Документ предоставлен [КонсультантПлюс](https://www.consultant.ru)

Зарегистрировано в Минюсте России 12 сентября 2003 г. N 5073

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ

от 5 августа 2003 г. N 330

О МЕРАХ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ

ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ

УЧРЕЖДЕНИЯХ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Список изменяющих документов  (в ред. Приказов Минздравсоцразвития России  от 07.10.2005 [N 624,](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF13328DB56F54380019CBB8C29659AD929D14EB0B3A14F6702BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J) от 10.01.2006 [N 2,](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF133387BD6354380019CBB8C29659AD929D14EB0B3A14F6702BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J) от 26.04.2006 [N 316](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF10348BB56D54380019CBB8C29659AD929D14EB0B3A14F6702BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J),  Приказов Минздрава России от 21.06.2013 [N 395н](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF173087B46259650A1192B4C09156F2859A5DE70A3A14F6762793DE24D727E1BFA68033BB53DE1290iCM2J), от 24.11.2016 [N 901н](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF143486BD6A5D650A1192B4C09156F2859A5DE70A3A14F6762693DE24D727E1BFA68033BB53DE1290iCM2J)) |  |

В целях реализации Концепции государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2005 года, одобренной Постановлением Правительства Российской Федерации от 10.08.1998 N 917 <\*>, совершенствования организации [лечебного питания](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF123588B76E56650A1192B4C09156F2859A5DE70A3A14F2752593DE24D727E1BFA68033BB53DE1290iCM2J) и повышения эффективности его применения в комплексном лечении больных приказываю:

--------------------------------

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

1. Утвердить:

1.1. Положение об организации деятельности врача-диетолога [(приложение N 1);](#P44)

1.2. Положение об организации деятельности медицинской сестры диетической [(приложение N 2);](#P81)

1.3. Положение о Совете по лечебному питанию в лечебно-профилактических учреждениях [(приложение N 3);](#P111)

1.4. Инструкцию по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях [(приложение N 4);](#P143)

1.5. Инструкцию по организации энтерального питания в лечебно-профилактических учреждениях [(приложение N 5).](#P2556)

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

Министр

Ю.Л.ШЕВЧЕНКО

Приложение N 1

Утверждено

Приказом Министерства

здравоохранения

Российской Федерации

от 05.08.2003 N 330

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВРАЧА-ДИЕТОЛОГА

Приложение N 2

Утверждено

Приказом Министерства

здравоохранения

Российской Федерации

от 05.08.2003 N 330

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ МЕДИЦИНСКОЙ

СЕСТРЫ ДИЕТИЧЕСКОЙ

Приложение N 3

Утверждено

Приказом Министерства

здравоохранения

Российской Федерации

от 05.08.2003 N 330

ПОЛОЖЕНИЕ

О СОВЕТЕ ПО ЛЕЧЕБНОМУ ПИТАНИЮ

ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЙ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Список изменяющих документов  (в ред. [Приказа](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF10348BB56D54380019CBB8C29659AD929D14EB0B3A14F7762BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316) |  |

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

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

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

4. Задачи Совета по лечебному питанию:

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

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

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

(в ред. [Приказа](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF10348BB56D54380019CBB8C29659AD929D14EB0B3A14F7762BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

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

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

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

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

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

Приложение N 4

Утверждено

Приказом Министерства

здравоохранения

Российской Федерации

от 05.08.2003 N 330

ИНСТРУКЦИЯ

ПО ОРГАНИЗАЦИИ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ

В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Список изменяющих документов  (в ред. Приказов Минздравсоцразвития России  от 07.10.2005 [N 624,](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF13328DB56F54380019CBB8C29659AD929D14EB0B3A14F67F2BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J) от 10.01.2006 [N 2,](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF133387BD6354380019CBB8C29659AD929D14EB0B3A14F67F2BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J) от 26.04.2006 [N 316](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF10348BB56D54380019CBB8C29659AD929D14EB0B3A14F7772BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J),  Приказов Минздрава России от 21.06.2013 [N 395н](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF173087B46259650A1192B4C09156F2859A5DE70A3A14F6762793DE24D727E1BFA68033BB53DE1290iCM2J), от 24.11.2016 [N 901н](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF143486BD6A5D650A1192B4C09156F2859A5DE70A3A14F6762693DE24D727E1BFA68033BB53DE1290iCM2J)) |  |

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

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

Ранее применявшиеся диеты номерной системы (диеты N N 1 - 15) объединяются или включаются в систему стандартных диет, которые назначаются при различных заболеваниях в зависимости от стадии, степени тяжести болезни или осложнений со стороны различных органов и систем [(таблица 1).](#P179)

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

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

- специализированные диеты: высокобелковая диета при активном туберкулезе (далее - высокобелковая диета (т));

(абзац введен [Приказом](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF10348BB56D54380019CBB8C29659AD929D14EB0B3A14F7742BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

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

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

Индивидуализация химического состава и калорийности стандартных диет осуществляется путем подбора имеющихся в картотеке блюд лечебного питания, увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, масло), контроля продуктовых домашних передач для больных, находящихся на лечении в лечебно-профилактическом учреждении, а также путем использования в лечебном и энтеральном питании биологически активных добавок к пище и готовых специализированных смесей. Для коррекции пищевого рациона может включаться 20 - 50% белка готовых специализированных смесей [(таблица 1а).](#P364)

(в ред. [Приказа](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF133387BD6354380019CBB8C29659AD929D14EB0B3A14F7772BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J) Минздравсоцразвития России от 10.01.2006 N 2)

Приобретение смесей белковых композитных сухих для лечебного питания осуществляется в соответствии с [Указаниями](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF11308AB66E54380019CBB8C29659AD929D14EB0B381DF7712BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J) о порядке применения бюджетной классификации Российской Федерации, утвержденными Приказом Министерства финансов Российской Федерации от 21 декабря 2005 г. N 152н (в соответствии с письмом Министерства юстиции Российской Федерации от 10 января 2006 г. N 01/32-ЕЗ Приказ в государственной регистрации не нуждается) по [статье 340](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF10308DB36854380019CBB8C29659AD929D14EB0B3813F2762BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J) экономической классификации расходов бюджетов Российской Федерации "Увеличение стоимости материальных запасов" с отнесением готовых специализированных смесей для лечебного питания к разделу "продукты питания (оплата продовольствия), в том числе продовольственных пайков военнослужащим и приравненным к ним лицам".

(абзац введен [Приказом](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF10348BB56D54380019CBB8C29659AD929D14EB0B3A14F7722BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

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

Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов являются основой при составлении стандартных диет в лечебно-профилактическом учреждении [(таблица 2).](#P526) 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,](#P721)[4,](#P919)[5).](#P1087) 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,](#P1241)[7).](#P1545)

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

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

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

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

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

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

Таблица 1

к Инструкции по организации

лечебного питания

в лечебно-профилактических

учреждениях

ХАРАКТЕРИСТИКА,

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ

ЦЕННОСТЬ СТАНДАРТНЫХ ДИЕТ, ПРИМЕНЯЕМЫХ В ЛПУ

(В БОЛЬНИЦАХ И ДР.)

