**Приказ Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330  
"О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации"**

**С изменениями и дополнениями от:**

7 октября 2005 г., 10 января, 26 апреля 2006 г., 21 июня 2013 г., 24 ноября 2016 г.

ГАРАНТ:

О применении настоящего приказа см. [письмо](garantF1://4083820.0) Минздрава РФ от 7 апреля 2004 г. N 2510/2877-04-32 и [письмо](garantF1://4081959.0) Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС

В целях реализации [Концепции](garantF1://4074952.1000) государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2005 года, одобренной [постановлением](garantF1://4074952.0) Правительства Российской Федерации от 10.08.1998 N 917[\*,](#sub_991) совершенствования организации лечебного питания и повышения эффективности его применения в комплексном лечении больных приказываю:

1. Утвердить:

1.1. Положение об организации деятельности врача-диетолога ([приложение N 1](#sub_1000));

1.2. Положение об организации деятельности медицинской сестры диетической ([приложение N 2](#sub_2000));

1.3. Положение о Совете по лечебному питанию в лечебно-профилактических учреждениях ([приложение N 3](#sub_3000));

1.4. Инструкцию по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях ([приложение N 4](#sub_4000));

1.5. Инструкцию по организации энтерального питания в лечебно-профилактических учреждениях ([приложение N 5](#sub_5000));

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

|  |  |
| --- | --- |
| Министр | Ю.Л.Шевченко |

Зарегистрировано в Минюсте РФ 12 сентября 2003 г.

Регистрационный N 5073

──────────────────────────────

\* Собрание законодательства Российской Федерации от 24.08.1998, N 8 ст. 4083

**Приложение N 1**

**Положение об организации деятельности врача-диетолога  
(утв.** [приказом](#sub_0) **Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330)**

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**

**Положение об организации деятельности медицинской сестры диетической  
(утв.** [приказом](#sub_0) **Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330)**

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**

**Положение о Совете по лечебному питанию лечебно-профилактических учреждений  
(утв.** [приказом](#sub_0) **Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330)**

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 хозяйственным[#](garantF1://3000000.0) части, медицинские сестры диетические, заведующий производством (или шеф-повар). К работе Совета при необходимости могут привлекаться и другие специалисты лечебно-профилактического учреждения.

Информация об изменениях:

*[Приказом](garantF1://12047380.1001) Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 26 апреля 2006 г. N 316 в пункт 4 внесены изменения*

[*См. текст пункта в предыдущей редакции*](garantF1://5119916.3004)

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;

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.

Информация об изменениях:

*[Приказом](garantF1://12047380.1002) Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 26 апреля 2006 г. N 316 в приложение внесены изменения*

[*См. текст приложения в предыдущей редакции*](garantF1://5119916.4000)

**Приложение N 4**

**Инструкция по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях  
(утв.** [приказом](#sub_0) **Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330)**

ГАРАНТ:

См. также [Методические рекомендации](garantF1://4082014.0) "Специализированное лечебное питание в лечебно-профилактических учреждениях", утвержденные Научным советом по медицинским проблемам питания при Министерстве здравоохранения и социального развития РФ и Российской академии медицинских наук 25 июля 2005 г.

См. также [Методические рекомендации](garantF1://4082016.0) "Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях", утвержденные Департаментом развития медицинской помощи и курортного дела 3 февраля 2005 г.

Об улучшении организации лечебного питания в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях) см. [приказ](garantF1://4083768.0) Минздрава СССР от 10 марта 1986 г. N 333

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 NN 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](#sub_4881)).

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));

- 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](#sub_48811)).

Приобретение смесей белковых композитных сухих для лечебного питания осуществляется в соответствии с [Указаниями](garantF1://12051440.100000) о порядке применения бюджетной классификации Российской Федерации, утвержденными [приказом](garantF1://12043971.0) 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](garantF1://12043971.150031) 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".

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](#sub_4882)). 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](#sub_4883), [4](#sub_4884), [5](#sub_4885)). 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](#sub_4886), [7](#sub_4887)).

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-профилактическом[#](garantF1://3000000.0) учреждении[#](garantF1://3000000.0) 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.

Информация об изменениях:

*[Приказом](garantF1://12047380.1024) Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 26 апреля 2006 г. N 316 в таблицу внесены изменения*

[*См. текст таблицы в предыдущей редакции*](garantF1://5119916.4881)

**Таблица 1  
к** [Инструкции](#sub_4000) **по организации лечебного питания  
в лечебно-профилактических учреждениях**

**Характеристика, химический состав и энергетическая ценность стандартных диет, применяемых в ЛПУ (в больницах и др.)**

┌─────────┬────────────┬────────────┬────────────┬───────────┬───────────┬────────────┬────────────┐

│Стандарт-│ Диеты │Показания к │ Общая │ Белки, в │Жиры общие,│ Углеводы │Энергетичес-│

│ные диеты│ номерной │ применению │характерис- │ т.ч. │ в т.ч. │ общие, в │ кая │

│ │ системы │ │ тика, │ животные, │раститель- │т.ч. моно- и│ ценность, │

│ │ (диеты N N │ │ кулинарная │ г │ ные, │дисахариды, │ ккал │

│ │ 1-15) │ │ обработка │ │ г │ г │ │

├─────────┼────────────┼────────────┼────────────┼───────────┼───────────┼────────────┼────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │ 8 │

├─────────┼────────────┼────────────┼────────────┼───────────┼───────────┼────────────┼────────────┤

│Основной │1, 2, 3, 5, │Хронический │Диета с│ 85-90 │ 70-80 │ 300-330 │ 2170-2400 │

