделиях, маринадах, блюдах из рыбы и др. |
| Масло подсолнечное рафинированное | 1,00 | Масло подсолнечное нерафинированное | 1,00 | В маринадах, некоторых соусах, холодных, овощных, рыбных блюдах, мучных изделиях |
| Молоко коровье пастеризованное, цельное | 1,00 | Молоко коровье пастеризованное нежирное (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04 кг) | 1,00 | В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, мучных изделиях, кашах |
| Молоко коровье пастеризованное, цельное | 1,00 | Молоко ко- ровье цельное сухое | 0,12 | В супах, соусах, блюдах из яиц, мучных изделиях, овощных, сладких блюдах, напитках и др. |
| Молоко коровье пастеризованное, цельное | 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, мучных изделиях, кашах |
| То же | 1,00 | Сливки сухие с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,042 кг) | 0,16 | В молочных кашах |

| | | | | |
|--|------|---|------|---|
| То же | 1,00 | Молоко цельное сгущенное с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре сахара на 0,17 кг) | 0,38 | В сладких блюдах, напитках |
| То же | 1,00 | Молоко сгущенное стерилизованное в банках | 0,46 | В супах, соусах, сладких блюдах, мучных изделиях и напитках |
| То же | 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 |
| Сахар-песок | 1,00 | Мед натуральный | 1,25 | В напитках, киселях, муссах, желе |
| То же | 1,00 | Рафинадная пудра | 1,00 | В сладких блюдах, запеканках, пудингах |
| Повидло, джем | 1,00 | Мармелад фруктово-ягодный (резной) | 0,84 | В сладких блюдах |
| То же | 1,00 | Варенье без косточек | 1,00 | То же |
| Крахмал картофельный сухой (20% влажности) | 1,00 | Крахмал картофельный (сырец 50% влажности) | 1,60 | В киселях, сладких супах |
| Крахмал картофельный | 1,00 | Крахмал кукурузный | 1,50 | В молочных киселях, желе |

| | | | | |
|---|------|---|------|--|
| Дрожжи хлебопекарные прессованные | 1,00 | Дрожжи хлебопекарные сухие | 0,25 | Для приготовления напитков, мучных изделий |
| Чай черный байховый не расфасованный | 1,00 | Чай плиточный черный | 1,00 | Для приготовления напитков |
| Кофе натуральный, жареный | 1,00 | Кофе натуральный растворимый | 0,35 | То же |
| Ванилин | 1,00 | Ванильный сахар | 20,0 | В сладких блюдах |
| То же | 1,00 | Ванильная эссенция | 12,7 | То же |
| Желатин | 1,00 | Агароид | 0,70 | В сладких железированных блюдах |
| Горошек зеленый (консервированный) | 1,00 | Горох овощной (лопатка) свежий | 0,82 | В холодных блюдах, супах, овощных блюдах, гарнирах |
| То же | 1,00 | Фасоль овощная (лопатка) свежая | 0,82 | То же |
| То же | 1,00 | Зеленый горошек свежий быстрозамороженный | 0,71 | То же |
| 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 |
| То же | 1,00 | Зелень укропа, петрушки, сельдерея измельченная соленая (с уменьшением закладки соли в | 0,76 | То же |

| | | | | |
|--|------|--|------|--|
| | | рецептуре на 0,22 кг) | | |
| То же | 1,00 | Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками быстрозамороженная | 0,76 | То же |
| Пастернак, петрушка, сельдерея корневые свежие | 1,00 | Белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные | 0,15 | В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей |
| <*> Щавель свежий | 1,00 | Пюре из щавеля (консервы) | 0,40 | В супах с использованием щавеля |
| Шпинат свежий | 1,00 | Пюре из шпината (консервы) | 0,40 | В супах с использованием шпината в овощных блюдах |
| Помидоры (томаты) свежие | 1,00 | Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12% | 0,46 | В супах, соусах и при тушении овощей |
| То же | 1,00 | Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15% | 0,37 | То же |
| То же | 1,00 | Сок томатный натуральный <4> | 1,22 | То же |
| Помидоры (томаты) свежие | 1,00 | Консервы. Томаты натуральные целые (округлые плоды) | 1,70 | В холодных блюдах и гарнирах |
| То же | 1,00 | Консервы. Томаты натуральные целые (сливовидные плоды) | 1,42 | То же |

| | | | | |
|---|------|---|-------------------|---|
| Лук-порей свежий | 1,00 | Лук зеленый свежий | 0,95 | В супах, холодных блюдах, гарнирах, блюдах из овощей |
| Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12% | 1,00 | Сок томатный натуральный | 2,66 | В супах, соусах и при тушении мяса, рыбы, овощей и т.д. |
| То же | 1,00 | Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15% | 0,80 | То же |
| То же | 1,00 | Томатная паста с содержанием сухих веществ 25 - 30% | 0,40 | То же |
| Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12% | 1,00 | Томатная паста с содержанием сухих веществ 35 - 40% | 0,30 | То же |
| То же | 1,00 | Томатная паста соленая с содержанием сухих веществ 37% (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,03 кг) | 0,30 | То же |
| Яблоки свежие | 1,00 | Яблоки целые, половинками, четвертушками (бланшированные в сахарном сиропе) быстрозамороженные | 0,8/ /0,73 <5> | В сладких блюдах |
| Брусника свежая | 1,00 | Клюква свежая | 1,00 | В салатах из капусты и в сладких блюдах |

| | | | | |
|--------------------------------|------|---------------------------------------|------|---|
| Урюк | 1,00 | Курага, кайса | 0,75 | В пудингах, сладких соусах, блюдах |
| Виноград сушеный (изюм, сабза) | 1,00 | Цукаты, кайса, курага | 1,00 | То же |
| Ядро ореха, миндаля сладкого | 1,00 | Ядро грецких орехов, фундука, арахиса | 1,00 | В сладких блюдах, пудингах |
| Кислота лимонная пищевая | 1,00 | Кислота винная пищевая | 1,00 | В блюдах, где используется лимонная кислота |
| То же | 1,00 | Сок лимона | 8,00 | То же |

Примечания. 1. При использовании масла сливочного для заправки при отпуске блюд количество заменяемого и заменяющего масла других видов одинаковое.