(в ред. [Приказа](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF10348BB56D54380019CBB8C29659AD929D14EB0B3A14F1772BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Стандартные диеты | Диеты номерной системы (диеты N N 1 - 15) | Показания к применению | Общая характеристика, кулинарная обработка | Белки, в т.ч. животные, г | Жиры общие, в т.ч. растительные, г | Углеводы общие, в т.ч. моно- и дисахариды, г | Энергетическая ценность, ккал |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Основной вариант стандартной диеты | 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 13, 14, 15 | Хронический гастрит в стадии ремиссии.  Язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки в стадии ремиссии.  Хронические заболевания кишечника с преобладанием синдрома раздраженного кишечника с преимущественными запорами.  Острый холецистит и острый гепатит в стадии выздоровления.  Хронический гепатит с нерезко выраженными признаками функциональной недостаточности печени.  Хронический холецистит и желчнокаменная болезнь.  Подагра, мочекислый диатез, нефролитиаз, гиперурикемия, фосфатурия.  Сахарный диабет 2 типа без сопутствующей избыточной массы тела или ожирения.  Заболевания сердечно-сосудистой системы с нерезким нарушением кровообращения, гипертоническая болезнь, ИБС, атеросклероз венечных артерий сердца, мозговых, периферических сосудов.  Острые инфекционные заболевания.  Лихорадочные состояния. | Диета с физиологическим содержанием белков, жиров и углеводов, обогащенная витаминами, минеральными веществами, растительной клетчаткой (овощи, фрукты).  При назначении диеты больным сахарным диабетом рафинированные углеводы (сахар) исключаются.  Ограничиваются азотистые экстрактивные вещества, поваренная соль (6 - 8 г/день), продукты, богатые эфирными маслами, исключаются острые приправы, шпинат, щавель, копчености.  Блюда приготовляются в отварном виде или на пару, запеченные.  Температура горячих блюд - не более 60 - 65 град. С, холодных блюд - не ниже 15 град. С.  Свободная жидкость - 1,5 - 2 л.  Ритм питания дробный, 4 - 6 раз в день. | 85 - 90  -------  40 - 45 | 70 - 80  -------  25 - 30 | 300 - 330  ---------  30 - 40  (рафинированные углеводы исключаются из диеты больных сахарным диабетом) | 2170 - 2400 |
| Вариант диеты с механическим и химическим щажением | 1б, 4б, 4в, 5п (I вариант) | Язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки в стадии обострения и нестойкой ремиссии.  Острый гастрит.  Хронический гастрит с сохраненной и высокой кислотностью в стадии нерезкого обострения.  Гастроэзофагеальная рефлюксная болезнь.  Нарушения функции жевательного аппарата.  Острый панкреатит, стадия затухающего обострения.  Выраженное обострение хронического панкреатита.  В период выздоровления после острых инфекций; после операций (не на внутренних органах). | Диета с физиологическим содержанием белков, жиров и углеводов, обогащенная витаминами, минеральными веществами, с умеренным ограничением химических и механических раздражителей слизистой оболочки и рецепторного аппарата желудочно-кишечного тракта.  Исключаются острые закуски, приправы, пряности; ограничивается поваренная соль (6 - 8 г/день).  Блюда приготовляются в отварном виде или на пару, протертые и не протертые.  Температура пищи - от 15 до 60 - 65 град. С.  Свободная жидкость - 1,5 - 2 л.  Ритм питания дробный, 5 - 6 раз в день. | 85 - 90  -------  40 - 45 | 70 - 80  -------  25 - 30 | 300 - 350  ---------  50 - 60 | 2170 - 2480 |
| Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета) | 4э, 4аг, 5п (II вариант), 7в, 7г, 9б, 10б, 11, R-I, R-II | После резекции желудка через 2 - 4 месяца по поводу язвенной болезни при наличии демпинг-синдрома, холецистита, гепатита.  Хронический энтерит при наличии выраженного нарушения функционального состояния пищеварительных органов.  Глютеновая энтеропатия, целиакия.  Хронический панкреатит в стадии ремиссии.  Хронический гломерулонефрит нефротического типа в стадии затухающего обострения без нарушений азотовыделительной функции почек.  Сахарный диабет 1 или 2 типа без сопутствующего ожирения и нарушений азотовыделительной функции почек.  Ревматизм с малой степенью активности процесса при затяжном течении болезни без нарушения кровообращения; ревматизм в стадии затухающего обострения.  Туберкулез легких.  Нагноительные процессы.  Малокровие различной этиологии.  Ожоговая болезнь. | Диета с повышенным содержанием белка, нормальным количеством жиров, сложных углеводов и ограничением легкоусвояемых углеводов.  При назначении диеты больным сахарным диабетом и после резекции желудка с демпинг-синдромом рафинированные углеводы (сахар) исключаются.  Ограничиваются поваренная соль (6 - 8 г/день), химические и механические раздражители желудка, желчевыводящих путей.  Блюда готовят в отварном, тушеном, запеченном, протертом и не протертом виде, на пару.  Температура пищи - от 15 до 60 - 65 град. С.  Свободная жидкость - 1,5 - 2 л.  Ритм питания дробный, 4 - 6 раз в день. | 110 - 120  ---------  45 - 50 | 80 - 90  -------  30 | 250 - 350  ---------  30 - 40  (рафинированные углеводы исключаются из диеты больных сахарным диабетом и больных после резекции желудка с демпинг-синдромом) | 2080 - 2690 |
| Вариант диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая диета) | 7б, 7а | Хронический гломерулонефрит с резко и умеренно выраженным нарушением азотовыделительной функции почек и выраженной и умеренно выраженной азотемией. | Диета с ограничением белка до 0,8 г или 0,6 г или 0,3 г/кг идеальной массы тела (до 60, 40 или 20 г/день), с резким ограничением поваренной соли (1,5 - 3 г/день) и жидкости (0,8 - 1 л).  Исключаются азотистые экстрактивные вещества, алкоголь, какао, шоколад, кофе, соленые закуски.  В диету вводятся блюда из саго, безбелковый хлеб, пюре, муссы из набухающего крахмала.  Блюда готовятся без соли, в отварном виде, на пару, не протертые.  Пища готовится в отварном виде на пару, не измельченная.  Рацион обогащается витаминами, минеральными веществами.  Свободная жидкость - 0,8 - 1,0 л.  Ритм питания дробный, 4 - 6 раз в день. | 20 - 60  -------  15 - 30 | 80 - 90  -------  20 - 30 | 350 - 400  ---------  50 - 100 | 2120 - 2650 |
| Вариант диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета) | 8, 8а, 8о, 9а, 10с | Различные степени алиментарного ожирения при отсутствии выраженных осложнений со стороны органов пищеварения, кровообращения и др.  заболеваний, требующих специальных режимов питания.  Сахарный диабет II типа с ожирением.  Сердечно-сосудистые заболевания при наличии избыточного веса. | Диета с умеренным ограничением энергетической ценности (до 1300 - 1600 ккал/день) преимущественно за счет жиров и углеводов.  Исключаются простые сахара, ограничиваются животные жиры, поваренная соль (3 - 5 г/день).  Включаются растительные жиры, пищевые волокна (сырые овощи, фрукты, пищевые отруби).  Ограничивается жидкость.  Пища готовится в отварном виде или на пару, без соли.  Свободная жидкость - 0,8 - 1,5 л.  Ритм питания дробный, 4 - 6 раз в день. | 70 - 80  -------  40 | 60 - 70  -------  25 | 130 - 150  ---------  0 | 1340 - 1550 |
| Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета (т)) | 11 | Туберкулез органов дыхания: первичный; инфильтративный; казеозная пневмония; туберкулема в фазе распада; кавернозный; цирротический; туберкулезный плеврит, в том числе эмпиема; бронхов; силикотуберкулез.  Внелегочный туберкулез: ЦНС; периферических лимфатических узлов; органов брюшной полости; мочеполовой системы; генитальный; костно-мышечной системы; глаз; кожи и слизистых оболочек.  Туберкулез в сочетании с другой патологией: ВИЧ; сахарным диабетом; хронической обструктивной болезнью легких; токсикоманией и акоголизмом; гепатитом; профвредностью.  Туберкулез в сочетании с множественной лекарственной устойчивостью. | Диета с повышенным содержанием белка, жира, физиологическим количеством сложных углеводов, ограничением легкоусвояемых сахаров, поваренной соли (до 6 г/день).  Диета с повышенной энергетической ценностью.  При назначении диеты больным сахарным диабетом рафинированные углеводы (сахар) исключаются.  Блюда готовят в отварном, тушенном, запеченном виде, с механическим или без механического щажения.  Температура пищи - от 15 до 60 - 65 градусов C.  Свободная жидкость - 1,5 - 2 л.  Ритм питания - дробный, 4 - 6 раз в день.  При назначении диеты больным сахарным диабетом рафинированные углеводы (сахар) исключаются. | 130 - 140  (60 - 70) | 110 - 120  (40) | 400 - 500  (50)  (рафинированные углеводы исключаются из диеты больных сахарным диабетом и больных после резекции желудка с демпинг-синдромом) | 3100 - 3600 |
| (введено [Приказом](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF10348BB56D54380019CBB8C29659AD929D14EB0B3A14F1772BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316) | | | | | | | |