│вариант │6, 7, 9, 10,│гастрит в│физиологи- │ 40-45 │ 25-30 │ 30-40 │ │

│стандарт-│13,14, 15 │стадии │ческим │ │ │(рафинирова-│ │

│ной диеты│ │ремиссии. │содержанием │ │ │ нные │ │

│ │ │Язвенная │белков, │ │ │ углеводы │ │

│ │ │болезнь │жиров и│ │ │исключаются │ │

│ │ │желудка и│углеводов, │ │ │ из диеты │ │

│ │ │12-перстной │обогащенная │ │ │ больных │ │

│ │ │кишки в│витаминами, │ │ │ сахарным │ │

│ │ │стадии │минеральными│ │ │ диабетом) │ │

│ │ │ремиссии. │веществами, │ │ │ │ │

│ │ │Хронические │растительной│ │ │ │ │

│ │ │заболевания │клетчаткой │ │ │ │ │

│ │ │кишечника с│(овощи, │ │ │ │ │

│ │ │преобладани-│фрукты). При│ │ │ │ │

│ │ │ем синдрома│назначении │ │ │ │ │

│ │ │раздражен- │диеты │ │ │ │ │

│ │ │ного │больным │ │ │ │ │

│ │ │кишечника с│сахарным │ │ │ │ │

│ │ │преимущест- │диабетом │ │ │ │ │

│ │ │венными │рафинирован-│ │ │ │ │

│ │ │запорами. │ные углеводы│ │ │ │ │

│ │ │Острый │(сахар) │ │ │ │ │

│ │ │холецистит и│исключаются.│ │ │ │ │

│ │ │острый │Ограничиваю-│ │ │ │ │

│ │ │гепатит в│тся │ │ │ │ │

│ │ │стадии │азотистые │ │ │ │ │

│ │ │выздоровле- │экстрактив- │ │ │ │ │

│ │ │ния. │ные │ │ │ │ │

│ │ │Хронический │вещества, │ │ │ │ │

│ │ │гепатит с│поваренная │ │ │ │ │

│ │ │нерезко │соль (6-8│ │ │ │ │

│ │ │выраженными │г/день), │ │ │ │ │

│ │ │признаками │продукты, │ │ │ │ │

│ │ │функциональ-│богатые │ │ │ │ │

│ │ │ной │эфирными │ │ │ │ │

│ │ │недостаточ- │маслами, │ │ │ │ │

│ │ │ности │исключаются │ │ │ │ │

│ │ │печени. │острые │ │ │ │ │

│ │ │Хронический │приправы, │ │ │ │ │

│ │ │холецистит и│шпинат, │ │ │ │ │

│ │ │желчнокамен-│щавель, │ │ │ │ │

│ │ │ная болезнь.│копчености. │ │ │ │ │

│ │ │Подагра, │Блюда │ │ │ │ │

│ │ │мочекислый │приготов- │ │ │ │ │

│ │ │диатез, │ляются в│ │ │ │ │

│ │ │нефролитиаз,│отварном │ │ │ │ │

│ │ │гиперурике- │виде или на│ │ │ │ │

│ │ │мия, │пару, │ │ │ │ │

│ │ │фосфатурия. │запеченные. │ │ │ │ │

│ │ │Сахарный │Температура │ │ │ │ │

│ │ │диабет 2│горячих блюд│ │ │ │ │

│ │ │типа без│- не более│ │ │ │ │

│ │ │сопутствую- │60-65°С, │ │ │ │ │

│ │ │щей │холодных │ │ │ │ │

│ │ │избыточной │блюд - не│ │ │ │ │

│ │ │массы тела│ниже 15°С. │ │ │ │ │

│ │ │или │Свободная │ │ │ │ │

│ │ │ожирения. │жидкость -│ │ │ │ │

│ │ │Заболевания │1,5-2 л. │ │ │ │ │

│ │ │сердечно- │Ритм питания│ │ │ │ │

│ │ │сосудистой │дробный, 4-6│ │ │ │ │

│ │ │системы с│раз в день. │ │ │ │ │

│ │ │нерезким │ │ │ │ │ │

│ │ │нарушением │ │ │ │ │ │

│ │ │кровообраще-│ │ │ │ │ │

│ │ │ния, │ │ │ │ │ │

│ │ │гипертониче-│ │ │ │ │ │

│ │ │ская │ │ │ │ │ │

│ │ │болезнь, │ │ │ │ │ │

│ │ │ИБС, │ │ │ │ │ │

│ │ │атеросклероз│ │ │ │ │ │

│ │ │венечных │ │ │ │ │ │

│ │ │артерий │ │ │ │ │ │

│ │ │сердца, │ │ │ │ │ │

│ │ │мозговых, │ │ │ │ │ │

│ │ │периферичес-│ │ │ │ │ │

│ │ │ких сосудов.│ │ │ │ │ │

│ │ │Острые │ │ │ │ │ │

│ │ │инфекционные│ │ │ │ │ │

│ │ │заболевания.│ │ │ │ │ │

│ │ │Лихорадочные│ │ │ │ │ │

│ │ │состояния. │ │ │ │ │ │

├─────────┼────────────┼────────────┼────────────┼───────────┼───────────┼────────────┼────────────┤

│Вариант │1б, 4б, 4в,│Язвенная │Диета с│ 85-90 │ 70-80 │ 300-350 │ 2170-2480 │

│диеты с│5п (I│болезнь │физиологиче-│ 40-45 │ 25-30 │ 50-60 │ │

│механиче-│вариант) │желудка и│ским │ │ │ │ │

│ским и│ │12-перстной │содержанием │ │ │ │ │

│химичес- │ │кишки в│белков, │ │ │ │ │

│ким │ │стадии │жиров и│ │ │ │ │

│щажением │ │обострения и│углеводов, │ │ │ │ │

│ │ │нестойкой │обогащенная │ │ │ │ │

│ │ │ремиссии. │витаминами, │ │ │ │ │

│ │ │Острый │минеральными│ │ │ │ │

│ │ │гастрит. │веществами, │ │ │ │ │

│ │ │Хронический │с умеренным│ │ │ │ │

│ │ │гастрит с│ограничением│ │ │ │ │

│ │ │сохраненной │химических и│ │ │ │ │

│ │ │и высокой│механических│ │ │ │ │

│ │ │кислотностью│раздражите- │ │ │ │ │

│ │ │в стадии│лей │ │ │ │ │

│ │ │нерезкого │слизистой │ │ │ │ │

│ │ │обострения. │оболочки и│ │ │ │ │

│ │ │Гастроэзофа-│рецепторного│ │ │ │ │

│ │ │геальная │аппарата │ │ │ │ │

│ │ │рефлюксная │желудочно- │ │ │ │ │

│ │ │болезнь. │кишечного │ │ │ │ │

│ │ │Нарушения │тракта. │ │ │ │ │

│ │ │функции │Исключаются │ │ │ │ │

│ │ │жевательного│острые │ │ │ │ │

│ │ │аппарата. │закуски, │ │ │ │ │

│ │ │Острый │приправы, │ │ │ │ │

│ │ │панкреатит, │пряности; │ │ │ │ │

│ │ │стадия │ограничивае-│ │ │ │ │

│ │ │затухающего │тся │ │ │ │ │

│ │ │обострения. │поваренная │ │ │ │ │

│ │ │Выраженное │соль (6-8│ │ │ │ │

│ │ │обострение │г/день). │ │ │ │ │

│ │ │хронического│Блюда │ │ │ │ │

│ │ │панкреатита.│приготовляю-│ │ │ │ │

│ │ │В период│тся в│ │ │ │ │

│ │ │выздоровле- │отварном │ │ │ │ │

│ │ │ния после│виде или на│ │ │ │ │

│ │ │острых │пару, │ │ │ │ │

│ │ │инфекций; │протертые и│ │ │ │ │

│ │ │после │не- │ │ │ │ │

│ │ │операций (не│протертые. │ │ │ │ │

│ │ │на │Температура │ │ │ │ │

│ │ │внутренних │пищи - от 15│ │ │ │ │

│ │ │органах). │до 60-65°С. │ │ │ │ │

│ │ │ │Свободная │ │ │ │ │

│ │ │ │жидкость │ │ │ │ │

│ │ │ │-1,5-2 л. │ │ │ │ │

│ │ │ │Ритм питания│ │ │ │ │

│ │ │ │дробный, 5-6│ │ │ │ │

│ │ │ │раз в день. │ │ │ │ │

├─────────┼────────────┼────────────┼────────────┼───────────┼───────────┼────────────┼────────────┤