2. Здесь и далее в диетах с исключением или ограничением поваренной соли замена на подобные продукты не производится.

3. Несмотря на то, что сорбит в два раза менее сладок, чем сахароза, норма его взаимозаменяемости 1:1.

4. Расчет нормы замен произведен в соответствии с ГОСТ.

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

Таблица 7
к Инструкции по организации
лечебного питания
в лечебно-профилактических
учреждениях

ЗАМЕНА ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ

(в ред. [Приказа](#) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

| Наименование продуктов | Кол-во продуктов в нетто, г | Химический состав | | | Добавить к суточному рациону (+) или исключить из него (-) |
|-------------------------------------|-----------------------------|-------------------|---------|-------------|--|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Замена хлеба (по белку и углеводам) | | | | | |
| Хлеб пшеничный из муки I с. | 100 | 7,5 | 2,9 | 51,4 | |
| Хлеб ржаной простой формовой | 125 | 7,62 | 1,5 | 49,87 | |
| Мука пшеничная I с. | 70 | 7,42 | 0,91 | 48,3 | |
| Макароны, вермишель I с. | 70 | 7,7 | 0,91 | 49,35 | |
| Крупа манная | 75 | 7,72 | 0,9 | 52,95 | |
| Замена картофеля (по углеводам) | | | | | |
| Картофель | 100 | 2,0 | 0,4 | 16,3 | |
| Свекла | 190 | 2,85 | 0,19 | 16,72 | |
| Морковь | 240 | 3,12 | 0,24 | 16,56 | |
| Капуста б/к | 370 | 6,66 | 0,37 | 17,39 | |
| Макароны, вермишель I с. | 25 | 2,75 | 0,32 | 17,62 | |
| Крупа манная | 25 | 2,57 | 0,25 | 17,65 | |
| Хлеб пшеничный из муки I с. | 35 | 2,62 | 1,01 | 17,99 | |
| Хлеб ржаной простой формовой | 45 | 2,74 | 0,54 | 17,95 | |

| Замена свежих яблок (по углеводам) | | | | | |
|--|-----|------|------|------|---------------|
| Яблоки свежие | 100 | 0,4 | 0,4 | 9,8 | |
| Яблоки сушеные | 15 | 0,33 | 0,01 | 8,85 | |
| Курага (без косточек) | 18 | 0,94 | 0,05 | 9,18 | |
| Чернослив | 15 | 0,34 | 0,1 | 8,63 | |
| Замена молока по белку | | | | | |
| Молоко | 100 | 2,9 | 3,2 | 4,7 | |
| Творог полужирный | 16 | 2,88 | 1,44 | 0,48 | |
| Творог жирный | 20 | 3,0 | 3,6 | 0,56 | |
| Сыр | 13 | 3,02 | 3,83 | - | |
| Говядина I к. | 15 | 2,79 | 2,4 | - | |
| Говядина II к. | 15 | 3,0 | 1,47 | - | |
| Говядина вырезка | 15 | 3,03 | 0,42 | - | |
| Рыба (треска) | 20 | 3,2 | 0,12 | - | |
| Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая) | 7 | 2,8 | 1,4 | 2,1 | |
| Замена мяса (по белку) | | | | | |
| Говядина I к. | 100 | 18,6 | 16,0 | - | |
| Говядина II к. | 90 | 18,0 | 8,82 | - | масло +7 г |

| | | | | | |
|--|-----|-------|-------|-------|----------------|
| Говядина вырезка | 90 | 18,18 | 2,52 | - | масло +13 г |
| Творог полужирный | 100 | 18,0 | 9,0 | 3,0 | масло +5 г |
| Творог жирный | 120 | 18,0 | 21,6 | 3,7 | масло -5 г |
| Рыба (треска) | 115 | 18,4 | 0,69 | - | масло +5 г |
| Яйцо куриное | 145 | 18,4 | 16,67 | 1,01 | |
| Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая) | 45 | 18,0 | 9,0 | 13,68 | |
| Замена рыбы (по белку) | | | | | |
| Рыба (треска) | 100 | 16,0 | 0,6 | - | |
| Говядина I к. | 85 | 15,81 | 13,6 | - | масло -13 г |
| Говядина II к. | 80 | 16,0 | 7,84 | - | масло -7 г |
| Говядина вырезка | 80 | 16,6 | 2,24 | - | |
| Творог полужирный | 90 | 16,2 | 8,1 | 2,7 | масло -7 г |
| Творог жирный | 110 | 16,5 | 19,8 | 3,08 | масло -19 г |
| Яйцо куриное | 125 | 15,87 | 14,37 | 0,87 | масло -13 г |

| | | | | | |
|--|-----|-------|------|-------|---------------|
| Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая) | 40 | 16,0 | 8,0 | 12,2 | |
| Замена творога (по белку) | | | | | |
| Творог полужирный | 100 | 18,0 | 9,0 | 3,0 | |
| Говядина I к. | 100 | 18,6 | 16,0 | - | масло -7 г |
| Говядина II к. | 90 | 18,0 | 8,82 | - | |
| Говядина вырезка | 90 | 18,18 | 2,52 | - | масло +6 г |
| Рыба (треска) | 110 | 17,6 | 0,66 | - | масло +8 г |
| Яйцо куриное | 140 | 17,78 | 16,1 | 0,98 | масло -7 г |
| Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая) | 45 | 18,0 | 9,0 | 13,68 | |
| Замена яйца (по белку) | | | | | |
| Яйцо куриное | 40 | 5,08 | 4,6 | 0,28 | |
| Творог полужирный | 30 | 5,4 | 2,7 | 1,2 | |
| Творог жирный | 35 | 5,25 | 6,3 | 0,98 | |
| Сыр | 22 | 5,1 | 6,49 | - | |
| Говядина I к. | 30 | 5,58 | 4,8 | - | |

| | | | | | |
|--|------|------|------|-----|--|
| Говядина II к. | 25 | 5,0 | 2,45 | - | |
| Говядина вырезка | 25 | 5,05 | 0,7 | - | |
| Рыба (треска) | 35 | 5,6 | 0,73 | - | |
| Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая) | 12,7 | 5,08 | 2,5 | 3,8 | |