Таблица 1а

к Инструкции по организации

лечебного питания

в лечебно-профилактических

учреждениях

СООТНОШЕНИЕ НАТУРАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ

ПИТАНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

В СУТОЧНОМ РАЦИОНЕ БОЛЬНОГО

(введена [Приказом](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF133387BD6354380019CBB8C29659AD929D14EB0B3A14F7742BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J) Минздравсоцразвития России от 10.01.2006 N 2,

в ред. [Приказа](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF10348BB56D54380019CBB8C29659AD929D14EB0B3A14F1752BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Диеты | Белки, в т.ч. животные, г | Жиры общие, в т.ч. растительные, г | Углеводы общие, в т.ч. монодисахариды, г | Энергетическая ценность, ккал |
| Основной вариант стандартной диеты |  |  |  |  |
| Химический состав и энергетическая ценность диеты | 85 - 90  (40 - 45) | 70 - 80  (25 - 30) | 300 - 330  (30 - 40) | 2170 - 2400 |
| Натуральные продукты питания | 69 - 72 | 62 - 71 | 288 - 316 | 1990 - 2190 |
| Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая) | 16 - 18 | 8 - 9 | 12 - 14 | 180 - 210 |
| (в ред. [Приказа](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF10348BB56D54380019CBB8C29659AD929D14EB0B3A14F1722BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316) | | | | |
| Вариант диеты с механическим и химическим щажением |  |  |  |  |
| Химический состав и энергетическая ценность диеты | 85 - 90  (40 - 45) | 70 - 80  (25 - 30) | 300 - 350  (50 - 60) | 2170 - 2480 |
| Натуральные продукты питания | 69 - 72 | 62 - 71 | 288 - 336 | 1990 - 2270 |
| Специализированные продукты питания (специализированная белковая композитная смесь) | 16 - 18 | 8 - 9 | 12 - 14 | 180 - 210 |
| Вариант диеты с повышенным количеством белка |  |  |  |  |
| Химический состав и энергетическая ценность диеты | 110 - 120  (45 - 50) | 80 - 90  (30) | 250 - 350  (30 - 40) | 2080 - 2690 |
| Натуральные продукты питания | 88 - 96 | 69 - 78 | 232 - 330 | 1825 - 2410 |
| Специализированные продукты питания (специализированная белковая композитная смесь) | 22 - 24 | 11 - 12 | 18 - 20 | 255 - 280 |
| Вариант диеты с пониженным количеством белка |  |  |  |  |
| Химический состав и энергетическая ценность диеты | 20 - 60  (15 - 30) | 80 - 90  (20 - 30) | 350 - 400  (50 - 100) | 2120 - 2650 |
| Натуральные продукты питания | 2 - 38 | 71 - 79 | 336 - 380 | 1910 - 2395 |
| Специализированные продукты питания (специализированная белковая композитная смесь) | 18 - 22 | 9 - 11 | 14 - 20 | 210 - 255 |
| Вариант диеты с пониженной калорийностью |  |  |  |  |
| Химический состав и энергетическая ценность диеты | 70 - 80  (40) | 60 - 70  (25) | 130 - 150  (0) | 1340 - 1550 |
| Натуральные продукты питания | 54 - 64 | 52 - 62 | 118 - 138 | 1116 - 1420 |
| Специализированные продукты питания (специализированная белковая композитная смесь) | 16 | 8 | 12 | 180 |
| Вариант диеты с повышенным количеством белка (т) |  |  |  |  |
| (введено [Приказом](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF10348BB56D54380019CBB8C29659AD929D14EB0B3A14F1732BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316) | | | | |
| Химический состав и энергетическая ценность диеты | 130 - 140  (60 - 70) | 110 - 120  (40) | 400 - 500  (50) | 3100 - 3600 |
| (введено [Приказом](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF10348BB56D54380019CBB8C29659AD929D14EB0B3A14F1712BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316) | | | | |
| Натуральные продукты питания | 91 - 98 | 77 - 84 | 280 - 350 | 2170 - 2450 |
| (введено [Приказом](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF10348BB56D54380019CBB8C29659AD929D14EB0B3A14F17F2BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316) | | | | |
| Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая) | 39 - 42 | 33 - 36 | 120 - 150 | 930 - 1150" |
| (введено [Приказом](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF10348BB56D54380019CBB8C29659AD929D14EB0B3A14FE762BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316) | | | | |

Таблица 2

к Инструкции по организации

лечебного питания

в лечебно-профилактических

учреждениях

СРЕДНЕСУТОЧНЫЙ НАБОР

ПРОДУКТОВ НА ОДНОГО БОЛЬНОГО

В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

Утратил силу. - [Приказ](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF173087B46259650A1192B4C09156F2859A5DE70A3A14F6762793DE24D727E1BFA68033BB53DE1290iCM2J) Минздрава России от 21.06.2013 N 395н.

Таблица 2а

к Инструкции по организации

лечебного питания

в лечебно-профилактических

учреждениях

Среднесуточный набор продуктов

на одного больного в противотуберкулезных

лечебно-профилактических учреждениях

(введен [Приказом](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF10348BB56D54380019CBB8C29659AD929D14EB0B3A14F7702BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Количество продуктов в граммах | |
| брутто | нетто |
| 1 | 2 | 3 |
| Хлеб ржаной (отрубный) | 150 | 150 |
| Хлеб пшеничный | 200 | 200 |
| Мука пшеничная | 50 | 50 |
| Крахмал картофельный | 5 | 5 |
| Макароны, вермишель | 25 | 25 |
| Крупы (гречневая, овсяная, манная, пшенная, перловая, пшеничная, рис), бобовые (горох, фасоль, чечевица и др.) | 75 | 75 |
| Картофель: |  |  |
| с 1 сентября по 31 октября | 400 | 300 |
| с 1 ноября по 31 декабря | 428 | 300 |
| с 1 января по 28 - 29 февраля | 461 | 300 |
| с 1 марта | 500 | 300 |
| Другие овощи  из них:  капуста белокочанная | 505  275 | 500  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 [<\*\*>](#P708) | 207 | 200 |
| (в ред. [Приказа](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF143486BD6A5D650A1192B4C09156F2859A5DE70A3A14F6762793DE24D727E1BFA68033BB53DE1290iCM2J) Минздрава России от 24.11.2016 N 901н) | | |
| Молоко | 300 | 300 |
| Масло сливочное | 40 | 40 |
| Масло растительное | 25 | 25 |
| Сахар [<\*>](#P707) | 50 | 50 |
| Варенье, джем, мед пчелиный, вафли, кондитерские изделия | 10 | 10 |
| Чай | 2 | 2 |
| Кофе, какао | 1 | 1 |
| Желатин | 0,5 | 0,5 |
| Дрожжи прессованные | 1 | 1 |
| Соль | 6,0 | 6,0 |
| Томат-паста, томат-пюре | 5 | 5 |

--------------------------------

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

<\*\*> Кумыс, как правило, применяется в регионах, где в питании традиционно применяется кумыс и развито его производство.