│Вариант │4э, 4аг, 5п│После │Диета с│ 110-120 │ 80-90 │ 250-350 │ 2080-2690 │

│диеты с│(II │резекции │повышенным │ 45-50 │ 30 │ 30-40 │ │

│повышен- │вариант), │желудка │содержанием │ │ │ (рафиниро- │ │

│ным │7в, 7г, 9б,│через 2-4│белка, │ │ │ ванные │ │

│количест-│10б, 11,│месяца по│нормальным │ │ │ углеводы │ │

│вом белка│R-I, R-II │поводу │количеством │ │ │исключаются │ │

│(высоко- │ │язвенной │жиров, │ │ │ из диеты │ │

│белковая │ │болезни при│сложных │ │ │ больных │ │

│диета) │ │наличии │углеводов и│ │ │ сахарным │ │

│ │ │демпинг- │ограничением│ │ │ диабетом и │ │

│ │ │синдрома, │легкоусвояе-│ │ │ больных │ │

│ │ │холецистита,│мых │ │ │ после │ │

│ │ │гепатита. │углеводов. │ │ │ резекции │ │

│ │ │Хронический │При │ │ │ желудка с │ │

│ │ │энтерит при│назначении │ │ │ демпинг- │ │

│ │ │наличии │диеты │ │ │ синдромом) │ │

│ │ │выраженного │больным │ │ │ │ │

│ │ │нарушения │сахарным │ │ │ │ │

│ │ │функциональ-│диабетом и│ │ │ │ │

│ │ │ного │после │ │ │ │ │

│ │ │состояния │резекции │ │ │ │ │

│ │ │пищевари- │желудка с│ │ │ │ │

│ │ │тельных │демпинг- │ │ │ │ │

│ │ │органов. │синдромом │ │ │ │ │

│ │ │Глютеновая │рафинирован-│ │ │ │ │

│ │ │энтеропатия,│ные углеводы│ │ │ │ │

│ │ │целиакия. │(сахар) │ │ │ │ │

│ │ │Хронический │исключаются.│ │ │ │ │

│ │ │панкреатит в│Ограничи- │ │ │ │ │

│ │ │стадии │ваются │ │ │ │ │

│ │ │ремиссии. │поваренная │ │ │ │ │

│ │ │Хронический │соль (6-8│ │ │ │ │

│ │ │гломеруло- │г/день), │ │ │ │ │

│ │ │нефрит │химические и│ │ │ │ │

│ │ │нефротичес- │механические│ │ │ │ │

│ │ │кого типа в│раздражители│ │ │ │ │

│ │ │стадии │желудка, │ │ │ │ │

│ │ │затухающего │желчевыводя-│ │ │ │ │

│ │ │обострения │щих путей. │ │ │ │ │

│ │ │без │Блюда │ │ │ │ │

│ │ │нарушений │готовят в│ │ │ │ │

│ │ │азотовыдели-│отварном, │ │ │ │ │

│ │ │тельной │тушеном, │ │ │ │ │

│ │ │функции │запеченном, │ │ │ │ │

│ │ │почек. │протертом и│ │ │ │ │

│ │ │Сахарный │непротертом │ │ │ │ │

│ │ │диабет 1 или│виде, на│ │ │ │ │

│ │ │2 типа без│пару. │ │ │ │ │

│ │ │сопутствую- │Температура │ │ │ │ │

│ │ │щего │пищи - от 15│ │ │ │ │

│ │ │ожирения и│до 60-65°С. │ │ │ │ │

│ │ │нарушений │Свободная │ │ │ │ │

│ │ │азотовыдели-│жидкость -│ │ │ │ │

│ │ │тельной │1,5-2 л. │ │ │ │ │

│ │ │функции │Ритм питания│ │ │ │ │

│ │ │почек. │дробный, 4-6│ │ │ │ │

│ │ │Ревматизм с│раз в день. │ │ │ │ │

│ │ │малой │ │ │ │ │ │

│ │ │степенью │ │ │ │ │ │

│ │ │активности │ │ │ │ │ │

│ │ │процесса при│ │ │ │ │ │

│ │ │затяжном │ │ │ │ │ │

│ │ │течении │ │ │ │ │ │

│ │ │болезни без│ │ │ │ │ │

│ │ │нарушения │ │ │ │ │ │

│ │ │кровообраще-│ │ │ │ │ │

│ │ │ния; │ │ │ │ │ │

│ │ │ревматизм в│ │ │ │ │ │

│ │ │стадии │ │ │ │ │ │

│ │ │затухающего │ │ │ │ │ │

│ │ │обострения. │ │ │ │ │ │

│ │ │Туберкулез │ │ │ │ │ │

│ │ │легких. │ │ │ │ │ │

│ │ │Нагноитель- │ │ │ │ │ │

│ │ │ные │ │ │ │ │ │

│ │ │процессы. │ │ │ │ │ │

│ │ │Малокровие │ │ │ │ │ │

│ │ │различной │ │ │ │ │ │

│ │ │этиологии. │ │ │ │ │ │

│ │ │Ожоговая │ │ │ │ │ │

│ │ │болезнь. │ │ │ │ │ │

├─────────┼────────────┼────────────┼────────────┼───────────┼───────────┼────────────┼────────────┤

│Вариант │7б, 7а │Хронический │Диета с│ 20-60 │ 80-90 │ 350-400 │ 2120-2650 │

│диеты с│ │гломерулоне-│ограничением│ 15-30 │ 20-30 │ 50-100 │ │

│понижен- │ │фрит с резко│белка до 0,8│ │ │ │ │

│ным │ │и умеренно│г или 0,6 г│ │ │ │ │

│количест-│ │выраженным │или 0,3 г/кг│ │ │ │ │

│вом белка│ │нарушением │идеальной │ │ │ │ │

│(низкобе-│ │азотовыдели-│массы тела│ │ │ │ │

│лковая │ │тельной │(до 60, 40│ │ │ │ │

│диета) │ │функции │или 20│ │ │ │ │

│ │ │почек и│г/день), с│ │ │ │ │

│ │ │выраженной и│резким │ │ │ │ │

│ │ │умеренно │ограничением│ │ │ │ │

│ │ │выраженной │поваренной │ │ │ │ │

│ │ │азотемией. │соли (1,5-3│ │ │ │ │

│ │ │ │г/день) и│ │ │ │ │

│ │ │ │жидкости │ │ │ │ │

│ │ │ │(0,8-1 л). │ │ │ │ │

│ │ │ │Исключаются │ │ │ │ │

│ │ │ │азотистые │ │ │ │ │

│ │ │ │экстрактив- │ │ │ │ │

│ │ │ │ные │ │ │ │ │

│ │ │ │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-│ │ │ │ │

│ │ │ │измельчен- │ │ │ │ │

│ │ │ │ная. Рацион│ │ │ │ │

│ │ │ │обогащается │ │ │ │ │

│ │ │ │витаминами, │ │ │ │ │

│ │ │ │минеральными│ │ │ │ │

│ │ │ │веществами. │ │ │ │ │

│ │ │ │Свободная │ │ │ │ │

│ │ │ │жидкость -│ │ │ │ │

│ │ │ │0,8-1,0 л.│ │ │ │ │

│ │ │ │Ритм питания│ │ │ │ │

│ │ │ │дробный, 4-6│ │ │ │ │

│ │ │ │раз в день. │ │ │ │ │

├─────────┼────────────┼────────────┼────────────┼───────────┼───────────┼────────────┼────────────┤

│Вариант │8, 8а, 8о,│Различные │Диета с│ 70-80 │ 60-70 │ 130-150 │ 1340-1550 │

│диеты с│9а, 10с │степени │умеренным │ 40 │ 25 │ 0 │ │

│понижен- │ │алиментарно-│ограничением│ │ │ │ │

│ной │ │го ожирения│энергетичес-│ │ │ │ │

│калорий- │ │при │кой ценности│ │ │ │ │

│ностью │ │отсутствии │(до │ │ │ │ │

│(низкока-│ │выраженных │1300-1600 │ │ │ │ │

│лорийная │ │осложнений │ккал/день) │ │ │ │ │

│диета) │ │со стороны│преимущест- │ │ │ │ │

│ │ │органов │венно за│ │ │ │ │

│ │ │пищеварения,│счет жиров и│ │ │ │ │

│ │ │кровообраще-│углеводов. │ │ │ │ │

│ │ │ния и др.│Исключаются │ │ │ │ │

│ │ │заболеваний,│простые │ │ │ │ │

│ │ │требующих │сахара, │ │ │ │ │

│ │ │специальных │ограничиваю-│ │ │ │ │

│ │ │режимов │тся животные│ │ │ │ │

│ │ │питания. │жиры, │ │ │ │ │

│ │ │Сахарный │поваренная │ │ │ │ │

│ │ │диабет II│соль (3-5│ │ │ │ │

│ │ │типа с│г/день). │ │ │ │ │

│ │ │ожирением. │Включаются │ │ │ │ │

│ │ │Сердечно- │растительные│ │ │ │ │

│ │ │сосудистые │жиры, │ │ │ │ │

│ │ │заболевания │пищевые │ │ │ │ │

│ │ │при наличии│волокна │ │ │ │ │

│ │ │избыточного │(сырые │ │ │ │ │

│ │ │веса. │овощи, │ │ │ │ │

│ │ │ │фрукты, │ │ │ │ │

│ │ │ │пищевые │ │ │ │ │

│ │ │ │отруби). │ │ │ │ │

│ │ │ │Ограничи- │ │ │ │ │

│ │ │ │вается │ │ │ │ │

│ │ │ │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. │ │ │ │ │

├─────────┼────────────┼────────────┼────────────┼───────────┼───────────┼────────────┼────────────┤