Порядок выписки питания
для больных в лечебно-профилактических учреждениях

1. Выписка питания осуществляется медицинской сестрой диетической под руководством врача-диетолога.

В лечебно-профилактических учреждениях, где должность врача-диетолога отсутствует, выписка питания производится медицинской сестрой по диетологии под контролем врача, ответственного за лечебное питание.

2. При поступлении больного в лечебно-профилактическое учреждение лечебное питание назначается дежурным врачом. Назначенная диета вносится в историю болезни и одновременно в сводный заказ на всех поступивших больных, который направляется на пищеблок в установленное время.

3. Учет диет ведется палатными медицинскими сестрами, ежедневно сообщаями старшей медицинской сестре отделения количество больных и их распределение по диетам. На основании данных сведений старшая медицинская сестра отделения составляет по [форме N 1-84](#) "Порционник на питание больных", который подписывается ею, заведующим отделения и передается на пищеблок медицинской сестрой диетической.

4. Медицинская сестра диетическая пищеблока на основании сведений, полученных от всех отделений, составляет "Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании" в лечебно-профилактическом учреждении, которые сверяются с данными приемного отделения и подписываются ею ([форма N 22-МЗ](#)).

5. На основании "Сводных сведений" медицинская сестра диетическая при участии зав. производством (шеф-повара) и бухгалтера составляет под руководством врача-диетолога меню-раскладку по [форме N 44-МЗ](#) на питание больных на следующий день.

Меню-раскладка составляется согласно сводному семидневному меню с учетом среднесуточного набора продуктов питания, ежедневно утверждается главным врачом учреждения и подписывается врачом-диетологом, бухгалтером, зав. производством (шеф-поваром). В меню-раскладке медицинская сестра диетическая в числителе проставляет количество продуктов питания для приготовления одной порции каждого блюда, в знаменателе бухгалтер (калькулятор) указывает количество продуктов, необходимых для приготовления всех порций данного блюда.

6. На основании итоговых данных [формы N 44-МЗ](#) выписывается "Требование на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)" по [форме N 45-МЗ](#) в двух экземплярах.

7. Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии врача-диетолога (медицинской сестры диетической). Предварительно продукты питания взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада (кладовой).

8. Выдача отделениям рационов питания производится по [форме N 23-МЗ](#) ("Ведомость на отпуск отделениям рационов питания для больных"), которая заполняется медицинской сестрой диетической в одном экземпляре. При выдаче завтраков, обедов и ужинов работники отделений расписываются в их получении. Ведомость подписывается медицинской сестрой диетической и зав. производством (шеф-поваром).

Буфетная продукция (масло, хлеб, чай, соль и др.) выдаются буфетчицам непосредственно со склада (кладовой) по требованию [формы N 45-МЗ](#).

9. Дополнительная выписка и/или возврат продуктов производится по накладной (требование) на склад (кладовую) по [форме N 434](#). Продукты питания, заложенные в котел, возврату не подлежат.

10. Дополнительное питание, назначаемое в отделении к диетическим рационам, оформляется в двух экземплярах, подписывается лечащим врачом, заведующим отделения и утверждается главным врачом лечебно-профилактического учреждения. Первый передается на пищеблок, другой сохраняется в истории болезни.

11. На каждое блюдо, приготовленное в лечебно-профилактическом учреждении, составляется по **форме N 1-85** карточка-раскладка в двух экземплярах: один экземпляр сохраняется у бухгалтера, второй - у медицинской сестры диетической (на обороте карточки описывается технология приготовления блюда).

Порядок контроля за качеством готовой пищи
в лечебно-профилактическом учреждении

1. Контроль готовой пищи перед выдачей ее в отделения производится дежурным врачом и 1 раз в месяц - главным врачом (или его заместителем по лечебной работе) лечебно-профилактического учреждения, а также осуществляется врачом-диетологом, медицинской сестрой диетической, зав. производством (или шеф-поваром) вне зависимости от пробы, производимой дежурным врачом.

2. Проверка готовой пищи на пищеблоке перед ее выдачей в отделения производится в следующем порядке:

а) непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке.

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и количества заказанных порций и объема одной порции. Вес вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всего количества в общей посуде с вычетом веса тары и учетом количества порций. Порционные блюда (котлеты, биточки, мясо, птица и т.д.) взвешиваются в количестве 10 порций и устанавливается средний вес одной порции. Отклонения веса от нормы не должны превышать 3%;

б) путем отбора пробы оформленного блюда одной из применяемых диет.

3. Результаты пробы пищи записываются дежурным врачом в журнале готовой пищи (**форма N 6-лп**).

4. Отбор готовых блюд для лабораторного анализа (определение химического состава и энергетической ценности с учетом потерь при холодной и термической обработке) осуществляется учреждениями Госсанэпиднадзора МЗ РФ в плановом порядке в присутствии врача-диетолога или медицинской сестры по диетологии.

Рекомендации по оборудованию пищеблока и буфетных

Технологическое оборудование пищеблока разделяется на механическое, тепловое и холодильное.