(сноска введена [Приказом](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF143486BD6A5D650A1192B4C09156F2859A5DE70A3A14F6762893DE24D727E1BFA68033BB53DE1290iCM2J) Минздрава России от 24.11.2016 N 901н)

Примечания:

1. Среднесуточный набор продуктов необходимо дополнять специализированными продуктами питания (смесь белковая композитная сухая) в соответствии с [таблицами 1а](#P364), [7](#P1545) к Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях.

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

Таблица 3

к Инструкции по организации

лечебного питания

в лечебно-профилактических

учреждениях

СРЕДНЕСУТОЧНЫЙ НАБОР ПРОДУКТОВ

ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ, НАХОДЯЩИХСЯ НА САНАТОРНОМ ЛЕЧЕНИИ

(в ред. [Приказа](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF13328DB56F54380019CBB8C29659AD929D14EB0B3A14F7762BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J) Минздравсоцразвития России от 07.10.2005 N 624)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Количество продуктов в граммах | |
| брутто | нетто |
| 1 | 2 | 3 |
| Хлеб ржаной (отрубный) | 150 | 150 |
| Хлеб пшеничный | 200 | 200 |
| Мука пшеничная | 50 | 50 |
| Крахмал картофельный | 10 | 10 |
| Макароны, вермишель | 20 | 20 |
| Крупы (гречневая, овсяная, манная, пшенная, перловая, пшеничная, рис), бобовые (горох, фасоль, чечевица и др.) | 95 | 95 |
| Картофель:  с 1 сентября по 31 октября  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 [<\*>](#P908) | 50 | 50 |
| Варенье, джем, мед пчелиный, вафли, печенье, пастила, зефир, конфеты | 20 | 20 |
| Чай | 2 | 2 |
| Кофе, какао | 1 | 1 |
| Вода питьевая | 200 | 200 |
| Желатин | 1 | 1 |
| Дрожжи прессованные | 2 | 2 |
| Соль | 10 | 10 |
| Томат-паста, томат-пюре | 5 | 5 |
| Специи, сода, лимонная кислота | 0,5 | 0,5 |

--------------------------------

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

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

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

Таблица 4

к Инструкции по организации

лечебного питания

в лечебно-профилактических

учреждениях

СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ

ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТЕЙ, НАХОДЯЩИХСЯ НА ЛЕЧЕНИИ

В САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ РАЗЛИЧНОГО

ПРОФИЛЯ (КРОМЕ ТУБЕРКУЛЕЗНЫХ)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты (г, мл брутто) | Количество в сутки на одного ребенка в возрасте | | | |
| 1 - 3 года | 4 - 6 лет | 7 - 10 лет | 11 - 17 лет |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Хлеб пшеничный | 60 | 100 | 150 | 200 |
| Хлеб ржаной | 40 | 50 | 100 | 150 |
| Мука пшеничная | 20 | 50 | 50 | 55 |
| Мука картофельная | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Крупы, бобовые, макаронные изделия | 35 | 50 | 65 | 80 |
| Картофель | 150 | 250 | 300 | 350 |
| Овощи разные и зелень | 200 | 300 | 350 | 400 |
| Фрукты свежие | 100 | 200 | 200 | 250 |
| Фрукты сухие | 10 | 15 | 20 | 20 |
| Сок фруктовый | 150 | 200 | 200 | 200 |
| Сахар | 50 | 60 | 70 | 75 |
| Кондитерские изделия | 10 | 15 | 20 | 25 |
| Масло сливочное | 30 | 35 | 40 | 50 |
| Масло растительное | 5 | 10 | 15 | 20 |
| Яйцо, шт. | 1/2 | 1 | 1 | 1 |
| Творог 9%-ный | 40 | 50 | 55 | 60 |
| Молоко, кефир и другие кисломолочные продукты | 550 | 550 | 550 | 550 |
| Сметана | 10 | 12 | 15 | 15 |
| Сыр | 5 | 10 | 10 | 10 |
| Мясо 1 кат. (в т.ч. субпродукты) | 100 | 130 | 150 | 180 |
| Колбасные изделия | - | 15 | 20 | 25 |
| Птица 1 кат. п/п | 15 | 25 | 35 | 45 |
| Морепродукты | - | 15 | 15 | 20 |
| Рыба (филе) | 30 | 40 | 50 | 60 |
| Сельдь, икра | - | 6 | 6 | 10 |
| Кофе злаковый, какао порошок | 2 | 2 | 3 | 4 |
| Чай | 0,5 | 0,5 | 1 | 1 |
| Дрожжи | 0,5 | 1 | 1 | 2 |
| Соль, специи | 4 | 5 | 8 | 10 |

Таблица 5

к Инструкции по организации

лечебного питания

в лечебно-профилактических

учреждениях

СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ

ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТЕЙ, ПОСТРАДАВШИХ

ОТ РАДИАЦИОННОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ, НАХОДЯЩИХСЯ НА ЛЕЧЕНИИ

В САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ РАЗЛИЧНОГО ПРОФИЛЯ

(КРОМЕ ТУБЕРКУЛЕЗНЫХ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Продукты (г, мл брутто) | Количество в сутки на одного ребенка в возрасте | | |
| 4 - 6 лет | 7 - 10 лет | 11 - 17 лет |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Хлеб пшеничный | 100 | 100 | 150 |
| Хлеб ржаной | 50 | 150 | 200 |
| Мука пшеничная | 35 | 35 | 40 |
| Мука картофельная | 2 | 5 | 5 |
| Крупы, макаронные изделия, бобовые | 50 | 60 | 65 |
| Картофель | 250 | 300 | 350 |
| Овощи разные и зелень | 320 | 445 | 490 |
| Фрукты свежие | 250 | 300 | 300 |
| Фрукты сухие | 15 | 20 | 20 |
| Сок фруктовый | 200 | 200 | 200 |
| Сахар | 60 | 60 | 60 |
| Кондитерские изделия | 15 | 20 | 25 |
| Масло сливочное | 30 | 40 | 40 |
| Масло растительное | 10 | 15 | 20 |
| Яйцо, шт. | 1 | 1 | 1 |
| Творог | 55 | 55 | 60 |
| Молоко, кефир | 550 | 550 | 550 |
| Сметана | 10 | 12 | 15 |
| Сыр | 10 | 10 | 15 |
| Мясо, в т.ч. субпродукты и колбасные изделия | 125 | 140 | 175 |
| Птица | 35 | 40 | 50 |
| Рыба (филе) | 50 | 60 | 70 |
| Морепродукты | 30 | 40 | 40 |
| Икра, сельдь | 6 | 6 | 10 |
| Кофейный напиток | 2 | 3 | 4 |
| Чай | 0,5 | 1 | 1 |
| Какао | 0,5 | 1 | 1,5 |
| Дрожжи | 0,5 | 0,5 | 1 |
| Соль, специи | 6 | 8 | 10 |
| Отруби | - | 10 | 15 |
| Орехи грецкие | 5 | 5 | 5 |
| Плоды шиповника сушеные | 5 | 5 | 5 |
| Сухие витаминизированные напитки | 15 | 20 | 30 |