│Вариант │ 11 │Туберкулез │Диета с│ 130 - 140 │ 110 - 120 │ 400 - 500 │3100 - 3600 │

│диеты с│ │органов │повышенным │ (60 - 70) │ (40) │ (50) │ │

│повышен- │ │дыхания: │содержанием │ │ │ │ │

│ным │ │первичный; │белка, жира,│ │ │ │ │

│количест-│ │инфильтрати-│физиологиче-│ │ │ │ │

│вом белка│ │вный; │ским │ │ │ │ │

│(высоко- │ │казеозная │количеством │ │ │ │ │

│белковая │ │пневмония; │сложных │ │ │(рафинирова-│ │

│диета (т)│ │туберкулема │углеводов, │ │ │ нные │ │

│ │ │в фазе│ограничением│ │ │ углеводы │ │

│ │ │распада; │легкоусвояе-│ │ │исключаются │ │

│ │ │кавернозный;│мых сахаров,│ │ │ из диеты │ │

│ │ │цирротичес- │поваренной │ │ │ больных │ │

│ │ │кий; │соли (до 6│ │ │ сахарным │ │

│ │ │туберкулез- │г/день). │ │ │ диабетом и │ │

│ │ │ный плеврит│Диета с│ │ │ больных │ │

│ │ │в том числе│повышенной │ │ │ после │ │

│ │ │эмпиема; │энергетичес-│ │ │ резекции │ │

│ │ │бронхов; │кой │ │ │ желудка с │ │

│ │ │силикотубер-│ценностью. │ │ │ демпинг- │ │

│ │ │кулез. │При │ │ │ синдромом) │ │

│ │ │Внелегочный │назначении │ │ │ │ │

│ │ │туберкулез: │диеты │ │ │ │ │

│ │ │ЦНС; │больным │ │ │ │ │

│ │ │периферичес-│сахарным │ │ │ │ │

│ │ │ких │диабетом │ │ │ │ │

│ │ │лимфатичес- │рафинирован-│ │ │ │ │

│ │ │ких узлов; │ные углеводы│ │ │ │ │

│ │ │органов │(сахар) │ │ │ │ │

│ │ │брюшной │исключаются.│ │ │ │ │

│ │ │полости; │Блюда │ │ │ │ │

│ │ │мочеполовой │готовят в│ │ │ │ │

│ │ │системы; │отварном, │ │ │ │ │

│ │ │генитальный;│тушенном, │ │ │ │ │

│ │ │костно-мы- │запеченном │ │ │ │ │

│ │ │шечной │виде, с│ │ │ │ │

│ │ │системы; │механическим│ │ │ │ │

│ │ │глаз; │или без│ │ │ │ │

│ │ │кожи и│механическо-│ │ │ │ │

│ │ │слизистых │го щажения. │ │ │ │ │

│ │ │оболочек. │Температура │ │ │ │ │

│ │ │Туберкулез в│пищи - от 15│ │ │ │ │

│ │ │сочетании с│до 60-65│ │ │ │ │

│ │ │другой │градусов С. │ │ │ │ │

│ │ │патологией: │Свободная │ │ │ │ │

│ │ │ВИЧ; │жидкость -│ │ │ │ │

│ │ │сахарным │1,5-2 л │ │ │ │ │

│ │ │диабетом; │Ритм питания│ │ │ │ │

│ │ │хронической │- дробный,│ │ │ │ │

│ │ │обструктив- │4-6 раз в│ │ │ │ │

│ │ │ной болезнью│день. │ │ │ │ │

│ │ │легких; │При │ │ │ │ │

│ │ │токсикомани-│назначении │ │ │ │ │

│ │ │ей и│диеты │ │ │ │ │

│ │ │акоголизмом;│больным │ │ │ │ │

│ │ │гепатитом; │сахарным │ │ │ │ │

│ │ │профвреднос-│диабетом │ │ │ │ │

│ │ │тью. │рафинирован-│ │ │ │ │

│ │ │Туберкулез в│ные углеводы│ │ │ │ │

│ │ │сочетании с│(сахар) │ │ │ │ │

│ │ │множествен- │исключаются.│ │ │ │ │

│ │ │ной │ │ │ │ │ │

│ │ │лекарствен- │ │ │ │ │ │

│ │ │ной │ │ │ │ │ │

│ │ │устойчивос- │ │ │ │ │ │

│ │ │тью. │ │ │ │ │ │

└─────────┴────────────┴────────────┴────────────┴───────────┴───────────┴────────────┴────────────┘

Информация об изменениях:

*[Приказом](garantF1://12047380.1025) Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 26 апреля 2006 г. N 316 в таблицу внесены изменения*

[*См. текст таблицы в предыдущей редакции*](garantF1://5119916.48811)

**Таблица 1а  
к** [Инструкции](#sub_4000) **по организации лечебного питания  
в лечебно-профилактических учреждениях**

**Соотношение натуральных продуктов питания и специализированных продуктов питания в суточном рационе больного**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Диеты | Белки, в т.ч. животные, г | | | Жиры общие, в т.ч. растительные, г | | Углеводы общие, в т.ч. моно- дисахариды, 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 | |
| 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 (смесь белковая композитная сухая) | 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 (смесь белковая композитная сухая) | 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 (смесь белковая композитная сухая) | 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 (смесь белковая композитная сухая) | 16 | | | 8 | | 12 | | 180 | |
| Вариант диеты с повышенным количеством белка (т) | |  |  | |  | |  | |
| Химический состав и энергетическая ценность диеты | | 130-140  (60-70) | 110-120  (40) | | 400-500  (50) | | 3100-3600 | |
| Натуральные продукты питания | | 91-98 | 77-84 | | 280-350 | | 2170-2450 | |
| Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая) | | 39-42 | 33-36 | | 120-150 | | 930-1150 | |

**Таблица 2  
к** [Инструкции](#sub_4000) **по организации лечебного питания  
в лечебно-профилактических учреждениях**

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

[Утратила силу](garantF1://70312098.2).

Информация об изменениях:

*См. текст* [*Таблицы 2*](garantF1://57952652.4882)

ГАРАНТ:

См. [Нормы](garantF1://70312098.1000) лечебного питания, утвержденные [приказом](garantF1://70312098.0) Минздрава России от 21 июня 2013 г. N 395н

Информация об изменениях:

*[Приказом](garantF1://71464300.0) Минздрава России от 24 ноября 2016 г. N 901н в таблицу N 2а внесены изменения*

[*См. текст таблицы в предыдущей редакции*](garantF1://57316900.48821)

**Таблица 2а  
к** [Инструкции](#sub_4000) **по организации  
лечебного питания  
в лечебно-профилактических  
учреждениях**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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, свежезамороженная (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[\*\*](#sub_22) | 207 | 200 |
| Молоко | 300 | 300 |
| Масло сливочное | 40 | 40 |
| Масло растительное | 25 | 25 |
| Сахар[\*](garantF1://12047380.41111) | 50 | 50 |
| Варенье, джем, мед пчелиный, вафли, печенье, 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.

**Примечания:**

1. Среднесуточный набор продуктов необходимо дополнять специализированными продуктами питания (смесь белковая композитная сухая) в соответствии с [таблицами 1а](#sub_48811), [7](#sub_4887) 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).