1. Механическое оборудование применяется для первичной обработки продуктов, к нему относятся:

а) машины для обработки круп, картофеля и овощей (крупорушка, картофелечистки, овощерезки, шинковальные машины, протирочные машины, соковыжималки);

б) машины для обработки мяса и рыбы (мясорубки, фаршемешалки, специальные устройства для очистки рыбы от чешуи, котлетный автомат, пилы для распилки мясных туш);

в) машины для приготовления теста (просеиватели, тестомешалки, механизм для раскладки и деления теста);

г) машины для мытья посуды (или ванны для ручного мытья столовой посуды и ванны для мытья кухонной посуды);

д) машины для резки хлеба, яйцерезки;

е) взбивальная машина для жидких смесей.

2. Тепловое оборудование применяется для тепловой обработки продуктов (варка, жарка, запекание, приготовление на пару, комбинированная обработка).

а) к варочной аппаратуре относятся варочные котлы, соусные котлы, пароварочные шкафы,

аппараты для варки яиц, сосисок;

б) к жарочной аппаратуре относятся электросковородки, электротигли, электроплиты, печи СВЧ. Жарочные шкафы (с Т - 150 - 200 град.); шкафы для просушки (Т - 100 - 150 град.), шкафы для выпечки (Т - до 300 град.).

3. Немеханизированное оборудование:

а) разделочные столы, разделочные доски, стеллажи, тележки, весы, шкафы для хранения кухонной посуды и приборов, лари, разрубочные колоды;

б) кастрюли, ведра, противни, сковородки, сита, веселки, чайники;

в) инвентарь: ножи, вилки, лопатки, ступки, формочки, цедилки, шумовки и т.д.

4. Холодильное оборудование представлено холодильными камерами и холодильными шкафами.

5. Помещения буфетных при отделениях лечебно-профилактических учреждений должны быть обеспечены:

а) холодной и горячей проточной водой, независимо от наличия сети горячего водоснабжения; буфетные должны быть оборудованы электрическими кипятильниками непрерывного действия;

б) двухсекционными моечными ваннами, которые подключаются к канализации; баком для замачивания (дезинфекции) или кипячения посуды;

в) моющими дезинфицирующими средствами;

г) сетками для сушки посуды, приборов и для хранения продуктов (хлеба, соли, сахара);

е) шкафом для хранения хозяйственного инвентаря;

ж) мармитной установкой или электроплитой для подогрева пищи;

з) столом с гигиеническим покрытием для раздачи пищи;

и) столом для грязной посуды;

к) комплектом посуды из расчета на одного больного: одна глубокая, мелкая и десертная тарелки, вилка, ложки (столовая и чайная); кружка, а в детских отделениях с запасом, согласно табелю оснащения;

л) уборочным инвентарем (ведра, ветошь, щетки и т.п.) с маркировкой "для буфетной".

Ответственность за правильное оборудование пищеблока и буфетных отделений лечебно-профилактического учреждения несет заместитель главного врача по административно-хозяйственной части и врач-диетолог.

Транспортировка готовой пищи

а) при отсутствии централизованной кольцевой доставки пищевых продуктов для их перевозки выделяют специальный транспорт (крытый), который не реже одного раза в год подвергается паспортизации в учреждениях Госсанэпиднадзора. Категорически запрещается использование этого транспорта для других целей (перевозка белья, оборудования, больных и т.п.).

б) для транспортировки готовой пищи в буфетные отделения больницы используют термосы, тележки-термосы, мармитные тележки или плотно закрывающуюся посуду.

Санитарно-гигиенический режим пищеблока и буфетных

1. В пищевых блоках лечебно-профилактических учреждений должны строго соблюдать:

- требования по устройству пищеблока, санитарному содержанию и технологии приготовления пищи, предусмотренные действующими [санитарными правилами](#) для предприятий общественного питания;
- [санитарные правила](#) по условиям и срокам хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов;
- требования об обязательных профилактических и медицинских обследованиях работников пищеблока, раздаточных и буфетных ([формы 1-лп и 2-лп](#)).

Категорически запрещается в помещениях пищеблока проводить мытье столовой посуды из отделений лечебно-профилактического учреждения. Мытье посуды проводят только в моечной буфетов отделений с соблюдением режима обеззараживания посуды.

Раздачу готовой пищи производят не позднее 2-х часов после ее приготовления, включая и время доставки пищи в отделение.

Категорически запрещается оставлять в буфетных остатки пищи после ее раздачи, а также смешивать пищевые остатки со свежими блюдами.

Раздачу пищи больным производят буфетчицы и дежурные медицинские сестры отделения. Раздачу пищи надлежит осуществлять только в халате с маркировкой "Для раздачи пищи".

Технический персонал, занятый уборкой палат и других помещений отделения, к раздаче не допускается. Питание всех больных отделения, за исключением тяжелобольных, проводят в специально выделенном помещении - столовой. Личные продукты питания больных (передачи из дома) хранят в шкафу, тумбочке (сухие продукты) и в специальном холодильном шкафу (скоропортящиеся продукты).

Передачи больным принимаются только в пределах разрешенного врачом ассортимента и количества продуктов.

После каждой раздачи пищи производят тщательную уборку помещений буфетной и столовой с применением растворов дезинфицирующих средств.

Уборочный материал после мытья заливают 0,5% осветленным раствором хлорной извести или 1% раствором хлорамина на 60 мин., далее прополаскивают в проточной воде и сушат (инвентарь используют строго по назначению).

Персонал пищеблока и буфетных обязан соблюдать правила личной гигиены. Перед посещением туалета персонал обязан снять халат, после посещения - обработать руки щеткой с применением дезинфицирующих средств или хозяйственного мыла.

Ответственными за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке является зав. производством (шеф-повар), медицинская сестра диетическая, врач-диетолог, а в отделении - буфетчицы и старшие медицинские сестры.

КонсультантПлюс: примечание.

[Письмом](#) Минздрава России от 07.04.2004 N 2510/2877-04-32 сообщено, что длительность хранения суточных проб готовой пищи составляет 48 часов вместо указанных в нижеследующем абзаце "в течение суток".

Суточные пробы готовой пищи оставляются ежедневно в размере одной порции или 100 - 150 г каждого блюда, помещаются в чистую прокипяченную в течение 15 мин. маркированную посуду с крышкой, которые хранятся в отдельном холодильнике в течение суток.

Перечень документации пищеблока для выписки питания и контроля за качеством готовой пищи в лечебно-профилактических учреждениях.

Форма N 1-84
к Инструкции по организации
лечебного питания
в лечебно-профилактических
учреждениях

ПОРЦИОННИК
на питание больных "___" _____ 20__ г.

| Наименование отделения | Количество больных | Стандартные диеты | | | | |
|------------------------|--------------------|-------------------|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Зав. отделением (подпись)

Ст. мед. сестра отделения
(подпись)

Мед. сестра диетическая отделения (подпись)

Форма N 22-МЗ
к Инструкции
по организации лечебного питания
в лечебно-профилактических
учреждениях

Наименование учреждения _____

СВОДНЫЕ СВЕДЕНИЯ ПО НАЛИЧИЮ БОЛЬНЫХ,
СОСТОЯЩИХ НА ПИТАНИИ

на ___ часов "___" _____ 20__ г.

| Наименование отделений | Количество больных | Стандартные диеты | | | | |
|------------------------|--------------------|-------------------|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

| | | | | | | |
|-------|--|--|--|--|--|--|
| ИТОГО | | | | | | |
|-------|--|--|--|--|--|--|

Медицинская сестра диетическая

(подпись)

(Оборотная сторона)

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПИТАНИЕ
(а также питание матерей, находящихся
в лечебно-профилактическом учреждении
с грудными детьми)

| Наименование или номер отделения | Фамилия, имя, отчество и номер истории болезни больного | Наименование и количество (г) продуктов питания | | | | |
|-------------------------------------|---|---|--------|--|--|--|
| | | мясо | творог | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Форма N 23-МЗ
к Инструкции по организации
лечебного питания
в лечебно-профилактических
учреждениях

РАЗДАТОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ

На отпуск отделениям рационов питания

(прием пищи: завтрак, обед, ужин и т.д.)
_____ 20__ г.

| Наименование или N отделения | Кол-во больных | Наименование блюд | Вес одной порции, г | Общий вес | Расписка в получении (буфетчицы) |
|------------------------------------|-------------------|-------------------|------------------------------|--------------|--|
| | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

Медицинская сестра _____ Зав. производством
 диетическая _____ (шеф-повар) _____

Форма N 1-85
 к Инструкции по организации
 лечебного питания
 в лечебно-профилактических
 учреждениях

Наименование лечебного учреждения _____

Утверждаю: _____
 Руководитель учреждения

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N

Наименование блюда _____
 Показание к применению _____

| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | | Стоимос ть |
|-----------------------|--------|-------|-------------------|---------|-----------------|------------------------|---------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Углевод ы, г | Калорийность , ккал | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Вес готового блюда: | | | | | | | |

Врач-диетолог (медицинская сестра диетическая)

Зав. производством (шеф-повар)

Бухгалтер

Оборот карточки

Технология приготовления: _____

Форма N 44-МЗ
к Инструкции по организации
лечебного питания
в лечебно-профилактических
учреждениях

Наименование учреждения _____

"Утверждаю"
Главный врач (подпись)

МЕНЮ-РАСКЛАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ
НА _____ БОЛЬНЫХ НА "___" _____ 20__ Г.

День недели

| Наименование | | Кол-во блюд | N блюда по карте | Наименование продуктов, в граммах | | | | | | | | | | | | | | | | Выход готовых блюд | | | | | |
|------------------|-------------------------------------|-------------|------------------|-----------------------------------|------|--------|--------|-------|---------------|---------|--|-----------------|--|--------------------|--|-----------|---------|------|------|--------------------|-----------------|--------|---------------------|-------|--|
| | | | | Мясо | Яйца | Творог | Молоко | Сахар | Сок фруктовый | Сметана | | Сливочное масло | | Растительное масло | | Картофель | Капуста | Мука | Хлеб | | Зеленый горошек | Яблоки | Дрожжи прессованные | Лимон | |
| Стандартных диет | Приема пищи и блюд, входящих в него | Буфет | | Кухня | | Буфет | | Кухня | | Буфет | | Кухня | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Форма 1-лп
к Инструкции по организации
лечебного питания
в лечебно-профилактических
учреждениях

| | |
|--|---|
| Личная медицинская книжка работника пищеблока | Подпись владельца книжки _____ |
| | Подпись и личность работника _____ удостоверяется М.П. Руководитель учреждения "__" _____ 20__ г. |

I. Сведения о владельце медицинской книжки.

II. Отметка о переходе на работу в другие учреждения.

III. Результаты медицинского осмотра.

IV. Результаты исследования на туберкулез.

V. Результаты исследования на бациллоносительство.

VI. Результаты исследования на глистоносительство.

VII. Отметки о перенесенных инфекционно-кишечных заболеваниях.

VIII. Сдача экзамена по санитарно-техническому минимуму.

IX. Отметка о профилактических прививках.

X. Особые отметки саннадзора о данном работнике (нарушении правил личной гигиены, требований санитарного надзора и т.д.).

Форма 2-лп
к Инструкции по организации
лечебного питания
в лечебно-профилактических
учреждениях

ЖУРНАЛ "ЗДОРОВЬЕ"

| N п/п | Дата | Ф.И.О. | Профессия | Отметка об отсутствии ОКЗ у работника и в семье | Отметка об отсутствии у работника ангины и гнойничковых заболеваний кожи | Контроль за больничными листами по уходу (диагноз) | Допуск к работе | |
|-------|------|--------|-----------|---|--|--|---|-------------------|
| | | | | | | | Подпись врача-диетолога (м/с по диетологии) | Подпись работника |
| | | | | | | | | |

Форма 3-лп
к Инструкции по организации
лечебного питания
в лечебно-профилактических
учреждениях

ЖУРНАЛ С-ВИТАМИНИЗАЦИИ БЛЮД

| N п/п | Наименование витаминизированного блюда | Число витаминизированных порций | Содержание аскорбиновой кислоты в таблетке | Количество аскорбиновой кислоты, введенной в общую массу блюда | Ответственное лицо за С-витаминизацию |
|-------|--|---------------------------------|--|--|---------------------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |

Форма 6-лп
к Инструкции по организации
лечебного питания
в лечебно-профилактических
учреждениях

ЖУРНАЛ КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВОЙ
ПИЩИ (БРАКЕРАЖНЫЙ)

| Дата | Наименование приема пищи (завтрак, обед, ужин) без расшифровки блюд <*> | Оценка: | | | | | Разрешение дежурного врача на выдачу пищи | Подпись снявшего пробу |
|------|---|-----------------|---------------|-----------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|---|------------------------|
| | | Выполнение меню | качества блюд | Правильности кулинарной обработки | Правильности выхода (вес продукции) | Санитарное состояние пищеблока | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

<*> При замене отдельных блюд в завтрак, обед или ужин делать соответствующую запись.

Приложение 5

Утверждено
Приказом Министерства
здравоохранения
Российской Федерации
от 05.08.2003 N 330

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ЭНТЕРАЛЬНОГО ПИТАНИЯ В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

Список изменяющих документов
(в ред. Приказа Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

Энтеральное питание - вид нутритивной терапии, при которой питательные вещества вводятся через желудочный (внутрикишечный) зонд при невозможности адекватного обеспечения энергетических и пластических потребностей организма естественным путем при ряде заболеваний.
(в ред. Приказа Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

В лечебно-профилактических учреждениях организацию энтерального питания осуществляют врачи анестезиологи-реаниматологи, гастроэнтерологи, терапевты, хирурги, фтизиатры, объединенные в бригаду нутритивной поддержки, прошедшие специальную подготовку по энтеральному питанию.
(в ред. Приказа Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

Приобретение питательных смесей для энтерального питания осуществляется в соответствии с [Указаниями](#) о порядке применения бюджетной классификации Российской Федерации, утвержденными Приказом Министерства финансов Российской Федерации от 21 декабря 2005 г. N 152н (в соответствии с письмом Министерства юстиции Российской Федерации от 10 января 2006 г. N 01/32-ЕЗ Приказ в государственной регистрации не нуждается) по [статье 340](#) экономической классификации расходов бюджетов Российской Федерации "Увеличение стоимости материальных запасов" с отнесением питательных смесей для энтерального питания к разделу "медикаменты и перевязочные материалы".
(в ред. Приказа Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

<*> Собрание законодательства Российской Федерации от 19 августа 1996 г. N 34, ст. 4030.

Члены бригады нутритивной поддержки: проводят занятия по вопросам энтерального питания с врачами лечебно-профилактического учреждения; осуществляют консультативную помощь врачам других специальностей и анализ клинической и экономической эффективности энтерального питания больных.

Показания к применению энтерального питания

- белково-энергетическая недостаточность при невозможности обеспечения адекватного поступления нутриентов;
- новообразования, особенно локализованные в области головы, шеи и желудка;

-
- расстройства центральной нервной системы: коматозные состояния, цереброваскулярные инсульты или болезнь Паркинсона, в результате которых развиваются нарушения пищевого статуса;
 - лучевая и химиотерапия при онкологических заболеваниях;
 - заболевания желудочно-кишечного тракта: болезнь Крона, синдром мальабсорбции, синдром короткой кишки, хронический панкреатит, язвенный колит, заболевания печени и желчных путей;
 - питание в пред- и послеоперационном периодах;
 - травма, ожоги, острые отравления;
 - осложнения послеоперационного периода (свищи желудочно-кишечного тракта, сепсис, несостоятельность швов анастомозов);
 - инфекционные заболевания;
 - психические расстройства: нервно-психическая анорексия, тяжелая депрессия;
 - острые и хронические радиационные поражения;
 - распространенные и генерализованные формы туберкулеза с обсеменением и распадом, со значительным дефицитом веса, туберкулез в сочетании с ВИЧ в III Б и далее стадиях; до- и послеоперационные периоды; локальные формы туберкулеза у детей раннего возраста и в подростковом периоде.
(абзац введен [Приказом](#) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

Противопоказания к применению энтерального питания

- кишечная непроходимость;
- острый панкреатит;
- тяжелые формы мальабсорбции.

Оценка нарушений питания

При назначении энтерального питания, а также при выборе состава питательных смесей и определении дозировки необходим контроль за степенью нарушений пищевого статуса. На первом этапе с помощью сбора анамнеза и клинического обследования больных выявляют группы риска по недостаточности питания. У больных, отнесенных к группе риска, проводится более детальная оценка состояния питания и при необходимости назначается соответствующее лечение.

Оценка состояния питания производится по показателям, совокупность которых характеризует питательный статус больного и его потребность в нутриентах:

- а) антропометрические данные:
 - рост
 - масса тела
 - индекс массы тела (ИМТ)
 - окружность плеча
 - измерение кожно-жировой складки трицепса (КЖСТ)
- б) биохимические показатели:

-
- общий белок
 - альбумин
 - трансферрин
- в) иммунологические показатели:
- общее количество лимфоцитов

(в ред. [Приказа](#) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

КАРТА НАБЛЮДЕНИЯ
больного, получающего энтеральное питание

(вкладыш в медицинскую карту стационарного больного
учетная форма N 003/У)

Наименование лечебно-профилактического учреждения _____

N истории болезни _____

Ф.И.О. _____ Пол _____ Возраст _____

Рост _____ Масса тела при поступлении _____ (кг),

при выписке _____ (кг).

Динамика массы тела за последние 6 месяцев _____

Клинический диагноз: _____

| N | Показатели | Исходные данные | После лечения | Стандарты | Недостаточность питания | | |
|---|---------------------------|-----------------|---------------|------------|-------------------------|-------------|---------|
| | | | | | легкая | средняя | тяжелая |
| | Баллы | | | 3 | 2 | 1 | 0 |
| 1 | ИМТ кг/м2 | | | 25 - 19 | 19 - 17 | 17 - 15 | < 15 |
| 2 | Окружность плеча, см | | | | | | |
| | мужчины | | | 29 - 26 | 26 - 23 | 23 - 20 | < 20 |
| | женщины | | | 28 - 25 | 25 - 22,5 | 22,5 - 19,5 | < 19,5 |
| 3 | КЖСТ, мм | | | | | | |
| | мужчины | | | 10,5 - 9,5 | 9,5 - 8,4 | 8,4 - 7,4 | < 7,4 |
| | женщины | | | 14,5 - 13 | 13 - 11,6 | 11,6 - 10,1 | < 10,1 |
| 4 | Окружность мышц плеча, см | | | | | | |
| | мужчины | | | 25,7 - 23 | 23 - 20,5 | 20,5 - 18 | < 18 |
| | женщины | | | 23,5 - 21 | 21 - 18,8 | 18,8 - 16,5 | < 16,5 |
| 5 | Общий белок, г/л | | | 265 | 65 - 55 | 55 - 45 | < 45 |
| 6 | Альбумин, г/л | | | > 35 | 35 - 30 | 30 - 25 | < 25 |
| 7 | Трансферрин, г/л | | | S2,0 | 2,0 - 1,8 | 1,8 - 1,6 | < 1,6 |
| 8 | Лимфоциты, тыс. | | | > 1,8 | 1,8 - 1,5 | 1,5 - 0,9 | < 0,9 |
| | Сумма баллов | | | 24 | 24 - 16 | 16 - 8 | < 8 |

ИМТ - индекс массы тела: вес/рост м²

КЖСТ - кожно-жировая складка трицепса.

Для проведения энтерального питания необходимо определение энергетических потребностей организма. Определять расход энергии необходимо с помощью методов прямой или непрямой калориметрии. При невозможности проведения указанных методов исследования оценку энергетических потребностей можно осуществлять расчетным путем с использованием соответствующих уравнений:

по уравнению Харриса-Бенедикта:

$DRЭ = OЭО \times ФА \times ФТ \times ТФ \times ДМТ,$

где DRЭ - действительные расходы энергии (ккал/сут);

OЭО - основной энергетический обмен;

ФА - фактор активности; ФТ - фактор травмы;

ТФ - температурный фактор; ДМТ - дефицит массы тела.

$OЭО(мужчины) = 66 + (13,7 \times МТ) + (5 \times Р) - (6,8 \times В)$

$OЭО(женщины) = 655 + (9,6 \times МТ) + (1,8 \times Р) - (4,5 \times В)$

где МТ - масса тела (кг);

Р - рост (см);

В - возраст (лет).

Для наиболее точного определения расхода энергии при тяжелых состояниях больных необходимо использовать следующие поправки к уравнению Харриса-Бенедикта:

| Фактор активности | Фактор травмы |
|-------------------------|-----------------------------|
| Постельный режим 1,1 | Небольшие операции 1,1 |
| Палатный режим 1,2 | Переломы костей 1,2 |
| Общий режим 1,3 | Большие операции 1,3 |
| | Перитонит 1,4 |
| Дефицит массы тела: | Сепсис 1,5 |
| от 10 до 20% 1,1 | Множественная травма 1,6 |
| от 20 до 30% 1,2 | Черепно-мозговая травма 1,7 |
| Более 30% 1,3 | Ожоги (до 30%) 1,7 |
| | Ожоги (до 30 - 50%) 1,8 |
| Температурный фактор | Ожоги (до 50 - 70%) 2,0 |
| t тела - 38 град. С 1,1 | Ожоги (до 70 - 90%) 2,2 |
| t тела - 39 град. С 1,2 | |
| t тела - 40 град. С 1,3 | |
| t тела - 41 град. С 1,4 | |

Энергетическая обеспеченность основных нутриентов:

1 г углеводов = 4 ккал

1 г белков = 4 ккал

1 г жиров = 9 ккал

Потребность в питательных веществах зависит от степени нарушения питания (табл. 8) и характера

заболеваний (табл. 9).

Выбор состава смесей для энтерального питания

При выборе смеси для энтерального питания следует руководствоваться приведенным ниже списком смесей для энтерального питания, разрешенных к применению Минздравом России.
(в ред. [Приказа](#) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

Выбор смесей для адекватного энтерального питания должен быть основан на данных клинического, инструментального и лабораторного обследования больных, связан с характером и тяжестью течения заболевания и степенью сохранности функций желудочно-кишечного тракта (ЖКТ).

При нормальных потребностях и сохранности функций ЖКТ назначаются стандартные питательные смеси.

При повышенных потребностях в белках и энергии или ограничение жидкости назначаются высококалорийные питательные смеси.

Беременным и кормящим грудью женщинам необходимо назначать питательные смеси, предназначенные для этой группы.

При критических и иммунодефицитных состояниях назначаются питательные смеси с высоким содержанием биологически активного белка, обогащенные микроэлементами, глутамином, аргинином, омега-3 жирными кислотами.

Больным сахарным диабетом I и II типа назначаются питательные смеси с пониженным содержанием жиров и углеводов, содержащие пищевые волокна.

При нарушениях функций легких назначаются питательные смеси с высоким содержанием жира и низким содержанием углеводов.

При нарушениях функции почек назначаются питательные смеси с содержанием высокобиологически ценного белка и аминокислот.

При нарушениях функции печени назначаются питательные смеси с низким содержанием ароматических аминокислот и высоким содержанием аминокислот с разветвленной цепью.

При частично нарушенных функциях ЖКТ назначаются питательные смеси на основе олигопептидов.

(в ред. [Приказа](#) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

При нефункционирующем кишечнике (кишечная непроходимость, тяжелые формы мальабсорбции) больному необходимо назначать парентеральное питание.

При активном туберкулезе процесса назначаются специальные высокобелковые смеси, разработанные для энтерального питания больных туберкулезом.

(абзац введен [Приказом](#) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

Таблица 8
к Инструкции по организации
энтерального питания
в лечебно-профилактических
учреждениях

ПОТРЕБНОСТИ В ОСНОВНЫХ НУТРИЕНТАХ (БЕЛКАХ, ЖИРАХ, УГЛЕВОДАХ) В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СТЕПЕНИ НАРУШЕНИЯ ПИТАНИЯ

(в ред. [Приказа](#) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

| Нутриенты | Недостаточность питания | | |
|---|-------------------------|-----------|-----------|
| | легкая | средняя | тяжелая |
| Белки, г/кг | 0,8 - 1,0 | 1,0 - 1,5 | 1,5 - 2,0 |
| Жиры, г/кг | 0,8 - 1,0 | 1,0 - 1,5 | 1,5 - 2,0 |
| (в ред. Приказа Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316) | | | |
| Углеводы, г/кг | 3,0 - 4,0 | 4,0 - 5,0 | 5,0 - 6,0 |
| Энергия, ккал/кг | 25 - 35 | 35 - 45 | 45 - 60 |

Таблица 9
к Инструкции по организации
энтерального питания
в лечебно-профилактических
учреждениях

ПОТРЕБНОСТЬ В БЕЛКЕ ПРИ НЕКОТОРЫХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ

| Состояние больных | Грамм белка на кг массы тела |
|--|------------------------------|
| Пожилрой возраст | 1,0 - 1,25 |
| Госпитализированные пациенты | 0,8 - 1,0 |
| Обширные оперативные вмешательства | 1,1 - 1,5 |
| Тяжелая травма | 1,5 - 2,0 |
| Ожоги | 1,5 - 2,5 |
| Почечная недостаточность без диализа | 0,55 |
| Почечная недостаточность с диализом | 1,2 |
| Почечная недостаточность с перитонеальным диализом | 1,4 |
| Печеночная энцефалопатия, стадия IV | 0,55 |
| Здоровые (для сравнения) | 0,6 - 0,8 |

Способы введения энтеральных питательных смесей

В зависимости от продолжительности курса энтерального питания и сохранности функционального состояния различных отделов желудочно-кишечного тракта выделяют следующие пути введения питательных смесей:

1. Употребление питательных смесей в виде напитков через трубку мелкими глотками;
2. Зондовое питание с помощью назогастральных, назодуоденальных, назоюнальных и двухканальных зондов (для аспирации желудочно-кишечного содержимого и интракишечного введения питательных смесей, преимущественно для хирургических больных).
3. Путем наложения стом: гастро-, дуодено-, юно-, илиостом. Стомы могут быть наложены хирургическим или эндоскопическим методами.

Контроль за эффективностью энтерального питания осуществляется лечащим врачом совместно с членом бригады нутритивной поддержки с помощью мониторинга ряда показателей состояния больного.

| Клинические данные | | | | | | | | | |
|--|------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Показатели | Сутки наблюдения | | | | | | | | |
| Температура | | | | | | | | | |
| Пульс | | | | | | | | | |
| АД | | | | | | | | | |
| Частота дыхания | | | | | | | | | |
| Метеоризм | | | | | | | | | |
| Стул | | | | | | | | | |
| Потери воды, л: - диурез - перспирация (0,8 л) - по зондам | | | | | | | | | |
| Соматометрические данные | | | | | | | | | |
| Масса тела, кг | | | | | | | | | |
| ИМТ кг/м ² | | | | | | | | | |
| Окружность плеча, см | | | | | | | | | |
| Толщина складки над трицепсом, мм | | | | | | | | | |
| Окружность мышц плеча, см | | | | | | | | | |
| Показатели | Дата измерения | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

| Лабораторные данные | | | | | | | | | |
|----------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| - гемоглобин | | | | | | | | | |
| - эритроциты | | | | | | | | | |
| - лейкоциты | | | | | | | | | |
| - лимфоциты | | | | | | | | | |
| - гематокрит | | | | | | | | | |
| - осмолярность крови | | | | | | | | | |
| - общий белок | | | | | | | | | |
| - альбумин | | | | | | | | | |
| - трансферрин | | | | | | | | | |
| - мочевины | | | | | | | | | |
| - креатинин | | | | | | | | | |
| - холестерин | | | | | | | | | |
| - глюкоза | | | | | | | | | |
| - калий | | | | | | | | | |
| - натрий | | | | | | | | | |
| - кальций | | | | | | | | | |
| - хлориды | | | | | | | | | |
| - АлАТ | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|----------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| - АсАТ | | | | | | | | | |
| - билирубин | | | | | | | | | |
| Биохимия мочи: | | | | | | | | | |
| - общий азот | | | | | | | | | |
| - аминазот | | | | | | | | | |
| - мочевины | | | | | | | | | |
| - креатинин | | | | | | | | | |