Таблица 6

к Инструкции по организации

лечебного питания

в лечебно-профилактических

учреждениях

ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТЬ ПРОДУКТОВ

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД

(в ред. [Приказа](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF10348BB56D54380019CBB8C29659AD929D14EB0B3A14FE772BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование заменяемых продуктов | Масса продуктов, брутто, кг | Наименование заменяющих продуктов | Эквивалентная масса продуктов, брутто, кг | Кулинарное использование |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Яйца без скорлупы | 1,00 | Яичный меланж мороженый | 1,00 | В блюдах из яиц, запеканках, мучных изделиях |
| То же | 1,00 | Смесь сухая яичная омлетная | 0,35 | То же |
| (введено [Приказом](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF10348BB56D54380019CBB8C29659AD929D14EB0B3A14FE742BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316) | | | | |
| То же | 1,00 | Яичный порошок | 0,28 | То же |
| Масло коровье несоленое, "Вологодское" | 1,00 | Масло крестьянское | 1,13 | В кулинарных изделиях и блюдах (кроме заправки блюд при отпуске) |
| То же | 1,00 | Масло коровье любительское | 1,06 | То же |
| То же | 1,00 | Масло коровье соленое (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,02 кг) <2> | 1,00 | В фаршах, блинах, оладьях |
| То же | 1,00 | Масло коровье топленое | 0,84 | В фаршах, блинах, оладьях и для заправки кулинарных изделий |
| Масло подсолнечное | 1,00 | Масло арахисовое, кукурузное, соевое, хлопковое, оливковое | 1,00 | В холодных блюдах, мучных изделиях, маринадах, блюдах из рыбы и др. |
| Масло подсолнечное рафинированное | 1,00 | Масло подсолнечное нерафинированное | 1,00 | В маринадах, некоторых соусах, холодных, овощных, рыбных блюдах, мучных изделиях |
| Молоко коровье пастеризованное, цельное | 1,00 | Молоко коровье пастеризованное нежирное (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04 кг) | 1,00 | В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, мучных изделиях, кашах |
| Молоко коровье пастеризованное, цельное | 1,00 | Молоко ко- ровье цельное сухое | 0,12 | В супах, соусах, блюдах из яиц, мучных изделиях, овощных, сладких блюдах, напитках и др. |
| Молоко коровье пастеризованное, цельное | 1,00 | Молоко коровье обезжиренное сухое (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04 кг) | 0,09 | В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, мучных изделиях, кашах |
| То же | 1,00 | Сливки сухие с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,042 кг) | 0,16 | В молочных кашах |
| То же | 1,00 | Молоко цельное сгущенное с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре сахара на 0,17 кг) | 0,38 | В сладких блюдах, напитках |
| То же | 1,00 | Молоко сгущенное стерилизованное в банках | 0,46 | В супах, соусах, сладких блюдах, мучных изделиях и напитках |
| То же | 1,00 | Сливки сгущенные с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,07 кг и сахара на 0,18 кг) | 0,48 | В молочных кашах, мучных изделиях |
| Сахар-песок | 1,00 | Мед натуральный | 1,25 | В напитках, киселях, муссах, желе |
| То же | 1,00 | Рафинадная пудра | 1,00 | В сладких блюдах, запеканках, пудингах |
| Повидло, джем | 1,00 | Мармелад фруктово-ягодный (резной) | 0,84 | В сладких блюдах |
| То же | 1,00 | Варенье без косточек | 1,00 | То же |
| Крахмал картофельный сухой (20% влажности) | 1,00 | Крахмал картофельный (сырец 50% влажности) | 1,60 | В киселях, сладких супах |
| Крахмал картофельный | 1,00 | Крахмал кукурузный | 1,50 | В молочных киселях, желе |
| Дрожжи хлебопекарные прессованные | 1,00 | Дрожжи хлебопекарные сухие | 0,25 | Для приготовления напитков, мучных изделий |
| Чай черный байховый не расфасованный | 1,00 | Чай плиточный черный | 1,00 | Для приготовления напитков |
| Кофе натуральный, жареный | 1,00 | Кофе натуральный растворимый | 0,35 | То же |
| Ванилин | 1,00 | Ванильный сахар | 20,0 | В сладких блюдах |
| То же | 1,00 | Ванильная эссенция | 12,7 | То же |
| Желатин | 1,00 | Агароид | 0,70 | В сладких желированных блюдах |
| Горошек зеленый (консервированный) | 1,00 | Горох овощной (лопатка) свежий | 0,82 | В холодных блюдах, супах, овощных блюдах, гарнирах |
| То же | 1,00 | Фасоль овощная (лопатка) свежая | 0,82 | То же |
| То же | 1,00 | Зеленый горошек свежий быстрозамороженный | 0,71 | То же |
| Зелень укропа, петрушки, сельдерея свежая | 1,00 | Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,29 кг) | 1,00 | Для ароматизации бульонов, супов, соусов |
| То же | 1,00 | Зелень укропа, петрушки, сельдерея измельченная соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,22 кг) | 0,76 | То же |
| То же | 1,00 | Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками быстрозамороженная | 0,76 | То же |
| Пастернак, петрушка, сельдерей корневые свежие | 1,00 | Белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные | 0,15 | В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей |
| <\*> Щавель свежий | 1,00 | Пюре из щавеля (консервы) | 0,40 | В супах с использованием щавеля |
| Шпинат свежий | 1,00 | Пюре из шпината (консервы) | 0,40 | В супах с использованием шпината в овощных блюдах |
| Помидоры (томаты) свежие | 1,00 | Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12% | 0,46 | В супах, соусах и при тушении овощей |
| То же | 1,00 | Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15% | 0,37 | То же |
| То же | 1,00 | Сок томатный натуральный <4> | 1,22 | То же |
| Помидоры (томаты) свежие | 1,00 | Консервы. Томаты натуральные целые (округлые плоды) | 1,70 | В холодных блюдах и гарнирах |
| То же | 1,00 | Консервы. Томаты натуральные целые (сливовидные плоды) | 1,42 | То же |
| Лук-порей свежий | 1,00 | Лук зеленый свежий | 0,95 | В супах, холодных блюдах, гарнирах, блюдах из овощей |
| Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12% | 1,00 | Сок томатный натуральный | 2,66 | В супах, соусах и при тушении мяса, рыбы, овощей и т.д. |
| То же | 1,00 | Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15% | 0,80 | То же |
| То же | 1,00 | Томатная паста с содержанием сухих веществ 25 - 30% | 0,40 | То же |
| Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12% | 1,00 | Томатная паста с содержанием сухих веществ 35 - 40% | 0,30 | То же |
| То же | 1,00 | Томатная паста соленая с содержанием сухих веществ 37% (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,03 кг) | 0,30 | То же |
| Яблоки свежие | 1,00 | Яблоки целые, половинками, четвертушками (бланшированные в сахарном сиропе) быстрозамороженные | 0,8/ /0,73 <5> | В сладких блюдах |
| Брусника свежая | 1,00 | Клюква свежая | 1,00 | В салатах из капусты и в сладких блюдах |
| Урюк | 1,00 | Курага, кайса | 0,75 | В пудингах, сладких соусах, блюдах |
| Виноград сушеный (изюм, сабза) | 1,00 | Цукаты, кайса, курага | 1,00 | То же |
| Ядро ореха, миндаля сладкого | 1,00 | Ядро грецких орехов, фундука, арахиса | 1,00 | В сладких блюдах, пудингах |
| Кислота лимонная пищевая | 1,00 | Кислота винная пищевая | 1,00 | В блюдах, где используется лимонная кислота |
| То же | 1,00 | Сок лимона | 8,00 | То же |

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

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

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

4. Расчет нормы замен произведен в соответствии с ГОСТ.