Информация об изменениях:

*[Приказом](garantF1://4081736.1000) Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 7 октября 2005 г. N 624 таблица изложена в новой редакции*

[*См. текст таблицы в предыдущей редакции*](garantF1://5077885.4883)

**Таблица 3  
к** [Инструкции](#sub_4000) **по организации лечебного питания  
в лечебно-профилактических учреждениях**

**Среднесуточный набор продуктов для взрослых, находящихся на санаторном лечении**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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  с 1 ноября по 31 декабря  с 1 января по 28-29 февраля  с 1 марта | 275  294  317  343 | 206  206  206  206 |
| Другие овощи:  из них:  капуста белокочанная | 175 | 140 |
| морковь:  до 1 января  с 1 января | 115  122 | 92  92 |
| свекла:  до 1 января  с 1 января | 55  59 | 44  44 |
| лук репчатый | 20 | 16,8 |
| лук зеленый, зелень и корень петрушки, сельдерея | 20 | 16 |
| петрушка, укроп, сельдерей | 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, свежезамороженная | 140 | 70 |
| Сельдь  Рыба красная, севрюга (осетр)  Икра зернистая | 15  7,8  6,2 | 7,5  5  6 |
| Морепродукты:  морская капуста, икра рыбная  кальмары, креветки, трепанги, мидии, крабы | 15,2  33 | 15  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[\*](#sub_1111) | 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](#sub_4000) **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│ 550 │ 550 │ 550 │ 550 │

│кисломолочные продукты │ │ │ │ │

├────────────────────────────────────┼─────────────┼──────────────┼────────────────┼───────────────┤

│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](#sub_4000) **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│ 125 │ 140 │ 175 │

│изделия │ │ │ │

├──────────────────────────────────────┼──────────────────┼────────────────┼───────────────────────┤

│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 │

└──────────────────────────────────────┴──────────────────┴────────────────┴───────────────────────┘

Информация об изменениях:

*[Приказом](garantF1://12047380.1026) Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 26 апреля 2006 г. N 316 в таблицу внесены изменения*

[*См. текст таблицы в предыдущей редакции*](garantF1://5119916.4886)

**Таблица 6  
к** [Инструкции](#sub_4000) **по организации  
лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях**

**Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении диетических блюд**

┌───────────────────────┬─────────────┬────────────────────────┬─────────────┬─────────────────────┐

│Наименование заменяемых│ Масса │Наименование заменяющих │Эквивалентная│ Кулинарное │

│ продуктов │ продуктов, │ продуктов │ масса │ использование │

│ │ брутто, кг │ │ продуктов, │ │

│ │ │ │ брутто, кг │ │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│Яйца без скорлупы │ 1,00 │Яичный меланж мороженый │ 1,00 │В блюдах из яиц,│

│ │ │ │ │запеканках, мучных│

│ │ │ │ │изделиях │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│То же │ 1,00 │Смесь сухая яичная │ 0,35 │То же │

│ │ │омлетная │ │ │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│То же │ 1,00 │Яичный порошок │ 0,28 │То же │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│Масло коровье│ 1,00 │Масло крестьянское │ 1,13 │В кулинарных изделиях│

│несоленое, │ │ │ │и блюдах (кроме│

│"Вологодское" │ │ │ │заправки блюд при│

│ │ │ │ │отпуске) │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│То же │ 1,00 │Масло коровье│ 1,06 │То же │

│ │ │любительское │ │ │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│То же │ 1,00 │Масло коровье соленое (с│ 1,00 │В фаршах, блинах,│

│ │ │уменьшением закладки│ │оладьях │

│ │ │соли в рецептуре на 0,02│ │ │

│ │ │кг)[\*(2)](#sub_6662) │ │ │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│То же │ 1,00 │Масло коровье топленое │ 0,84 │В фаршах, блинах,│

│ │ │ │ │оладьях и для│

│ │ │ │ │заправки кулинарных│

│ │ │ │ │изделий │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│Масло подсолнечное │ 1,00 │Масло арахисовое,│ 1,00 │В холодных блюдах,│

│ │ │кукурузное, соевое,│ │мучных изделиях,│

│ │ │хлопковое, оливковое │ │маринадах, блюдах из│

│ │ │ │ │рыбы и др. │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│Масло подсолнечное│ 1,00 │Масло подсолнечное│ 1,00 │В маринадах,│

│рафинированное │ │нерафинированное │ │некоторых соусах,│

│ │ │ │ │холодных, овощных,│

│ │ │ │ │рыбных блюдах, мучных│

│ │ │ │ │изделиях │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│Молоко коровье│ 1,00 │Молоко коровье│ 1,00 │В супах, соусах,│

│пастеризованное, │ │пастеризованное нежирное│ │блюдах из яиц,│

│цельное │ │(с увеличением закладки│ │сладких блюдах,│

│ │ │в рецептуре масла│ │мучных изделиях,│

│ │ │коровьего несоленого на│ │кашах │

│ │ │0,04 кг) │ │ │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│Молоко коровье│ 1,00 │Молоко коровье цельное│ 0,12 │В супах, соусах,│

│пастеризованное, │ │сухое │ │блюдах из яиц, мучных│

│цельное │ │ │ │изделиях, овощных,│

│ │ │ │ │сладких блюдах,│

│ │ │ │ │напитках и др. │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│Молоко коровье│ 1,00 │Молоко коровье│ 0,09 │В супах, соусах,│

│пастеризованное, │ │обезжиренное сухое (с│ │блюдах из яиц,│

│цельное │ │увеличением закладки в│ │сладких блюдах,│

│ │ │рецептуре масла│ │мучных изделиях,│

│ │ │коровьего несоленого на│ │кашах │

│ │ │0,04 кг) │ │ │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│То же │ 1,00 │Сливки сухие (с│ 0,16 │В молочных кашах │

│ │ │уменьшением закладки в│ │ │

│ │ │рецептуре масла│ │ │

│ │ │коровьего несоленого на│ │ │

│ │ │0,042 кг) │ │ │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│То же │ 1,00 │Молоко цельное сгущенное│ 0,38 │В сладких блюдах,│

│ │ │с сахаром (с уменьшением│ │напитках │

│ │ │закладки в рецептуре│ │ │

│ │ │сахара на 0,17 кг) │ │ │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│То же │ 1,00 │Молоко сгущенное│ 0,46 │В супах, соусах│

│ │ │стерилизованное в банках│ │сладких блюдах,│

│ │ │ │ │мучных изделиях и│

│ │ │ │ │напитках │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│То же │ 1,00 │Сливки сгущенные с│ 0,48 │В молочных кашах,│

│ │ │сахаром (с уменьшением│ │мучных изделиях │

│ │ │закладки в рецептуре│ │ │

│ │ │масла коровьего│ │ │

│ │ │несоленого на 0,07 кг и│ │ │

│ │ │сахара на 0,18 кг) │ │ │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│Сахар-песок[\*(3)](#sub_6663) │ 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 │ 0,84 │В сладких блюдах │

│ │ │фруктово-ягодный │ │ │

│ │ │(резной) │ │ │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│То же │ 1,00 │Варенье без косточек │ 1,00 │То же │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│Крахмал картофельный│ 1,00 │Крахмал картофельный│ 1,60 │В киселях, сладких│

│сухой (20% влажности) │ │(сырец 50% влажности) │ │супах │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│Крахмал картофельный │ 1,00 │Крахмал кукурузный │ 1,50 │В молочных киселях,│

│ │ │ │ │желе │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│Дрожжи хлебопекарные│ 1,00 │Дрожжи хлебопекарные│ 0,25 │Для приготовления│

│прессованные │ │сухие │ │напитков, мучных│

│ │ │ │ │изделий │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│Чай черный байховый не│ 1,00 │Чай плиточный черный │ 1,00 │Для приготовления│

│расфасованный │ │ │ │напитков │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│Кофе натуральный,│ 1,00 │Кофе натуральный│ 0,35 │То же │

│жареный │ │растворимый │ │ │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│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│

│ │ │ │ │желированных блюдах │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│Горошек зеленый│ 1,00 │Горох овощной (лопатка)│ 0,82 │В холодных блюдах,│

│(консервированный) │ │свежий │ │супах, овощных│

│ │ │ │ │блюдах, гарнирах │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│То же │ 1,00 │Фасоль овощная (лопатка)│ 0,82 │То же │

│ │ │свежая │ │ │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│То же │ 1,00 │Зеленый горошек свежий│ 0,71 │То же │

│ │ │быстрозамороженный │ │ │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│Зелень укропа,│ 1,00 │Зелень укропа, петрушки,│ 1,00 │Для ароматизации│

│петрушки, сельдерея│ │сельдерея веточками│ │бульонов, супов,│

│свежая │ │соленая (с уменьшением│ │соусов │

│ │ │закладки соли в│ │ │

│ │ │рецептуре на 0,29 кг) │ │ │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│То же │ 1,00 │Зелень укропа, петрушки,│ 0,76 │То же │

│ │ │сельдерея, измельченная│ │ │

│ │ │соленая (с уменьшением│ │ │

│ │ │закладки соли в│ │ │

│ │ │рецептуре на 0,22 кг) │ │ │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│То же │ 1,00 │Зелень укропа, петрушки,│ 0,76 │То же │

│ │ │сельдерея, веточками,│ │ │

│ │ │быстрозамороженная │ │ │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│Пастернак, петрушка,│ 1,00 │Белые коренья │ 0,15 │В супах, соусах, при│

│сельдерей, корневые│ │петрушки, сельдерея и│ │тушении мяса, рыбы,│

│свежие │ │пастернака, сушеные │ │овощей │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│Щавель свежий │ 1,00 │Пюре из щавеля│ 0,40 │В супах с│

│ │ │(консервы) │ │использованием щавеля│

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│Шпинат свежий │ 1,00 │Пюре из шпината│ 0,40 │В супах с│

│ │ │(консервы) │ │использованием │

│ │ │ │ │шпината, в овощных│

│ │ │ │ │блюдах │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│Помидоры (томаты)│ 1,00 │Томатное пюре с│ 0,46 │В супах, соусах и при│

│свежие │ │содержанием сухих│ │тушении овощей │

│ │ │веществ 12% │ │ │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│То же │ 1,00 │Томатное пюре с│ 0,37 │То же │

│ │ │содержанием сухих│ │ │

│ │ │веществ 15% │ │ │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│То же │ 1,00 │Сок томатный│ 1,22 │То же │

│ │ │натуральный[\*(4)](#sub_6664) │ │ │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│Помидоры (томаты)│ 1,00 │Консервы. Томаты│ 1,70 │В холодных блюдах и│

│свежие │ │натуральные целые│ │гарнирах │

│ │ │(округлые плоды) │ │ │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│То же │ 1,00 │Консервы. Томаты│ 1,42 │То же │

│ │ │натуральные целые│ │ │

│ │ │(сливовидные плоды) │ │ │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│Лук-порей свежий │ 1,00 │Лук зеленый свежий │ 0,95 │В супах, холодных│

│ │ │ │ │блюдах, гарнирах,│

│ │ │ │ │блюдах из овощей │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│Томатное пюре с│ 1,00 │Сок томатный натуральный│ 2,66 │В супах, соусах и при│

│содержанием сухих│ │ │ │тушении мяса, рыбы,│

│веществ 12% │ │ │ │овощей и т.д. │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│То же │ 1,00 │Томатное пюре с│ 0,80 │То же │

│ │ │содержанием сухих│ │ │

│ │ │веществ 15% │ │ │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│То же │ 1,00 │Томатная паста с│ 0,40 │То же │

│ │ │содержанием сухих│ │ │

│ │ │веществ 25-30% │ │ │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│Томатное пюре с│ 1,00 │Томатная паста с│ 0,30 │То же │

│содержанием сухих│ │содержанием сухих│ │ │

│веществ 12% │ │веществ 35-40% │ │ │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│То же │ 1,00 │Томатная паста соленая с│ 0,30 │То же │

│ │ │содержанием сухих│ │ │

│ │ │веществ 37% (с│ │ │

│ │ │уменьшением закладки│ │ │

│ │ │соли в рецептуре на 0,03│ │ │

│ │ │кг) │ │ │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│Яблоки свежие │ 1,00 │Яблоки целые,│0,8/0,73[\*(5)](#sub_6665) │В сладких блюдах │

│ │ │половинками, │ │ │

│ │ │четвертушками │ │ │

│ │ │(бланшированные в│ │ │

│ │ │сахарном сиропе)│ │ │

│ │ │быстрозамороженные │ │ │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│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,│ 1,00 │Цукаты, кайса, курага │ 1,00 │То же │

│сабза) │ │ │ │ │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│Ядро ореха, миндаля│ 1,00 │Ядро грецких орехов,│ 1,00 │В сладких блюдах,│

│сладкого │ │фундука, арахиса │ │пудингах │

├───────────────────────┼─────────────┼────────────────────────┼─────────────┼─────────────────────┤

│Кислота лимонная│ 1,00 │Кислота винная пищевая │ 1,00 │В блюдах, где│

│пищевая │ │ │ │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.

Информация об изменениях:

*[Приказом](garantF1://12047380.1027) Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 26 апреля 2006 г. N 316 таблица изложена в новой редакции*

[*См. текст таблицы в предыдущей редакции*](garantF1://5119916.4887)

**Таблица 7  
к** [Инструкции](#sub_4000) **по организации лечебного  
питания в лечебно-профилактических учреждениях**

**Замена продуктов по белкам и углеводам**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Количество 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 сообщающими 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](#sub_7100) "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](#sub_7200)).

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](#sub_7500) на питание больных на следующий день.

Меню-раскладка составляется согласно сводного семидневного 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](#sub_7500) 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](#sub_7300) ("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](garantF1://12018198.434). 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 [#](garantF1://3000000.0) передается на пищеблок, другой сохраняется в истории болезни.

11. На каждое блюдо, приготовленное в лечебно-профилактическом учреждении, составляется по [форме N 1-85](#sub_7400) 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](#sub_7900)).

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°); шкафы для просушки (Т - 100-150°), шкафы для выпечки (Т - до 300°).

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](#sub_7600) и [2-лп](#sub_7700)).

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.

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](#sub_4000) **по организации лечебного  
питания в лечебно-профилактических учреждениях**

**Порционник**

**на питание больных "\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.**

┌─────────────────┬──────────────────┬──────────────────────────────────┐

│ Наименование │Количество больных│ Стандартные диеты │

│ отделения │ │ │

│ │ ├──────┬──────┬──────┬──────┬──────┤

│ │ │ │ │ │ │ │

├─────────────────┼──────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼──────┤

│ │ │ │ │ │ │ │

└─────────────────┴──────────────────┴──────┴──────┴──────┴──────┴──────┘

Зав. отделением (подпись)

Ст. мед. сестра отделения

(подпись)

Мед. сестра диетическая отделения (подпись)

**Форма N 22-МЗ  
к** [Инструкции](#sub_4000) **по организации лечебного  
питания в лечебно-профилактических учреждениях**

Наименование учреждения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании**

на \_\_\_ часов "\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

┌─────────────────┬──────────────────┬──────────────────────────────────┐

│ Наименование │Количество больных│ Стандартные диеты │

│ отделений │ │ │

│ │ ├──────┬──────┬──────┬──────┬──────┤

│ │ │ │ │ │ │ │

├─────────────────┼──────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼──────┤

│ │ │ │ │ │ │ │

├─────────────────┼──────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼──────┤

│ │ │ │ │ │ │ │

├─────────────────┼──────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼──────┤

│ │ │ │ │ │ │ │

├─────────────────┼──────────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼──────┤

│Итого │ │ │ │ │ │ │

└─────────────────┴──────────────────┴──────┴──────┴──────┴──────┴──────┘

Медицинская сестра диетическая (подпись)

(Оборотная сторона)

**Индивидуальное и дополнительное питание**

**(а также питание матерей, находящихся в лечебно-профилактическом**

**учреждении с грудными детьми)**

┌───────────────┬─────────────────┬─────────────────────────────────────┐

│ Наименование │ Фамилия, имя, │ Наименование и количество (г) │

│ или номер │отчество и номер │ продуктов питания │

│ отделения │ истории болезни ├──────┬───────┬───────┬──────┬───────┤

│ │ больного │ мясо │творог │ │ │ │

├───────────────┼─────────────────┼──────┼───────┼───────┼──────┼───────┤

│ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼─────────────────┼──────┼───────┼───────┼──────┼───────┤

│ │ │ │ │ │ │ │

└───────────────┴─────────────────┴──────┴───────┴───────┴──────┴───────┘

**Форма N 23-МЗ  
к** [Инструкции](#sub_4000) **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.

┌───────┬─────────────┬──────────────────────────────────────────┬─────────┬────────┬──────────────┐

│Наиме- │ Кол-во │ Наименование блюд │Вес одной│ Общий │ Расписка в │

│нование│ больных │ │порции, г│ вес │ получении │

│ или N │ │ │ │ │ (буфетчицы) │

│отделе-│ │ │ │ │ │

│ ния │ │ │ │ │ │

├───────┼─────────────┼───────┬────────┬────────┬───────┬────────┼─────────┼────────┼──────────────┤

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────┼─────────────┼───────┼────────┼────────┼───────┼────────┼─────────┼────────┼──────────────┤

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

└───────┴─────────────┴───────┴────────┴────────┴───────┴────────┴─────────┴────────┴──────────────┘

Медицинская сестра диетическая \_\_\_\_\_\_ Зав.производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_

**Форма N 1-85  
к** [Инструкции](#sub_4000) **по организации лечебного питания  
в лечебно-профилактических учреждениях**

Наименование лечебного учреждения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель учреждения

**Карточка-раскладка N**

Наименование блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Показание к применению\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

┌─────────────────┬─────────┬─────────┬──────────────────────────────────────────────┬─────────────┐

│ Наименование │ Брутто │ Нетто │ Химический состав │ Стоимость │

│ продукта │ │ │ │ │

├─────────────────┼─────────┼─────────┼─────────┬──────────┬───────────┬─────────────┤ │

│ │ │ │Белки, г │ Жиры, г │Углеводы, 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](#sub_4000) **по организации лечебного питания  
в лечебно-профилактических учреждениях**

"Утверждаю"

Главный врач........... (подпись)

Наименование учреждения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Меню-раскладка для приготовления питания на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**больных на "\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.**

День недели

┌─────────────┬──────┬───────┬────────────────────────────────────────────────────────────────────────────────────────────────────────────────────────────────────────────────────┬───────┐

│Наименование │Коли- │N блюда│ Наименование продуктов, в граммах │ Выход │

│ │чество│ по ├──────┬───────┬──────┬──────┬───────┬────────┬─────────────┬─────────────┬──────────────┬───────┬──────┬──────┬───────┬──────┬───────┬──────┬───────┤готовых│

│ │ блюд │карто- │ Мясо │ Яйца │Творог│Молоко│ Сахар │ Сок │ Сметана │ Сливочное │ Растительное │Карто- │Капус-│ Мука │ Хлеб │Зеле- │Яблоки │Дрожжи│ Лимон │ блюд │

│ │ │ теке │ │ │ │ │ │фрукто- │ │ масло │ масло │ фель │ та │ │ │ ный │ │прес- │ │ │

├─────┬───────┤ │ │ │ │ │ │ │ вый ├──────┬──────┼───────┬─────┼───────┬──────┤ │ │ │ │горо- │ │сован-│ │ │

│стан-│приема │ │ │ │ │ │ │ │ │Буфет │Кухня │ Буфет │Кухня│ Буфет │Кухня │ │ │ │ │ шек │ │ ные │ │ │

│дарт-│пищи и │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ ных │ блюд │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│диет │входя- │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │ щих в │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │ него │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├─────┼───────┼──────┼───────┼──────┼───────┼──────┼──────┼───────┼────────┼──────┼──────┼───────┼─────┼───────┼──────┼───────┼──────┼──────┼───────┼──────┼───────┼──────┼───────┼───┬───┤

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├─────┼───────┼──────┼───────┼──────┼───────┼──────┼──────┼───────┼────────┼──────┼──────┼───────┼─────┼───────┼──────┼───────┼──────┼──────┼───────┼──────┼───────┼──────┼───────┼───┼───┤

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├─────┼───────┼──────┼───────┼──────┼───────┼──────┼──────┼───────┼────────┼──────┼──────┼───────┼─────┼───────┼──────┼───────┼──────┼──────┼───────┼──────┼───────┼──────┼───────┼───┼───┤

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├─────┼───────┼──────┼───────┼──────┼───────┼──────┼──────┼───────┼────────┼──────┼──────┼───────┼─────┼───────┼──────┼───────┼──────┼──────┼───────┼──────┼───────┼──────┼───────┼───┼───┤

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├─────┼───────┼──────┼───────┼──────┼───────┼──────┼──────┼───────┼────────┼──────┼──────┼───────┼─────┼───────┼──────┼───────┼──────┼──────┼───────┼──────┼───────┼──────┼───────┼───┼───┤

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├─────┼───────┼──────┼───────┼──────┼───────┼──────┼──────┼───────┼────────┼──────┼──────┼───────┼─────┼───────┼──────┼───────┼──────┼──────┼───────┼──────┼───────┼──────┼───────┼───┼───┤

│ │ │ │Итого: │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

└─────┴───────┴──────┴───────┴──────┴───────┴──────┴──────┴───────┴────────┴──────┴──────┴───────┴─────┴───────┴──────┴───────┴──────┴──────┴───────┴──────┴───────┴──────┴───────┴───┴───┘

Врач-диетолог.................................................. (подпись)

Медицинская сестра диетическая................................. (подпись)

Зав.производством (шеф-повар)...................................(подпись)

Бухгалтер...................................................... (подпись)

**Форма 1-лп  
к** [Инструкции](#sub_4000) **по организации лечебного питания  
в лечебно-профилактических учреждениях**

┌────────────────────────────┬─────────┬────────────────────────────────┐

│ │ │ │

│ │ │ │

│ Личная медицинская книжка │ │Подпись владельца │

│ работника пищеблока │ │ 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](#sub_4000) **по организации лечебного питания  
в лечебно-профилактических учреждениях**

**Журнал "Здоровье"**

┌────┬──────────┬────────┬────────────────┬───────────┬───────────┬──────────────┬─────────────────┐

│ N │ Дата │ Ф.И.О. │ Профессия │Отметка об │Отметка об │ Контроль за │ Допуск к работе │

│п/п │ │ │ │отсутствии │отсутствии │ больничными ├────────┬────────┤

│ │ │ │ │ ОКЗ у │у работника│ листами по │Подпись │Подпись │

│ │ │ │ │работника и│ ангины и │ уходу │ врача │работни-│

│ │ │ │ │ в │гнойничко- │ (диагноз) │диетоло-│ ка │

│ │ │ │ │ семье │ вых │ │га (м/с │ │

│ │ │ │ │ │заболеваний│ │ по │ │

│ │ │ │ │ │ кожи │ │диетоло-│ │

│ │ │ │ │ │ │ │ гии) │ │

├────┼──────────┼────────┼────────────────┼───────────┼───────────┼──────────────┼────────┼────────┤

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │

└────┴──────────┴────────┴────────────────┴───────────┴───────────┴──────────────┴────────┴────────┘

**Форма 3-лп  
к** [Инструкции](#sub_4000) **по организации лечебного питания  
в лечебно-профилактических учреждениях**

**Журнал С-витаминизации блюд**

┌────┬─────────────────────┬───────────────┬─────────────────┬─────────────────┬───────────────────┐

│ N │ Наименование │ Число │ Содержание │ Количество │Ответственное лицо │

│п/п │ витаминизированного │витаминизирова-│ аскорбиновой │ аскорбиновой │за С-витаминизацию │

│ │ блюда │ нных порций │ кислоты в │ кислоты, │ │

│ │ │ │ таблетке │введенной в общую│ │

│ │ │ │ │ массу блюда │ │

├────┼─────────────────────┼───────────────┼─────────────────┼─────────────────┼───────────────────┤

│ │ │ │ │ │ │

├────┼─────────────────────┼───────────────┼─────────────────┼─────────────────┼───────────────────┤

│ │ │ │ │ │ │

└────┴─────────────────────┴───────────────┴─────────────────┴─────────────────┴───────────────────┘

**Форма 6-лп  
к** [Инструкции](#sub_4000) **по организации лечебного питания  
в лечебно-профилактических учреждениях**

**Журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный)**

┌──────┬──────────┬───────────────────────────────────────────────────────────┬──────────┬─────────┐

│ Дата │Наименова-│ Оценка: │Разрешение│ Подпись │

│ │ние приема├───────────┬───────────┬───────────┬───────────┬───────────┤дежурного │снявшего │

│ │ пищи │выполнения │ качества │правильнос-│правильнос-│снитарное │ врача на │ пробу │

│ │(завтрак, │ меню │ блюд │ ти │ ти выхода │ состояние │ выдачу │ │

│ │ обед, │ │ │кулинарной │ (вес │ пищеблока │ пищи │ │

│ │ужин) без │ │ │ обработки │продукции) │ │ │ │

│ │расшифров-│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ ки блюд[\*](#sub_9991) │ │ │ │ │ │ │ │

├──────┼──────────┼───────────┼───────────┼───────────┼───────────┼───────────┼──────────┼─────────┤

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├──────┼──────────┼───────────┼───────────┼───────────┼───────────┼───────────┼──────────┼─────────┤

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │

└──────┴──────────┴───────────┴───────────┴───────────┴───────────┴───────────┴──────────┴─────────┘

\* - при замене отдельных блюд в завтрак, обед или ужин делать соответствующую запись

Информация об изменениях:

*[Приказом](garantF1://12047380.1003) Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 26 апреля 2006 г. N 316 в приложение внесены изменения*

[*См. текст приложения в предыдущей редакции*](garantF1://5119916.5000)

**Приложение 5**

**Инструкция  
 по организации энтерального питания в лечебно-профилактических  
 учреждениях  
(утв.** [приказом](#sub_0) **Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330)**

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 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.

Приобретение питательных смесей для энтерального питания осуществляется в соответствии с [Указаниями](garantF1://12051440.100000) о порядке применения бюджетной классификации Российской Федерации, утвержденными [приказом](garantF1://12043971.0) 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](garantF1://12043971.150031) экономической классификации расходов бюджетов Российской Федерации "Увеличение стоимости материальных запасов" с отнесением питательных смесей для энтерального питания к разделу "медикаменты и перевязочные материалы.

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.

**Противопоказания к применению энтерального питания**

- кишечная непроходимость;

- острый панкреатит;

- тяжелые формы мальабсорбции.

**Оценка нарушений питания**

ГАРАНТ:

См. [Методическое письмо](garantF1://4082015.0) "Способ определения пищевого статуса больных и методы его коррекции специализированными продуктами лечебного питания в условиях стационарного и санаторно-курортного лечения", утвержденное Департаментом развития медицинской помощи и курортного дела Министерства здравоохранения и социального развития РФ 23 декабря 2004 г.

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

**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 │ После │ Стандарты │ Недостаточность питания

│ │ данные │ лечения │ │

│ │ │ │ ├────────────┬────────────┬─────────────

│ │ │ │ │ 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, │ │ │ 265 │ 65-55 │ 55-45 │ <45

│г/л │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ │ │

6 │Альбумин, г/л │ │ │ >35 │ 35-30 │ 30-25 │ <25

│ │ │ │ │ │ │

7 │Трансферрин, │ │ │ 82,0 │ 2,0-1,8 │ 1,8-1,6 │ <1,6

│г/л │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ │ │

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:

ДРЭ = ОЭО х ФА х ФТ х ТФ х ДМТ,

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

ОЭО - основной энергетический обмен;

ФА - фактор активности; ФТ - фактор травмы;

ТФ - температурный фактор; ДМТ - дефицит массы тела.

ОЭО(мужчины) = 66 + (13,7 х МТ) + (5 х Р) - (6,8 х В)

ОЭО(женщины) = 655 + (9,6 х МТ) + (1,8 х Р) - (4,5 х 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°С 1,1 │Ожоги (до 70-90%) 2,2 │

├────────────────────────────────┼──────────────────────────────────────┤

│t тела - 39°С 1,2 │ │

├────────────────────────────────┼──────────────────────────────────────┤

│t тела - 40°С 1,3 │ │

├────────────────────────────────┼──────────────────────────────────────┤

│t тела - 41°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](#sub_5558)) и характера заболеваний ([табл.9](#sub_5559)).

**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.

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[#](garantF1://3000000.0) 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.

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.

**Таблица 8  
к** [Инструкции](#sub_5000) **по организации энтерального питания  
в лечебно-профилактических учреждениях**

**Потребности в основных нутриентах (белках, жирах, углеводах)  
 в зависимости от степени нарушения питания**

┌───────────────────────┬───────────────────────────────────────────────┐

│ 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 │

│ │ │ │ │

│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](#sub_5000) **по организации энтерального питания  
в лечебно-профилактических учреждениях**

**Потребность в белке при некоторых заболеваниях**

┌──────────────────────────────────────────────────────┬────────────────┐

│ Состояние больных │ грамм белка на │

│ │ кг массы тела │

├──────────────────────────────────────────────────────┼────────────────┤

│Пожилой 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, назоеюнальных и двухканальных зондов (для аспирации желудочно-кишечного содержимого и интракишечного введения питательных смесей, преимущественно для хирургических больных).

3. Путем наложения стом: гастро-, дуодено-, еюно-, 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/м2 │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├─────────────────────┼────┼─────┼────┼─────┼─────┼────┼─────┼────┼─────┤

│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 │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├─────────────────────┼────┼─────┼────┼─────┼─────┼────┼─────┼────┼─────┤

│- мочевина │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├─────────────────────┼────┼─────┼────┼─────┼─────┼────┼─────┼────┼─────┤

│- креатинин │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├─────────────────────┼────┼─────┼────┼─────┼─────┼────┼─────┼────┼─────┤

│- холестерин │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├─────────────────────┼────┼─────┼────┼─────┼─────┼────┼─────┼────┼─────┤

│- глюкоза │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├─────────────────────┼────┼─────┼────┼─────┼─────┼────┼─────┼────┼─────┤

│- калий │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├─────────────────────┼────┼─────┼────┼─────┼─────┼────┼─────┼────┼─────┤

│- натрий │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├─────────────────────┼────┼─────┼────┼─────┼─────┼────┼─────┼────┼─────┤

│- кальций │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├─────────────────────┼────┼─────┼────┼─────┼─────┼────┼─────┼────┼─────┤

│- хлориды │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├─────────────────────┼────┼─────┼────┼─────┼─────┼────┼─────┼────┼─────┤

│- АлАТ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├─────────────────────┼────┼─────┼────┼─────┼─────┼────┼─────┼────┼─────┤

│- АсАТ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├─────────────────────┼────┼─────┼────┼─────┼─────┼────┼─────┼────┼─────┤

│- билирубин │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├─────────────────────┼────┼─────┼────┼─────┼─────┼────┼─────┼────┼─────┤

│Биохимия мочи: │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├─────────────────────┼────┼─────┼────┼─────┼─────┼────┼─────┼────┼─────┤

│- общий азот │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├─────────────────────┼────┼─────┼────┼─────┼─────┼────┼─────┼────┼─────┤

│- аминазот │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├─────────────────────┼────┼─────┼────┼─────┼─────┼────┼─────┼────┼─────┤

│- мочевина │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├─────────────────────┼────┼─────┼────┼─────┼─────┼────┼─────┼────┼─────┤

│- креатинин │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

└─────────────────────┴────┴─────┴────┴─────┴─────┴────┴─────┴────┴─────┘

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