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

Таблица 7

к Инструкции по организации

лечебного питания

в лечебно-профилактических

учреждениях

ЗАМЕНА ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ

(в ред. [Приказа](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF10348BB56D54380019CBB8C29659AD929D14EB0B3A14FE752BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Кол-во продуктов в нетто, г | Химический состав | | | Добавить к суточному рациону (+) или исключить из него (-) |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Замена хлеба (по белку и углеводам) | | | | | |
| Хлеб пшеничный из муки I с. | 100 | 7,5 | 2,9 | 51,4 |  |
| Хлеб ржаной простой формовой | 125 | 7,62 | 1,5 | 49,87 |  |
| Мука пшеничная I с. | 70 | 7,42 | 0,91 | 48,3 |  |
| Макароны, вермишель I с. | 70 | 7,7 | 0,91 | 49,35 |  |
| Крупа манная | 75 | 7,72 | 0,9 | 52,95 |  |
| Замена картофеля (по углеводам) | | | | | |
| Картофель | 100 | 2,0 | 0,4 | 16,3 |  |
| Свекла | 190 | 2,85 | 0,19 | 16,72 |  |
| Морковь | 240 | 3,12 | 0,24 | 16,56 |  |
| Капуста б/к | 370 | 6,66 | 0,37 | 17,39 |  |
| Макароны, вермишель I с. | 25 | 2,75 | 0,32 | 17,62 |  |
| Крупа манная | 25 | 2,57 | 0,25 | 17,65 |  |
| Хлеб пшеничный из муки I с. | 35 | 2,62 | 1,01 | 17,99 |  |
| Хлеб ржаной простой формовой | 45 | 2,74 | 0,54 | 17,95 |  |
| Замена свежих яблок (по углеводам) | | | | | |
| Яблоки свежие | 100 | 0,4 | 0,4 | 9,8 |  |
| Яблоки сушеные | 15 | 0,33 | 0,01 | 8,85 |  |
| Курага (без косточек) | 18 | 0,94 | 0,05 | 9,18 |  |
| Чернослив | 15 | 0,34 | 0,1 | 8,63 |  |
| Замена молока по белку | | | | | |
| Молоко | 100 | 2,9 | 3,2 | 4,7 |  |
| Творог полужирный | 16 | 2,88 | 1,44 | 0,48 |  |
| Творог жирный | 20 | 3,0 | 3,6 | 0,56 |  |
| Сыр | 13 | 3,02 | 3,83 | - |  |
| Говядина I к. | 15 | 2,79 | 2,4 | - |  |
| Говядина II к. | 15 | 3,0 | 1,47 | - |  |
| Говядина вырезка | 15 | 3,03 | 0,42 | - |  |
| Рыба (треска) | 20 | 3,2 | 0,12 | - |  |
| Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая) | 7 | 2,8 | 1,4 | 2,1 |  |
| Замена мяса (по белку) | | | | | |
| Говядина I к. | 100 | 18,6 | 16,0 | - |  |
| Говядина II к. | 90 | 18,0 | 8,82 | - | масло  +7 г |
| Говядина вырезка | 90 | 18,18 | 2,52 | - | масло  +13 г |
| Творог полужирный | 100 | 18,0 | 9,0 | 3,0 | масло  +5 г |
| Творог жирный | 120 | 18,0 | 21,6 | 3,7 | масло  -5 г |
| Рыба (треска) | 115 | 18,4 | 0,69 | - | масло  +5 г |
| Яйцо куриное | 145 | 18,4 | 16,67 | 1,01 |  |
| Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая) | 45 | 18,0 | 9,0 | 13,68 |  |
| Замена рыбы (по белку) | | | | | |
| Рыба (треска) | 100 | 16,0 | 0,6 | - |  |
| Говядина I к. | 85 | 15,81 | 13,6 | - | масло  -13 г |
| Говядина II к. | 80 | 16,0 | 7,84 | - | масло  -7 г |
| Говядина вырезка | 80 | 16,6 | 2,24 | - |  |
| Творог полужирный | 90 | 16,2 | 8,1 | 2,7 | масло  -7 г |
| Творог жирный | 110 | 16,5 | 19,8 | 3,08 | масло  -19 г |
| Яйцо куриное | 125 | 15,87 | 14,37 | 0,87 | масло  -13 г |
| Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая) | 40 | 16,0 | 8,0 | 12,2 |  |
| Замена творога (по белку) | | | | | |
| Творог полужирный | 100 | 18,0 | 9,0 | 3,0 |  |
| Говядина I к. | 100 | 18,6 | 16,0 | - | масло  -7 г |
| Говядина II к. | 90 | 18,0 | 8,82 | - |  |
| Говядина вырезка | 90 | 18,18 | 2,52 | - | масло  +6 г |
| Рыба (треска) | 110 | 17,6 | 0,66 | - | масло  +8 г |
| Яйцо куриное | 140 | 17,78 | 16,1 | 0,98 | масло  -7 г |
| Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая) | 45 | 18,0 | 9,0 | 13,68 |  |
| Замена яйца (по белку) | | | | | |
| Яйцо куриное | 40 | 5,08 | 4,6 | 0,28 |  |
| Творог полужирный | 30 | 5,4 | 2,7 | 1,2 |  |
| Творог жирный | 35 | 5,25 | 6,3 | 0,98 |  |
| Сыр | 22 | 5,1 | 6,49 | - |  |
| Говядина I к. | 30 | 5,58 | 4,8 | - |  |
| Говядина II к. | 25 | 5,0 | 2,45 | - |  |
| Говядина вырезка | 25 | 5,05 | 0,7 | - |  |
| Рыба (треска) | 35 | 5,6 | 0,73 | - |  |
| Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая) | 12,7 | 5,08 | 2,5 | 3,8 |  |

Порядок выписки питания

для больных в лечебно-профилактических учреждениях

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

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

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

3. Учет диет ведется палатными медицинскими сестрами, ежедневно 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](#P2029) "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).](#P2065)

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](#P2267) на питание больных на следующий день.

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

6. На основании итоговых данных [формы N 44-МЗ](#P2267) 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](#P2147) ("Ведомость на отпуск отделениям рационов питания для больных"), которая заполняется медицинской сестрой диетической в одном экземпляре. При выдаче завтраков, обедов и ужинов работники отделений расписываются в их получении. Ведомость подписывается медицинской сестрой диетической и зав. производством (шеф-поваром).

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

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

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

11. На каждое блюдо, приготовленное в лечебно-профилактическом учреждении, составляется по [форме N 1-85](#P2198) 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).](#P2509)

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

Рекомендации по оборудованию пищеблока и буфетных

Технологическое оборудование пищеблока разделяется на механическое, тепловое и холодильное.

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

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

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

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

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

д) машины для резки хлеба, яйцерезки;

е) взбивальная машина для жидких смесей.

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

а) к варочной аппаратуре относятся варочные котлы, соусные котлы, пароварочные шкафы, аппараты для варки яиц, сосисок;

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

3. Немеханизированное оборудование:

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

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

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

4. Холодильное оборудование представлено холодильными камерами и холодильными шкафами.

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

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

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

в) моющими дезинфицирующими средствами;

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

е) шкафом для хранения хозяйственного инвентаря;

ж) мармитной установкой или электроплитой для подогрева пищи;

з) столом с гигиеническим покрытием для раздачи пищи;

и) столом для грязной посуды;

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

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

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

Транспортировка готовой пищи

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

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

Санитарно-гигиенический режим пищеблока и буфетных

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

- требования по устройству пищеблока, санитарному содержанию и технологии приготовления пищи, предусмотренные действующими [санитарными правилами](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF153289B06D5B650A1192B4C09156F2859A5DE70A3A14F6752793DE24D727E1BFA68033BB53DE1290iCM2J) для предприятий общественного питания;

- [санитарные правила](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF123689B56F54380019CBB8C29659AD929D14EB0B3A14F2752BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J) 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](#P2419) и [2-лп).](#P2450)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | КонсультантПлюс: примечание.  [Письмом](consultantplus://offline/ref=6BD241E0024618076A6F107E0CEC3BBF10368EB36954380019CBB8C29659AD929D14EB0B3A14F4772BCCDB31C67FEFBDB99F32A54FDC10i9M0J) Минздрава России от 07.04.2004 N 2510/2877-04-32 сообщено, что длительность хранения суточных проб готовой пищи составляет 48 часов вместо указанных в нижеследующем абзаце "в течение суток". |  |

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

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

Форма N 1-84

к Инструкции по организации

лечебного питания

в лечебно-профилактических

учреждениях

ПОРЦИОННИК

на питание больных "\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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

Зав. отделением (подпись)

Ст. мед. сестра отделения

(подпись)

Мед. сестра диетическая отделения (подпись)

Форма N 22-МЗ

к Инструкции

по организации лечебного питания

в лечебно-профилактических

учреждениях

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

СВОДНЫЕ СВЕДЕНИЯ ПО НАЛИЧИЮ БОЛЬНЫХ,

СОСТОЯЩИХ НА ПИТАНИИ

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

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

Медицинская сестра диетическая (подпись)

(Оборотная сторона)

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПИТАНИЕ

(а также питание матерей, находящихся

в лечебно-профилактическом учреждении

с грудными детьми)

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

Форма N 23-МЗ

к Инструкции по организации

лечебного питания

в лечебно-профилактических

учреждениях

РАЗДАТОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ

На отпуск отделениям рационов питания

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(прием пищи: завтрак, обед, ужин и т.д.)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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

Медицинская сестра Зав. производством

диетическая \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (шеф-повар) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Форма N 1-85

к Инструкции по организации

лечебного питания

в лечебно-профилактических

учреждениях

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

Утверждаю: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель учреждения

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N

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

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | | Стоимость |
| 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 по организации

лечебного питания

в лечебно-профилактических

учреждениях

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

"Утверждаю"

Главный врач ........... (подпись)

МЕНЮ-РАСКЛАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ

НА \_\_\_\_\_\_\_\_ БОЛЬНЫХ НА "\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ Г.

День недели

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

Врач-диетолог ........... (подпись)

Медицинская сестра диетическая ..... (подпись)

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

Бухгалтер ............ (подпись)

Форма 1-лп

к Инструкции по организации

лечебного питания

в лечебно-профилактических

учреждениях

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

│ │ │Подпись владельца │

│ │ │книжки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_│

│ │ │ │

│ Личная медицинская книжка │ │Подпись и личность │

│ работника пищеблока │ │работника │

│ │ │\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_│

│ │ │удостоверяется │

│ │ │ │

│ │ │М.П. │

│ │ │ │

│ │ │Руководитель учреждения │

│ │ │ │

│ │ │"\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. │

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

I. Сведения о владельце медицинской книжки.

II. Отметка о переходе на работу в другие учреждения.

III. Результаты медицинского осмотра.

IV. Результаты исследования на туберкулез.

V. Результаты исследования на бациллоносительство.

VI. Результаты исследования на глистоносительство.

VII. Отметки о перенесенных инфекционно-кишечных заболеваниях.

VIII. Сдача экзамена по санитарно-техническому минимуму.

IX. Отметка о профилактических прививках.

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

Форма 2-лп

к Инструкции по организации

лечебного питания

в лечебно-профилактических

учреждениях

ЖУРНАЛ "ЗДОРОВЬЕ"

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

Форма 3-лп

к Инструкции по организации

лечебного питания

в лечебно-профилактических

учреждениях

ЖУРНАЛ С-ВИТАМИНИЗАЦИИ БЛЮД

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

Форма 6-лп

к Инструкции по организации

лечебного питания

в лечебно-профилактических

учреждениях

ЖУРНАЛ КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВОЙ

ПИЩИ (БРАКЕРАЖНЫЙ)

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

--------------------------------

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

Приложение 5

Утверждено

Приказом Министерства

здравоохранения

Российской Федерации

от 05.08.2003 N 330

ИНСТРУКЦИЯ

ПО ОРГАНИЗАЦИИ ЭНТЕРАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Список изменяющих документов  (в ред. [Приказа](consultantplus://offline/ref=4E14265144806A720851EA003AAC560694C8D7D0471CEAC62BA5DDAC3DC959F701DEC2B0EE1726DC7049CC9D11DD71A2048BCAF95C2997jAM0J) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316) |  |

Энтеральное питание - вид нутритивной терапии, при которой питательные вещества вводятся через желудочный (внутрикишечный) зонд при невозможности адекватного обеспечения энергетических и пластических потребностей организма естественным путем при ряде заболеваний.

(в ред. [Приказа](consultantplus://offline/ref=4E14265144806A720851EA003AAC560694C8D7D0471CEAC62BA5DDAC3DC959F701DEC2B0EE1726DD7049CC9D11DD71A2048BCAF95C2997jAM0J) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

В лечебно-профилактических учреждениях организацию энтерального питания осуществляют врачи анестезиологи-реаниматологи, гастроэнтерологи, терапевты, хирурги, фтизиатры, объединенные в бригаду нутритивной поддержки, прошедшие специальную подготовку по энтеральному питанию.

(в ред. [Приказа](consultantplus://offline/ref=4E14265144806A720851EA003AAC560694C8D7D0471CEAC62BA5DDAC3DC959F701DEC2B0EE1726DE7049CC9D11DD71A2048BCAF95C2997jAM0J) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

Приобретение питательных смесей для энтерального питания осуществляется в соответствии с [Указаниями](consultantplus://offline/ref=4E14265144806A720851EA003AAC560695CCD6D3441CEAC62BA5DDAC3DC959F701DEC2B0EC1F22DF7049CC9D11DD71A2048BCAF95C2997jAM0J) о порядке применения бюджетной классификации Российской Федерации, утвержденными Приказом Министерства финансов Российской Федерации от 21 декабря 2005 г. N 152н (в соответствии с письмом Министерства юстиции Российской Федерации от 10 января 2006 г. N 01/32-ЕЗ Приказ в государственной регистрации не нуждается) по [статье 340](consultantplus://offline/ref=4E14265144806A720851EA003AAC560694CCD1D6421CEAC62BA5DDAC3DC959F701DEC2B0EC1127D87049CC9D11DD71A2048BCAF95C2997jAM0J) экономической классификации расходов бюджетов Российской Федерации "Увеличение стоимости материальных запасов" с отнесением питательных смесей для энтерального питания к разделу "медикаменты и перевязочные материалы.

(в ред. [Приказа](consultantplus://offline/ref=4E14265144806A720851EA003AAC560694C8D7D0471CEAC62BA5DDAC3DC959F701DEC2B0EE1726DF7049CC9D11DD71A2048BCAF95C2997jAM0J) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

--------------------------------

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

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

Показания к применению энтерального питания

- белково-энергетическая недостаточность при невозможности обеспечения адекватного поступления нутриентов:

- новообразования, особенно локализованные в области головы, шеи и желудка;

- расстройства центральной нервной системы: коматозные состояния, цереброваскулярные инсульты или болезнь Паркинсона, в результате которых развиваются нарушения пищевого статуса;

- лучевая и химиотерапия при онкологических заболеваниях;

- заболевания желудочно-кишечного тракта: болезнь Крона, синдром мальабсорбции, синдром короткой кишки, хронический панкреатит, язвенный колит, заболевания печени и желчных путей;

- питание в пред- и послеоперационном периодах;

- травма, ожоги, острые отравления;

- осложнения послеоперационного периода (свищи желудочно-кишечного тракта, сепсис, несостоятельность швов анастомозов);

- инфекционные заболевания;

- психические расстройства: нервно-психическая анорексия, тяжелая депрессия;

- острые и хронические радиационные поражения;

- распространенные и генерализованные формы туберкулеза с обсеменением и распадом, со значительным дефицитом веса, туберкулез в сочетании с ВИЧ в III Б и далее стадиях; до- и послеоперационные периоды; локальные формы туберкулеза у детей раннего возраста и в подростковом периоде.

(абзац введен [Приказом](consultantplus://offline/ref=4E14265144806A720851EA003AAC560694C8D7D0471CEAC62BA5DDAC3DC959F701DEC2B0EE1726D17049CC9D11DD71A2048BCAF95C2997jAM0J) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

Противопоказания к применению энтерального питания

- кишечная непроходимость;

- острый панкреатит;

- тяжелые формы мальабсорбции.

Оценка нарушений питания

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

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

а) антропометрические данные:

- рост

- масса тела

- индекс массы тела (ИМТ)

- окружность плеча

- измерение кожно-жировой складки трицепса (КЖСТ)

б) биохимические показатели:

- общий белок

- альбумин

- трансферрин

в) иммунологические показатели:

- общее количество лимфоцитов

(в ред. [Приказа](consultantplus://offline/ref=4E14265144806A720851EA003AAC560694C8D7D0471CEAC62BA5DDAC3DC959F701DEC2B0EE1725D97049CC9D11DD71A2048BCAF95C2997jAM0J) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

КАРТА НАБЛЮДЕНИЯ

больного, получающего энтеральное питание

(вкладыш в медицинскую карту стационарного больного

учетная форма N 003/У)

Наименование лечебно-профилактического учреждения \_\_\_\_\_\_\_\_\_

N истории болезни \_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Пол \_\_\_ Возраст \_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рост \_\_\_\_\_\_\_\_ Масса тела при поступлении\_\_\_\_\_\_ (кг),

при выписке \_\_\_\_\_ (кг).

Динамика массы тела за последние 6 месяцев \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Клинический диагноз:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

ИМТ - индекс массы тела: вес/рост м2

КЖСТ - кожно-жировая складка трицепса.

Для проведения энтерального питания необходимо определение

энергетических потребностей организма. Определять расход энергии

необходимо с помощью методов прямой или непрямой калориметрии. При

невозможности проведения указанных методов исследования оценку

энергетических потребностей можно осуществлять расчетным путем с

использованием соответствующих уравнений:

по уравнению Харриса-Бенедикта:

ДРЭ = ОЭО х ФА x ФТ x ТФ x 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 x Р) - (6,8 x В)

ОЭО(женщины) = 655 + (9,6 х МТ) + (1,8 x Р) - (4,5 x В)

где МТ - масса тела (кг);

Р - рост (см);

В - возраст (лет).

Для наиболее точного определения расхода энергии при тяжелых

состояниях больных необходимо использовать следующие поправки к

уравнению Харриса-Бенедикта:

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

Энергетическая обеспеченность основных нутриентов:

1 г углеводов = 4 ккал

1 г белков = 4 ккал

1 г жиров = 9 ккал

Потребность в питательных веществах зависит от степени нарушения питания [(табл. 8)](#P2846) и характера заболеваний [(табл. 9).](#P2881)

Выбор состава смесей для энтерального питания

При выборе смеси для энтерального питания следует руководствоваться приведенным ниже списком смесей для энтерального питания, разрешенных к применению Минздравом России.

(в ред. [Приказа](consultantplus://offline/ref=4E14265144806A720851EA003AAC560694C8D7D0471CEAC62BA5DDAC3DC959F701DEC2B0EE1725DC7049CC9D11DD71A2048BCAF95C2997jAM0J) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(в ред. [Приказа](consultantplus://offline/ref=4E14265144806A720851EA003AAC560694C8D7D0471CEAC62BA5DDAC3DC959F701DEC2B0EE1725DD7049CC9D11DD71A2048BCAF95C2997jAM0J) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

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

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

(абзац введен [Приказом](consultantplus://offline/ref=4E14265144806A720851EA003AAC560694C8D7D0471CEAC62BA5DDAC3DC959F701DEC2B0EE1725DE7049CC9D11DD71A2048BCAF95C2997jAM0J) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

Таблица 8

к Инструкции по организации

энтерального питания

в лечебно-профилактических

учреждениях

ПОТРЕБНОСТИ В ОСНОВНЫХ НУТРИЕНТАХ

(БЕЛКАХ, ЖИРАХ, УГЛЕВОДАХ) В ЗАВИСИМОСТИ

ОТ СТЕПЕНИ НАРУШЕНИЯ ПИТАНИЯ

(в ред. [Приказа](consultantplus://offline/ref=4E14265144806A720851EA003AAC560694C8D7D0471CEAC62BA5DDAC3DC959F701DEC2B0EE1725D07049CC9D11DD71A2048BCAF95C2997jAM0J) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Нутриенты | Недостаточность питания | | |
| легкая | средняя | тяжелая |
| Белки, г/кг | 0,8 - 1,0 | 1,0 - 1,5 | 1,5 - 2,0 |
| Жиры, г/кг | 0,8 - 1,0 | 1,0 - 1,5 | 1,5 - 2,0 |
| (в ред. [Приказа](consultantplus://offline/ref=4E14265144806A720851EA003AAC560694C8D7D0471CEAC62BA5DDAC3DC959F701DEC2B0EE1724D97049CC9D11DD71A2048BCAF95C2997jAM0J) Минздравсоцразвития России от 26.04.2006 N 316) | | | |
| Углеводы, г/кг | 3,0 - 4,0 | 4,0 - 5,0 | 5,0 - 6,0 |
| Энергия, ккал/кг | 25 - 35 | 35 - 45 | 45 - 60 |

Таблица 9

к Инструкции по организации

энтерального питания

в лечебно-профилактических

учреждениях

ПОТРЕБНОСТЬ В БЕЛКЕ ПРИ НЕКОТОРЫХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ

|  |  |
| --- | --- |
| Состояние больных | Грамм белка на кг массы тела |
| 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 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |