

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
21 ноября 2019 г. № 106

**Об утверждении Инструкции о порядке
организации диетического питания**

На основании подпункта 8.96⁴ пункта 8 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 28 октября 2011 г. № 1446, Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить Инструкцию о порядке организации диетического питания (прилагается).

2. Признать утратившими силу:

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 14 января 2003 г. № 2 «Об утверждении норм среднесуточного набора продуктов питания для одного пациента в государственных организациях здравоохранения Республики Беларусь»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 14 ноября 2007 г. № 111 «О внесении дополнений в постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 14 января 2003 г. № 2»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 3 октября 2008 г. № 163 «О внесении дополнений в постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 14 января 2003 г. № 2»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 31 марта 2011 г. № 24 «О внесении изменений в постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 14 января 2003 г. № 2»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 августа 2008 г. № 135 «Об утверждении Инструкции об организации диетического питания в государственных организациях здравоохранения»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 25 марта 2011 г. № 22 «О внесении изменений и дополнений в постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 августа 2008 г. № 135»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20 июля 2011 г. № 71 «О внесении изменений в постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 августа 2008 г. № 135».

3. Настоящее постановление вступает в силу после его официального опубликования.

Министр

В.С.Караник

СОГЛАСОВАНО

Государственный комитет
судебных экспертиз
Республики Беларусь

Комитет государственной
безопасности
Республики Беларусь

Государственный
пограничный комитет
Республики Беларусь

Министерство
внутренних дел
Республики Беларусь

Министерство обороны
Республики Беларусь

Министерство финансов
Республики Беларусь

Министерство антимонопольного
регулирующего и торговли
Республики Беларусь

Министерство образования
Республики Беларусь

Министерство труда
и социальной защиты
Республики Беларусь

Министерство спорта и туризма
Республики Беларусь

Минский городской
исполнительный комитет

Минский областной
исполнительный комитет

Брестский областной
исполнительный комитет

Витебский областной
исполнительный комитет

Гомельский областной
исполнительный комитет

Гродненский областной
исполнительный комитет

Могилевский областной
исполнительный комитет

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства
здравоохранения
Республики Беларусь
21.11.2019 № 106

ИНСТРУКЦИЯ

о порядке организации диетического питания

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящая Инструкция устанавливает порядок организации диетического питания пациентов в государственных организациях здравоохранения (далее – организации здравоохранения).

Организация диетического питания пациентов в организациях здравоохранения может осуществляться с привлечением субъектов общественного питания (далее – сторонняя организация).

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

диетическое питание – питание, обеспечивающее удовлетворение физиологических потребностей организма пациента в пищевых веществах и энергии с учетом механизмов

развития, стадии, особенностей течения основного заболевания, наличия сопутствующей патологии, выполняющее лечебные и профилактические задачи по восстановлению биологических и энергетических затрат организма человека;

диетическое лечебное питание – вид диетического питания, которое применяется в лечебных целях специально составленных лечебных рационов и режимов питания для пациентов с острыми или обостренными хроническими заболеваниями;

диетическое профилактическое питание – вид диетического питания по специальному рациону пациентов с хроническими заболеваниями вне периода обострения, направленного на предотвращение заболеваний или обострений путем устранения причин и условий их возникновения и развития, а также путем повышения устойчивости организма к воздействию факторов, способных вызвать патологические реакции;

дополнительное диетическое питание – питание, которое назначается пациентам при отдельных заболеваниях, требующих увеличения пищевой ценности рациона сверх норм среднесуточного набора пищевых продуктов по стандартным диетам;

индивидуальное диетическое питание – питание, которое назначается пациентам при заболеваниях и состояниях, требующих исключения из рациона отдельных пищевых продуктов или изменения состава рациона (наследственные заболевания обмена, целиакия, пищевая непереносимость, энтеральное питание, лечебно-диагностические процедуры и другие). Индивидуализация пищевой ценности рациона осуществляется путем подбора имеющихся в картотеке блюд диетического питания, исключения продуктов, запрещенных или не рекомендуемых при данных заболеваниях, а также включения в состав рациона пищевой продукции промышленного выпуска (пищевой продукции диетического питания, пищевой продукции для детского питания, обогащенной пищевой продукции, пищевой продукции прикорма, начальных и последующих смесей, продуктов для энтерального питания и другое);

полное энтеральное питание – вид диетического лечебного питания, которое назначается пациентам исключительно пищевой продукцией энтерального питания;

пищевая кухня – комплекс производственных, складских, хозяйственных, подсобных, административных помещений со специальным оборудованием для приготовления питания;

пищевая продукция энтерального питания – жидкая или сухая (восстановленная до готовой к употреблению) пищевая продукция диетического лечебного или диетического профилактического питания, предназначенная для перорального употребления пациентами непосредственно или введения через зонд (стому) при невозможности обеспечения потребности организма в пищевых веществах и энергии обычным способом;

раздаточные (столовые-раздаточные) помещения – помещения и оборудование, которые предназначены для порционирования и реализации (раздачи) готовой кулинарной продукции, хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления горячих напитков и проведения отдельных технологических процессов (нарезка готовых пищевых продуктов и другое);

частичное энтеральное питание – вид диетического лечебного питания, которое назначается пищевой продукцией энтерального питания пациентов в составе рационов дополнительного или индивидуального питания, а также смешанного энтерально-парентерального питания;

энтеральное питание – вид диетического питания, при котором пищевые вещества вследствие невозможности адекватного обеспечения энергетических и пластических потребностей организма естественным путем вводятся пациенту в виде пищевой продукции энтерального питания через рот, зонд (стому).

3. Диетическое питание пациентов является неотъемлемым компонентом лечебного процесса и профилактических мероприятий, включает в себя пищевые рационы с установленным химическим составом и энергетической ценностью, состоящие из определенных пищевых продуктов, подвергаемых соответствующей технологической обработке.

Принципами диетического питания являются:

обеспечение организма пациентов основными пищевыми веществами и энергией с учетом механизмов развития, стадии, особенностей течения основного заболевания, наличия сопутствующей патологии, биологических и энергетических затрат организма человека;

соответствие химического состава пищевых продуктов функциональному состоянию ферментных систем организма пациентов;

щадящее воздействие на поврежденные болезнью ферментные системы организма пациентов путем введения (исключения) специфических факторов питания;

адаптация технологии приготовления и кратности приема пищи стадии, особенностям течения основного заболевания, наличия сопутствующей патологии, функции органов пищеварения у пациентов;

последовательный переход от щадящих рационов к более расширенным;

сочетание в необходимых случаях различных способов введения пищи (питательных веществ).

4. Организация диетического питания осуществляется с учетом специфики организации здравоохранения при оказании медицинской помощи пациентам в стационарных условиях в соответствии с перечнем стандартных диет согласно приложению 1, а также в отделениях дневного пребывания психоневрологических диспансеров и психиатрических больниц.

ГЛАВА 2 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ПАЦИЕНТОВ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ

5. Основой для построения рационов стандартных диет в организациях здравоохранения (отделениях), оказывающих медицинскую помощь в стационарных условиях, являются нормы среднесуточных наборов пищевых продуктов для одного пациента согласно приложениям 2–13 с рассчитанным химическим составом диет по основным пищевым веществам и с учетом обобщенных потерь.

6. Стандартная диета назначается лечащим врачом организации здравоохранения с учетом стадии течения основного заболевания, наличия сопутствующей патологии, а также возраста пациента.

7. При оказании медицинской помощи в стационарных условиях в государственных учреждениях здравоохранения детям первого года жизни кормящие женщины, осуществляющие уход за ними, обеспечиваются питанием согласно нормам среднесуточного набора пищевых продуктов для одного пациента для беременных и кормящих женщин в организациях здравоохранения (базовый рацион – диета Б), оказывающих медицинскую помощь в стационарных условиях.

При оказании медицинской помощи в стационарных условиях в государственных учреждениях здравоохранения один из родителей или лицо, фактически осуществляющее уход за несовершеннолетним в возрасте до трех лет, обеспечивается питанием согласно нормам среднесуточного набора пищевых продуктов для одного пациента в организациях здравоохранения, оказывающих медицинскую помощь в стационарных условиях по базовому рациону – диете Б.

При оказании медицинской помощи в стационарных условиях в государственных учреждениях здравоохранения детям первого года жизни с учетом заболеваний или патологических состояний назначаются заменители грудного молока (молочные смеси), предусмотренные перечнем заменителей грудного молока (молочных смесей) детям первого года жизни согласно приложению 14.

Детям, находящимся на смешанном вскармливании, объем смеси рассчитывается индивидуально. Дети, находящиеся на исключительно грудном вскармливании, адаптированные молочные смеси не получают. По показаниям для увеличения пищевой ценности грудного молока назначаются обогатители грудного молока недоношенным

и маловесным детям. Недоношенным детям с низкой, очень низкой и экстремально низкой массой тела при рождении объем смеси рассчитывается индивидуально. Молочная смесь для детей выбирается с учетом патологических состояний и заболеваний.

8. Приготовление блюд диетического питания для пациентов осуществляется на пищеблоке (кухне) организации здравоохранения в соответствии с обязательными для соблюдения требованиями технических нормативных правовых актов в области общественного питания.

На каждое блюдо составляется технологическая карта на кулинарную продукцию по форме согласно приложению 15 в двух экземплярах, один из которых хранится в бухгалтерии, второй – у медицинской сестры-диетолога.

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

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

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

Совет создается в организациях здравоохранения с количеством коек от 50 и более.

В состав Совета входят заместитель руководителя организации здравоохранения по медицинской части (председатель Совета), главная медицинская сестра, врач-диетолог, медицинская сестра-диетолог, врач-эпидемиолог, заведующие отделениями, заведующий производством (при наличии пищеблока (кухни). Персональный состав Совета утверждается приказом руководителя организации здравоохранения.

К работе Совета могут привлекаться другие работники организации здравоохранения.

12. Основными задачами Совета являются:

совершенствование диетического питания пациентов;

создание эффективной организации диетического питания пациентов;

соблюдение норм среднесуточных наборов пищевых продуктов для одного пациента;

внедрение новых технологий приготовления диетического, в том числе энтерального, питания пациентов;

проведение анализа эффективности диетотерапии при различных заболеваниях;

обеспечение соблюдения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

В целях реализации основных задач Совет:

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

разрабатывает номенклатуры диет, смесей для энтерального питания, примерных сезонных меню, картотеки блюд;

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

анализирует качество обслуживания пациентов, в том числе оформление подачи блюд, сервировку стола, наличие на столах бумажных салфеток и других необходимых предметов;

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

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

определяет количество наборов продуктов, подлежащих хранению в раздаточных (столовых-раздаточных) помещениях;

принимает участие в проведении микробиологического наблюдения в раздаточных (столовых-раздаточных) помещениях;

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

вносит предложения руководителю организации здравоохранения по улучшению организации и качества диетического питания пациентов.

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

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

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

15. Питание пациентов в отделениях организации здравоохранения осуществляется в раздаточных (столовых-раздаточных) помещениях.

16. Организация питания пациентов и соблюдение технологии приготовления блюд диетического питания, его калорийность, выход готовых диетических блюд осуществляются в соответствии с обязательными для соблюдения требованиями технических нормативных правовых актов в области общественного питания.

17. При приемке диетического питания от объекта общественного питания организация здравоохранения осуществляет анализ качества диетического питания, фактического количества поставляемых блюд в соответствии с количеством пациентов, состоящих на питании, а также массы готовых блюд путем их взвешивания.

ГЛАВА 3 ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕТА И ОТПУСКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ

18. Учет пищевых продуктов в организациях здравоохранения включает:

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

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

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

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

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

20. Организация учета и отпуска диетического питания пациентам на пищеблоке (кухне) осуществляется ответственным за организацию диетического питания.

21. Учет рационов диетического питания пациентов ведется палатными медицинскими сестрами. Ежедневно палатные медицинские сестры подают сведения старшей медицинской сестре о количестве пациентов, подлежащих питанию согласно

назначенным диетам. Количество пациентов в отделении сверяется с данными приемного отделения. На основании данных палатных медицинских сестер старшая медицинская сестра отделения составляет на 8.00 и 14.00 сводные сведения о количестве пациентов, состоящих на питании, по форме согласно приложению 16.

Сведения из отделений поступают к лицу, ответственному за организацию диетического питания, которое составляет на 8.00 и 14.00 сводные сведения о количестве пациентов, состоящих на питании, по форме согласно приложению 17.

22. Пациенты, поступившие в отделения стационара после 14.00 текущего дня и до 6.00 следующего дня, включаются в сводные сведения о количестве пациентов, состоящих на питании по форме согласно приложению 18, которые ежедневно оформляются приемным отделением стационара по данным из отделений и подаются на пищеблок (кухню) на 6.00.

При отсутствии лица, ответственного за организацию диетического питания, на 8.00 и 14.00 сводные сведения о количестве пациентов, состоящих на питании, оформляются по форме согласно приложению 18.

В случае изменения количества пациентов по сравнению с данными на 6.00, 8.00 и 14.00, указанными в меню-требовании, составляется расчет изменения потребности в пищевых продуктах по наиболее многочисленной диете пациентов в организации здравоохранения.

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

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

Пациенты, поступившие с 14.00 до 19.00, обеспечиваются индивидуальным набором пищевых продуктов (далее, если не установлено иное, – набор продуктов), включающим мясные и овощные консервы, печенье или другие продукты, не требующие тепловой обработки, чай в мелкой (индивидуальной) упаковке промышленного производства. Заказ на выдачу индивидуальных наборов пищевых продуктов оформляется по форме согласно приложению 19 в двух экземплярах, один из которых хранится в медицинской карте стационарного больного, другой предоставляется в бухгалтерию организации здравоохранения.

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

Наборы продуктов хранятся в раздаточных (столовых-раздаточных) помещениях организации здравоохранения с соблюдением условий и сроков их хранения.

При поступлении пациентов с 14.00 до 19.00 выдача набора продуктов осуществляется санитаркой-раздатчицей или медицинской сестрой.

23. Индивидуальное и (или) дополнительное диетическое питание назначается лечащим врачом (при необходимости – врачебным консилиумом) пациенту при наличии медицинских показаний. Заказ на индивидуальное и (или) дополнительное диетическое питание оформляется по форме согласно приложению 20 в двух экземплярах, один

из которых передается на пищеблок (кухню), другой хранится в медицинской карте стационарного больного.

24. Энтеральное питание назначается лечащим врачом (при необходимости – врачебным консилиумом) при наличии медицинских показаний. В сведениях о количестве пациентов, состоящих на питании, отдельно указывается количество пациентов, которым назначено энтеральное питание. При составлении меню-требования эти пациенты не включаются в число лиц, состоящих на питании.

25. В каждой организации здравоохранения, осуществляющей диетическое питание пациентов, разрабатывается сезонное перспективное меню, которое составляется на два сезона года (зимне-весеннее, летне-осеннее) по всем диетам, применяемым в организации здравоохранения. Сезонное перспективное меню составляется врачом-диетологом или медицинской сестрой-диетологом под руководством лица, ответственного за организацию диетического питания пациентов, и утверждается руководителем организации здравоохранения.

26. На основании сводных сведений на 8.00 по количеству пациентов, состоящих на питании, медицинская сестра-диетолог при участии заведующего производством (шеф-повара) под руководством лица, ответственного за организацию диетического питания пациентов, составляет меню-требование на выдачу пищевых продуктов (далее, если не указано иное, – меню-требование) на следующий день в двух экземплярах.

В меню-требование включаются пищевые продукты, необходимые для приготовления готовых блюд, проведения бракеража и отбора суточных проб готовых блюд.

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

Меню-требование применяется для учета отпущенных пищевых продуктов со склада (кладовой) организации здравоохранения на пищеблок (кухню). Меню-требование составляется согласно сезонному перспективному меню с учетом среднесуточного набора пищевых продуктов для одного пациента, ежедневно утверждается руководителем организации здравоохранения или его заместителем по медицинской части и подписывается лицом, ответственным за организацию диетического питания, бухгалтером и заведующим производством (шеф-поваром, поваром).

Меню-требование вместе со сводными сведениями о количестве пациентов, состоящих на питании, передается в бухгалтерию организации здравоохранения для проведения расчета и выписки пищевых продуктов со склада (кладовой) на пищеблок (кухню). В меню-требовании лицом, ответственным за организацию диетического питания, числителем проставляется количество пищевых продуктов, необходимое для одной порции каждого блюда, работником бухгалтерии знаменателем указывается количество пищевых продуктов, необходимое для приготовления всех порций каждого блюда, и общее количество всех пищевых продуктов по меню-требованию.

На основании итоговых данных меню-требования производится выдача пищевых продуктов со склада (кладовой) на пищеблок (кухню). Первый экземпляр меню-требования остается у заведующего складом (кладовщика), выдавшего продукты, второй – у заведующего производством (шеф-повара), принявшего продукты. Заведующий складом (кладовщик) сдает в бухгалтерию меню-требование на все выданные со склада (кладовой) пищевые продукты.

На основании итоговых данных меню-требования оформляется требование на выдачу пищевых продуктов со склада (кладовой) по форме согласно приложению 21.

27. При составлении меню-требования медицинская сестра-диетолог осуществляет наблюдение за выполнением норм среднесуточных наборов пищевых продуктов для одного пациента по наиболее многочисленной диете и возрастной группе пациентов в организации здравоохранения.

Анализ выполнения норм среднесуточного набора пищевых продуктов для одного пациента проводится по наиболее многочисленной диете и возрастной группе пациентов,

по массе нетто в натуральном (граммах, миллилитрах) и в процентном выражении. Результаты проведения анализа ежемесячно предоставляются лицу, ответственному за организацию диетического питания.

Молоко, кисломолочные продукты, сливочное и растительное масло, мясо, хлеб, крупы, овощи, свежие фрукты, соки, сахар включаются в рацион ежедневно. Другие пищевые продукты (рыба, птица, яйца, сыр, творог, сметана и другие) включаются в рацион не менее 2 раз в неделю.

В случае производственной необходимости при составлении меню-требования на конкретный день производится замена пищевых продуктов с учетом норм взаимозаменяемости пищевых продуктов при приготовлении диетических блюд согласно приложению 22 и норм замены пищевых продуктов по белку и углеводам при приготовлении диетических блюд согласно приложению 23.

Нормы питания пациентов по итогам месяца выполняются на 100 % с допустимым отклонением $\pm 10\%$ при условии выполнения норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах.

При приготовлении диетического питания в организациях здравоохранения используются пищевые продукты и сырье, включенные в перечень согласно приложению 24, и не допускается использование пищевых продуктов и блюд, включенных в перечень согласно приложению 25.

28. Закладка пищевых продуктов в котел производится в присутствии лица, ответственного за соблюдение технологии блюд и качество готовой продукции (заведующего производством (шеф-повара), заместителя заведующего производством, бригадира, врача-диетолога, иного врача-специалиста, медицинской сестры-диетолога или медицинского работника со средним специальным медицинским образованием). Перед закладкой в котел пищевые продукты повторно взвешиваются.

При приготовлении блюд, в состав которых входят продукты с ограниченным сроком годности, такие продукты списываются на приготовление блюд полностью в пределах предварительного заказа, одновременно увеличивая или уменьшая закладку данного продукта и пропорционально изменяя закладку всех продуктов, входящих в состав блюда, с последующим изменением выхода блюда.

При использовании пищевой продукции срок годности которой после вскрытия упаковки ограничен, такая продукция списывается для приготовления блюд полностью до единицы упаковки, с последующим пропорциональным изменением закладки всех продуктов, входящих в состав готового блюда.

При наличии на складе (кладовой) пищевых продуктов с истекающим сроком годности, такие продукты своевременно (до истечения срока годности) используются на приготовление блюд полностью, одновременно увеличивая или уменьшая закладку данного продукта, пропорционально изменяя закладки всех продуктов, с последующим изменением выхода готового блюда.

29. Масса порций готовых блюд должна соответствовать нормам выхода готовой продукции. Не реже одного раза в месяц администрацией и лицом, ответственным за организацию диетического питания, сверяется масса и количество готовых блюд в отделениях организации здравоохранения. О результатах проведения сверки составляется акт.

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

31. Ежедневно на пищеблоке (кухне) оставляется суточная проба блюд диетического питания пациентов.

32. Выдача рационов питания производится на основании ведомости учета отпуска отделением рационов питания по форме согласно приложению 26, оформленной в одном экземпляре. При получении готовых блюд уполномоченные работники отделений расписываются в их получении.

33. Отпуск пищевых продуктов, хлебобулочных и кондитерских изделий, поступающих со склада (кладовой) в раздаточные (столовые-раздаточные) помещения отделений (хлеб, масло, сахар, чай) (далее – сухой паек), производится на основании накладной, выписываемой бухгалтерией для каждого отделения по нормам на каждую диету.

34. При приготовлении диетического питания сторонней организацией порядок оказания таких услуг осуществляется на основании договора, заключенного между организацией здравоохранения и сторонней организацией.

35. При организации диетического питания пациентов сторонней организацией отпуск сухого пайка производится на основании раздаточной ведомости на отпуск сухого пайка в отделения по форме согласно приложению 27, оформленной бухгалтерией сторонней организации. На основании итогов раздаточной ведомости оформляется товарно-транспортная или товарная накладная.

Сторонней организацией готовые блюда отпускаются материально ответственным лицам на основании раздаточной ведомости на отпуск рационов питания пациентам (далее – раздаточная ведомость) по форме согласно приложению 28. При получении готовых блюд материально ответственное лицо проводит сверку соответствия получаемых блюд по количеству и массе с данными, указанными в раздаточной ведомости, и расписывается в их получении.

Сторонняя организация ежедневно представляет в бухгалтерию организации здравоохранения товарно-транспортную или товарную накладную, где указываются наименование готовых блюд, отпускная цена одного блюда, количество готовых блюд и общая сумма. К товарно-транспортной или товарной накладной прилагается раздаточная ведомость. Акт на списание пищевых продуктов, использованных для приготовления готовых блюд для проведения бракеража, составляется в двух экземплярах, подписывается уполномоченными представителями организации здравоохранения и сторонней организации.

Акт на списание пищевых продуктов, использованных для приготовления готовых блюд для отбора суточных проб, составляется в двух экземплярах и предоставляется в бухгалтерию организации здравоохранения на второе число месяца, следующего за отчетным. К акту на списание пищевых продуктов, использованных для приготовления готовых блюд для отбора суточных проб, прилагается журнал учета движения суточных проб по форме согласно приложению 29.

36. Работники бухгалтерии организации здравоохранения проверяют соответствие количества блюд, указанных в товарно-транспортной или товарной накладной, с раздаточной ведомостью и сводными сведениями о количестве пациентов, состоящих на питании в организации здравоохранения.

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

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

Пищевые продукты, использованные для приготовления готовых блюд для проведения бракеража и отбора суточных проб, списываются на фактические расходы организации здравоохранения. Акт на списание составляется в произвольной форме на основании данных меню-требования и журнала учета движения суточных проб.

37. В целях обеспечения сохранности пищевых продуктов организацией здравоохранения не менее одного раза в квартал проводится инвентаризация пищевых продуктов.

38. В случае обнаружения недостатков пищевых продуктов бухгалтерия определяет естественную убыль. Списание недостатка товаров в пределах естественной убыли производится в установленном законодательством порядке. Недостача пищевых

продуктов сверх норм естественной убыли взыскивается в установленном законодательством порядке.

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

ГЛАВА 4

ПРОВЕДЕНИЕ БРАКЕРАЖА ГОТОВЫХ БЛЮД НА ПИЩЕБЛОКЕ (КУХНЕ)

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

Состав комиссии формируется с учетом специфики организации здравоохранения.

41. При организации диетического питания сторонней организацией проведение бракеража готовых блюд проводится организацией здравоохранения (доставка бракеражной порции) или сторонней организацией.

42. Для осуществления бракеража готовых блюд в меню-требовании выписывается одна порция каждого приготавливаемого на пищеблоке (кухне) блюда по нормам, предусмотренным в технологических картах на кулинарную продукцию.

43. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется обязательными для соблюдения требованиями технических нормативных правовых актов в области общественного питания.

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

Бракераж готовых блюд проводится в присутствии изготовителя пищевой продукции (повара) за 15–20 минут до начала ее отпуска или реализации.

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

45. Оценка качества готовых блюд осуществляется по совокупности органолептических показателей в соответствии с обязательными для соблюдения требованиями технических нормативных правовых актов в области общественного питания (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция).

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

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

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

снятие пробы проводится половником (для первых блюд), ложкой (для вторых блюд), из котла берутся готовые блюда;

снимающий пробу отдельной ложкой берет из половника или из тарелки (для вторых блюд) готовую пищу и непосредственно проводит пробу пищи;

количество столовых приборов для взятия проб готовых блюд соответствует количеству членов бракеражной комиссии;

столовые приборы находятся в кассетницах для чистых столовых приборов; после снятия пробы членами бракеражной комиссии производится запись в журнале по контролю за качеством готовых блюд (бракеражный) по форме согласно приложению 30.

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

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

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

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

при выявлении несоответствия доставленного питания сопроводительным документам, неудовлетворительного санитарного состояния автотранспорта, емкостей с готовой пищей незамедлительно информировать руководителя сторонней организации;

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

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

наличием в отделении ежедневного меню;

санитарным состоянием раздаточной (столовой-раздаточной);

наличием инвентаря для раздачи питания, столовой посуды и приборов;

эстетическим оформлением помещения, предназначенного для приема пищи;

наличием и использованием по назначению санитарной одежды санитарками-буфетчицами;

полнотой доведения порции готового диетического питания до пациента;

работой санитарок-буфетчиц во время раздачи пищи;

организацией диетического питания тяжелобольных пациентов;

соблюдением режима мытья, дезинфекции и хранения посуды;

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

ГЛАВА 5

ОТБОР СУТОЧНЫХ ПРОБ НА ПИЩЕБЛОКЕ (КУХНЕ)

49. Ежедневно на пищеблоке (кухне) осуществляется отбор суточных проб готовых блюд диетического питания.

50. Отбор суточных проб готовых блюд диетического питания проводится заведующим производством, заместителем заведующего производством или поваром в стерильные или продезинфицированные емкости с крышками.

51. Каждое готовое блюдо отбирается в отдельную емкость достаточного объема. Для суточной пробы готовые блюда отбираются в объеме одной порции.

52. Допускается отбор суточной пробы в уменьшенном объеме, но не менее 50 г, если это соответствует выходу приготовленного блюда. Каждая емкость маркируется с указанием вида продукции, даты и времени ее приготовления.

53. Не отбираются для суточной пробы продукты промышленного производства: сыр, сливочное масло, колбасные изделия, готовые салаты из консервированных овощей (солянка, рагу, зеленый горошек и другие).

54. Суточные пробы готовых блюд хранятся в холодильнике для готовой продукции в течение 24 часов при температуре 2–6 °С.

55. По истечении срока годности (хранения) суточные пробы готовых блюд утилизируются, емкости тщательно моются с применением моющих средств и дезинфицируются путем кипячения в течение 15 минут в 2 %-м растворе питьевой соды или в течение 30 минут без добавления питьевой соды либо стерилизуются в сухожаровом шкафу при температуре 180 °С в течение 60 минут.

56. Отбор и утилизация суточных проб готовых блюд отражаются в журнале учета движения суточных проб.

Приложение 1
к Инструкции
о порядке организации
диетического питания

ПЕРЕЧЕНЬ стандартных диет

Стандартная диета	Общая характеристика, кулинарная обработка	Показания к назначению
Базовый рацион (диета Б)	Диета с физиологическим содержанием белков, жиров и углеводов, обогащенная витаминами, минеральными веществами, растительной клетчаткой (овощи). При назначении диеты пациентам с сахарным диабетом (ДИЕТА БД) исключаются (или заменяются в соответствии с нормами взаимозаменяемости пищевых продуктов при приготовлении диетических блюд согласно приложению 22) сахар и другие рафинированные углеводы. Ограничиваются азотистые экстрактивные вещества, продукты, богатые эфирными маслами, исключаются острые приправы, шпинат, щавель, копчености. Блюда готовят в отварном виде, на пару, тушат или запекают. Температура блюд от 15 °С до 60–65 °С. Режим питания 3–6 раз в день	Состояния и заболевания, не требующие назначения других стандартных диет, такие как: острые респираторные заболевания; заболевания органов зрения; заболевания органов пищеварения в стадии ремиссии; острые и хронические заболевания почек с сохраненными функциями почек; нервно-психические заболевания; травмы опорно-двигательного аппарата; сахарный диабет 2-го типа с нормальной массой тела; заболевания сердечно-сосудистой системы с нерезким нарушением кровообращения, ишемическая болезнь сердца, атеросклероз сосудов и другие состояния и заболевания
Рацион с механическим и химическим щажением (диета П)	Диета с физиологическим содержанием белков, жиров и углеводов, обогащенная витаминами, минеральными веществами, с умеренным ограничением химических и механических раздражителей слизистой оболочки рецепторного аппарата желудочно-кишечного тракта. Исключаются острые закуски, приправы, пряности. Блюда готовят в отварном виде или на пару, протертые и непротертые. Показано использование пюреобразной и жидкой продукции промышленного производства (мясное, овощное, фруктовое пюре и другое). Температура блюд от 15 °С до 60–65 °С. Режим питания 4–6 раз в день	Заболевания органов пищеварения в период обострения или неполной ремиссии; нарушение функции жевательного аппарата; состояние после операций на внутренних органах, кроме органов желудочно-кишечного тракта; острые инфекционные заболевания и другие состояния и заболевания. Для пациентов в послеоперационном периоде и/или находящимся на зондовом питании назначается протертый вариант диеты П (диета ПП). Блюда готовятся согласно технологическим картам, определенным для диет 0, 1, зонд

<p>Рацион с повышенным содержанием белка (высокобелковая, диета М)</p>	<p>Диета с повышенным содержанием белка, нормальным количеством жиров, сложных углеводов и ограничением легкоусвояемых углеводов. Ограничиваются химические и механические раздражители желудка, желчевыводящих путей. При назначении диеты пациентам с сахарным диабетом (ДИЕТА МД) исключаются (или заменяются в соответствии с нормами взаимозаменяемости пищевых продуктов при приготовлении диетических блюд согласно приложению 22) сахар и другие рафинированные углеводы. Блюда готовят в отварном, тушеном, запеченном, протертом и непротертом виде, на пару. Температура блюд от 15 °С до 60–65 °С. Режим питания 4–6 раз в день</p>	<p>Состояния и заболевания, требующие повышенного количества белка в суточном рационе, такие как: ожоговая болезнь; системное лечение кортикостероидами; лучевая и химиотерапия; почечно-заместительная терапия; нефротический синдром; сахарный диабет 1-го типа без сопутствующего ожирения и нарушения азотовыделительной функции почек; реабилитация пациентов после оказания высокотехнологичной медицинской помощи и другие состояния и заболевания</p>
<p>Рацион с пониженным содержанием белка (низкобелковая, диета Н)</p>	<p>Диета с ограничением белка до 0,8, или 0,6, или 0,3 г/кг идеальной массы тела (до 60, 40 или 20 г/день) с резким ограничением поваренной соли (1,5–3 г/день) и жидкости (0,8–1 л/день). Исключаются азотистые экстрактивные вещества, какао, шоколад, кофе, соленые закуски. В диету вводятся безбелковый белый хлеб, пюре, муссы из набухающего крахмала. Блюда готовятся без соли, в отварном виде, на пару, непротертые. Рацион обогащается витаминами, минеральными веществами. Температура блюд от 15 °С до 60–65 °С. Режим питания 4–6 раз в день</p>	<p>Состояния и заболевания, требующие пониженного содержания белка в суточном рационе, такие как: нарушение азотовыделительной функции почек; цирроз печени с печеночной энцефалопатией; нарушение обмена аминокислот; заболевания сердечно-сосудистой системы с недостаточностью кровообращения 2–3-й степени и другие состояния и заболевания</p>
<p>Рацион с повышенным содержанием белка и повышенной калорийностью (высокобелковая и высококалорийная, диета Т)</p>	<p>Диета с повышенным содержанием белка, жира, физиологическим количеством сложных углеводов, с ограничением легкоусвояемых углеводов. Диета с повышенной энергетической ценностью. Блюда готовят в отварном, тушеном, запеченном виде, на пару. Вторые мясные и рыбные блюда в отварном, запеченном виде, приготовленные на пару, куском или рубленые. Допускается обжаривание рыбы и мяса после отваривания. Температура блюд от 15 °С до 60–65 °С. Режим питания 4–6 раз в день</p>	<p>Туберкулез (легочной и внелегочной); ВИЧ; муковисцидоз; ожоговая болезнь и другие состояния и заболевания</p>
<p>Рацион с пониженной калорийностью (низкокалорийная, диета НК)</p>	<p>Диета с умеренным ограничением энергетической ценности (до 1300–1600 ккал/день) преимущественно за счет жиров и углеводов. Исключаются простые сахара, ограничиваются животные жиры и поваренная соль (до 3–5 г в сутки). Включаются растительные жиры, пищевые волокна (сырые овощи, фрукты, пищевые отруби). Ограничиваются жидкость, азотистые экстрактивные вещества, продукты, богатые эфирными маслами, исключаются острые приправы, пряности, копчености. Пищу готовят в отварном виде или на пару. Температура блюд от 15 °С до 60–65 °С. Свободная жидкость – 0,8–1,5 л. Режим питания дробный, 4–6 раз в день</p>	<p>Различные степени алиментарного ожирения при отсутствии выраженных осложнений со стороны органов пищеварения, кровообращения и других заболеваний, требующих специальных режимов питания, и другие состояния и заболевания</p>

НОРМЫ
среднесуточного набора пищевых продуктов для одного пациента

Наименование продуктов	Варианты наборов продуктов (г, мл)											
	базовый рацион – диета Б		рацион с механическим и химическим щажением – диета П		рацион с повышенным содержанием белка – диета М		рацион с пониженным содержанием белка – диета Н		рацион с повышенным содержанием белка и повышенной калорийностью – диета Т*		рацион с пониженной калорийностью – диета НК	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Овощи свежие, соленые, консервированные (в т.ч. зеленый горошек, кукуруза, морская капуста и другие), зелень** до 01.01 с 01.01	315	270, для пациентов с сахарным диабетом – 420	258	215	315	270, для пациентов с сахарным диабетом – 420	420	400	420	400	420	400
Полуфабрикат бескостный, говядина 1-й категории, свинина мясная, птица (цыплята-бройлеры 1-го сорта потрошенные)**	–	132	–	132	–	132	–	81	–	166	–	132 (кроме свинины)
Рыба, рыбопродукты (кроме морской капусты)**												
неразделанная	108,7		108,7		152,2				152,2		108,7	
потрошенная, обезглавленная	70,4	50	70,4	50	98,6	70	–	–	98,6	70	70,4	50
филе, выпускаемое промышленностью	55,6		55,6		77,9				77,9		55,6	
Хлеб ржаной, ржано-пшеничный***	100	100	–	–	100	100	100	100	150	150	100	100
Хлеб пшеничный***	140	140	240	240	140	140	140	140	175	175	–	–
Крахмал картофельный	3	3	3	3	3	3	5	5	5	5	–	–
Мука пшеничная	5	5	5	5	5	5	5	5	10	10	–	–
Крупы, макаронные изделия, бобовые, всего	105	105	105	105	105	105	95	95	110	110	40	40
Картофель молодой 20 % с 01.09 по 31.10 – 25 %	250	200	337,5	270	250	200	300	240	300	240	125	100
	266	200	359,1	270	266	200	319,2	240	319,2	240	133	100

Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 14.12.2019, 8/34844

с 01.11 по 31.12 – 30 %	286	200	386,1	270	286	200	343,2	240	343,2	240	143	100
с 01.01 по 28 (29).02 – 35 %	308	200	415,8	270	308	200	369,6	240	369,6	240	154	100
с 01.03 – 40 %	334	200	450,9	270	334	200	400,8	240	400,8	240	167	100
Фрукты свежие	–	для пациентов с сахарным диабетом – 100	–	–	–	для пациентов с сахарным диабетом – 100	100	100	150	150	150	150
Сухофрукты, плоды шиповника сушеные	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Соки фруктовые, овощные	–	для пациентов с сахарным диабетом – 150	–	–	–	для пациентов с сахарным диабетом – 150	–	–	200	200	–	–
Вареное колбасное изделие	10,3	10	10,3	10	10,3	10	–	–	20,6	20	–	–
Творог	–	50	–	50	–	70	–	15	–	70	–	50
Сыр	–	10	–	10	–	10	–	–	–	15	–	10
Яйцо	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.	0,25 шт.	0,25 шт.	1 шт.	1 шт.	0,5 шт.	0,5 шт.
Молоко, кефир, йогурт	–	300	–	400	–	350	–	200	–	500	–	400
Масло сливочное	30	30	30	30	30	30	40	40	40	40	10	10
Масло растительное	20	20	20	20	20	20	30	30	30	30	20	20
Сметана	20	20	20	20	20	20	15	15	25	25	10	10
Сахар, варенье, повидло, джем	50	50	50	50	50	50	50	50	60	60	–	–
Чай	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Какао, кофейный напиток	2	2	2	2	2	2	–	–	2	2	1	1
Соль	5		5		5		1,5–3		5		3	
Химический состав и энергетическая ценность питания												
	Диета Б		Диета П		Диета М		Диета Н		Диета Т		Диета НК	
Белки (всего, г)	85–95		85–95		95–110		20–60		115–125		65–75	
в т.ч. животного происхождения	50–57		50–57		57–60		15–30		69–75		42–51	
Жиры (всего, г)	80–90		80–90		80–90		80–90		115–125		55–65	
в т.ч. растительного происхождения	20–27		20–27		20–27		25–35		29–39		14–25	
Углеводы (всего, г)	300–350		300–350		310–370		350–400		450–500		150–175	
Энергетическая ценность (ккал)	2250–2600		2250–2600		2350–2750		2200–2650		3150–3650		1355–1700	

* При наличии показаний назначаются дополнительное диетическое питание в виде энтеральных смесей.

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

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

Приложение 3
к Инструкции
о порядке организации
диетического питания

НОРМЫ

**среднесуточного набора пищевых продуктов для одного пациента
для беременных и кормящих женщин (базовый рацион – диета Б)**

Наименование продуктов	Количество (г, мл)			
	для беременных женщин		для кормящих женщин	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Полуфабрикат бескостный, говядина 1-й категории, свинина мясная, птица (цыплята-бройлеры 1-го сорта потрошенные)*	–	140	–	140
Рыба, рыбопродукты (кроме морской капусты)* неразделанная	108,7		108,7	
потрошенная, обезглавленная	70,4	50	70,4	50
филе, выпускаемое промышленностью	55,6		55,6	
Овощи свежие, соленые, консервированные (в т.ч. кукуруза, морская капуста и другие), зелень* до 01.01	314	250	314	250
с 01.01	330	250	330	250
Хлеб ржаной, ржано-пшеничный**	100	100	100	100
Хлеб пшеничный**	140	140	140	140
Мука пшеничная	5	5	5	5
Крахмал картофельный	5	5	5	5
Крупы, макаронные изделия, всего	105	105	105	105
Картофель молодой (20 %)	250	200	250	200
С 01.09 по 31.10 (25 %)	266	200	266	200
С 01.11 по 31.12 (30 %)	286	200	286	200
С 01.01 по 28(29).02 (35 %)	308	200	308	200
С 01.03 (40 %)	334	200	334	200
Фрукты свежие	100	100	180	180
Сухофрукты, плоды шиповника сушеные	20	20	20	20
Соки фруктовые	100	100	–	–
Сахар, повидло, джем, варенье	50	50	50	50
Кофейный напиток, какао	2	2	2	2
Чай	2	2	2	2
Творог	–	70	–	100
Сметана	20	20	20	20
Сыр	–	10	–	10
Масло сливочное	25	25	25	25
Масло растительное	20	20	20	20
Яйцо	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Соль	5	5	5	5
Молоко, кефир, йогурт***	–	450	–	450
Химический состав и энергетическая ценность питания				
	Для беременных женщин		Для кормящих женщин	
Белки (всего, г)	90–100		95–105	
в т.ч. животного происхождения	54–60		57–63	
Жиры (всего, г)	85–95		90–100	
в т.ч. растительного происхождения	21–29		23–30	
Углеводы (всего, г)	320–400		340–420	
Энергетическая ценность (ккал)	2400–2900		2400–3000	

* При использовании других видов сырья расчет производится по нетто.

** Нормы хлеба устанавливаются с учетом его фактического потребления.

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

Приложение 4
к Инструкции
о порядке организации
диетического питания

НОРМЫ

среднесуточного набора пищевых продуктов для одного пациента из числа инвалидов Великой Отечественной войны и инвалидов боевых действий на территории других государств, ветеранов Великой Отечественной войны и лиц, пострадавших от последствий войн (диета Б)

Наименование продуктов	Количество (г, мл)	
	брутто	нетто
Говядина 1-й категории бескостная, свинина мясная бескостная, птица (цыплята-бройлеры 1-го сорта потрошенные)*	–	131
Рыба, рыбопродукты (кроме морской капусты)* неразделанная	130,4	60
потрошенная, обезглавленная	84,48	
филе, выпускаемое промышленностью	66,7	
Овощи свежие, соленые, консервированные (в т.ч. кукуруза, морская капуста и другие), зелень* до 01.01	335	300
с 01.01	345	300
Хлеб ржано-пшеничный**	140	140
Хлеб пшеничный**	100	100
Мука пшеничная	10	10
Крахмал картофельный	5	5
Крупы, макаронные изделия, всего	100	100
Картофель молодой (20 %)	240	200
С 01.09 по 31.10 (25 %)	250	200
С 01.11 по 31.12 (30 %)	260	200
С 01.01 по 28(29).02 (35 %)	270	200
С 01.03 (40 %)	280	200
Фрукты свежие	100	100
Сухофрукты, плоды шиповника сушеные	20	20
Соки фруктовые	100	100
Сахар, повидло, джем, варенье	50	50
Кофейный напиток, какао	2	2
Чай	2	2
Вареные колбасные изделия	10,3	10
Молоко, кефир, йогурт	400	400
Творог	50	50
Сметана	20	20
Сыр	10,1	10
Масло сливочное	30	30
Масло растительное	20	20
Яйцо	0,5 шт.	0,5 шт.
Соль	5	5
Химический состав и энергетическая ценность питания		
Белки (всего, г)	85–95	
в т.ч. животного происхождения	50–57	
Жиры (всего, г)	80–90	
в т.ч. растительного происхождения	20–27	
Углеводы (всего, г)	340–380	
Энергетическая ценность (ккал)	2400–2750	

* При использовании других видов сырья расчет производится по нетто.

** Нормы хлеба устанавливаются с учетом его фактического потребления.

Приложение 5
к Инструкции
о порядке организации
диетического питания

НОРМЫ

**среднесуточного набора пищевых продуктов для одного пациента
в отделениях дневного пребывания психоневрологических
диспансеров (психиатрических больниц) (отделениях, палатах)
организаций здравоохранения с двухразовым питанием**

Наименование продуктов	Количество (г, мл)	
	брутто	нетто
Полуфабрикат бескостный, говядина 1-й категории, свинина мясная, птица (цыплята-бройлеры 1-го сорта потрошенные)*	–	72
Рыба, рыбопродукты (кроме морской капусты)* неразделанная	65,2	30
потрошенная, обезглавленная	42,3	
филе, выпускаемое промышленностью	33,3	
Овощи свежие, соленые, консервированные (в т.ч. зеленый горошек, кукуруза, морская капуста и другие), зелень* до 01.01	208	180
с 01.01	215	180
Хлеб ржаной, ржано-пшеничный**	60	60
Хлеб пшеничный**	60	60
Мука пшеничная	15	15
Крахмал картофельный	5	5
Крупы, макаронные изделия, бобовые, всего	50	50
Картофель свежий, молодой (20 %)	175	140
С 01.09 по 31.10 (25 %)	186,2	140
С 01.11 по 31.12 (30 %)	200,2	140
С 01.01 по 28(29).02 (35 %)	215,6	140
С 01.03 (40 %)	233,8	140
Сухофрукты, плоды шиповника сушеные	20	20
Яйцо	0,5 шт.	0,5 шт.
Сыр	–	10
Творог	–	50
Молоко	–	200
Сметана	15	15
Масло сливочное	20	20
Масло растительное	7	7
Сахар, варенье, повидло, джем	30	30
Чай	2	2
Кофейный напиток, какао	2	2
Соль	5	5
Химический состав и энергетическая ценность питания		
Белки (всего, г)	50–60	
в т.ч. животного происхождения	30–36	
Жиры (всего, г)	50–60	
в т.ч. растительного происхождения	12–18	
Углеводы (всего, г)	200–250	
Энергетическая ценность (ккал)	1400–1800	

* При использовании других видов сырья расчет производится по нетто.

** Нормы хлеба устанавливаются с учетом его фактического потребления.

Приложение 6
к Инструкции
о порядке организации
диетического питания

НОРМЫ

среднесуточного набора пищевых продуктов для одного ребенка первого года жизни с использованием продуктов прикорма промышленного выпуска

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

Приложение 7
к Инструкции
о порядке организации
диетического питания

НОРМЫ

среднесуточного набора пищевых продуктов для одного несовершеннолетнего пациента (диета Б)

Наименование продуктов	Дети от 1 года до 3 лет		Дети от 3 до 7 лет		Дети от 7 до 14 лет		Дети от 14 до 18 лет	
	количество (г, мл)							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Полуфабрикат бескостный, говядина 1-й категории, свинина мясная, птица (цыплята-бройлеры 1-го сорта потрошенные)*	–	95	–	115	–	125	–	142
Рыба, морепродукты (кроме морской капусты)*								
неразделанная	87		87		108,7		108,7	
потрошенная, обезглавленная	56,3	40	56,3	40	70,4	50	70,4	50
филе, выпускаемое промышленностью	44		44		55,6		55,6	
Овощи свежие, соленые, консервированные (в т.ч. зеленый горошек, кукуруза, морская капуста и другие), зелень* до 01.01	206	180	275	240	290	250	315	270
с 01.01	213	180	288	240	300	250	325	270

Вареные колбасные изделия**	10,3	10	15,5	15,0	15,5	15,0	15,5	15,0
Хлеб пшеничный***	90	90	100	100	140	140	140	140
Хлеб ржаной, ржано-пшеничный***	50	50	50	50	75	75	100	100
Мука пшеничная	5	5	5	5	10	10	10	10
Крахмал картофельный	2	2	2	2	3	3	3	3
Макаронные изделия, крупы, бобовые, всего	55	55	65	65	80	80	100	100
Картофель молодой	187,5	150	250	200	250	200	281,25	225
с 01.09 по 31.10	199,5		266		266		299,25	
с 01.11 по 31.12	214,3		286		286		321,75	
с 01.01 по 28(29).02	231		308		308		346,5	
с 01.03	250,5		334		334		375,75	
Фрукты свежие	100	100	150	150	150	150	200	200
Сухофрукты, плоды шиповника сушеные	20	20	20	20	20	20	20	20
Соки фруктовые, овощные	100	100	100	100	100	100	100	100
Яйцо (шт.)	0,5	0,5	1	1	1	1	1	1
Сыр	–	7	–	10	–	15	–	15
Творог	–	40	–	40	–	50	–	50
Молоко, кефир, йогурт	–	500	–	450	–	450	–	400
Сметана	10	10	15	15	20	20	20	20
Масло сливочное	30	30	30	30	35	35	40	40
Масло растительное	10	10	10	10	15	15	20	20
Сахар, повидло, варенье, джем	45	45	45	45	50	50	50	50
Чай	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Кофейный напиток, какао	2	2	2	2	2	2	2	2
Соль	2	2	3	3	5	5	5	5
Кондитерские изделия промышленного производства	30	30	30	30	30	30	40	40
Химический состав и энергетическая ценность питания								
	1–3 года		3–7 лет		7–14 лет		14–18 лет	
Белки – <i>Б</i> (всего, г)	60–70		65–75		75–90		90–100	
в т.ч. животного происхождения	42–50		42–49		45–54		54–60	
Жиры – <i>Ж</i> (всего, г)	60–70		65–75		75–90		90–100	
в т.ч. растительного происхождения	15–21		16–23		23–27		21–30	
Углеводы – <i>У</i> (всего, г)	240–280		250–300		300–360		340–400	
Энергетическая ценность (ккал)	1700–2000		1750–2250		2150–2650		2450–2900	

* При использовании других видов сырья расчет производится по нетто.

** Для детского питания.

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

Приложение 8
к Инструкции
о порядке организации
диетического питания

НОРМЫ

**среднесуточного набора пищевых продуктов для одного
несовершеннолетнего пациента (диета II)**

Наименование продуктов	Дети от 1 года до 3 лет		Дети от 3 до 7 лет		Дети от 7 до 14 лет		Дети от 14 до 18 лет	
	количество (г, мл)							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Полуфабрикат бескостный, говядина 1-й категории, свинина мясная, птица (цыплята-бройлеры 1-го сорта потрошенные)*	–	95	–	115	–	125	–	142
Рыба, морепродукты (кроме морской капусты)*								
неразделанная	87		87		108,7		108,7	
потрошенная, обезглавленная	56,3	40	56,3	40	70,4	50	70,4	50
филе, выпускаемое промышленностью	44		44		55,6		55,6	
Овощи, зелень* до 01.01 с 01.01	180	150	206	180	240	200	258	215
Мука пшеничная	5	5	5	5	10	10	10	10
Крахмал картофельный	2	2	2	2	3	3	3	3
Макаронные изделия, крупы	55	55	65	65	80	80	100	100
Картофель молодой	250	200	312,5	250	312,5	250	337,5	270
с 01.09 по 31.10	266		332,5		332,5		359,1	
с 01.11 по 31.12	286		357,5		357,5		386,1	
с 01.01 по 28(29).02	308		385		385		415,8	
с 01.03	334		417,5		417,5		450,9	
Фрукты свежие	200	200	250	250	250	250	300	300
Сухофрукты, плоды шиповника сушеные	20	20	20	20	20	20	20	20
Хлеб пшеничный**	140	140	150	150	215	215	240	240
Яйцо (шт.)	0,5	0,5	1	1	1	1	1	1
Сыр	–	7	–	10	–	15	–	15
Творог	–	40	–	40	–	50	–	50
Молоко, кефир, йогурт	–	500	–	450	–	450	–	400
Сметана	10	10	15	15	20	20	20	20
Масло сливочное	30	30	30	30	35	35	40	40
Масло растительное	10	10	10	10	15	15	20	20
Сахар, повидло, варенье, джем	45	45	45	45	50	50	50	50
Чай	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Кофейный напиток, какао	2	2	2	2	2	2	2	2
Соль	2	2	3	3	5	5	5	5
Кондитерские изделия	30	30	30	30	30	30	40	40
Химический состав и энергетическая ценность питания								
	1–3 года		3–7 лет		7–14 лет		14–18 лет	
Белки – <i>Б</i> (всего, г)	60–70		65–75		75–90		90–100	
в т.ч. животного происхождения	42–50		42–49		45–54		54–60	
Жиры – <i>Ж</i> (всего, г)	60–70		65–75		75–90		90–100	
в т.ч. растительного происхождения	15–21		16–23		23–27		21–30	

Углеводы – У (всего, г)	220–280	230–300	300–360	350–400
Энергетическая ценность (ккал)	1700–2000	1750–2200	2100–2600	2400–2900

* При использовании других видов сырья расчет производится по нетто.

** Нормы хлеба устанавливаются с учетом его фактического потребления.

Приложение 9
к Инструкции
о порядке организации
диетического питания

НОРМЫ

среднесуточного набора пищевых продуктов для одного несовершеннолетнего пациента (диета М)

Наименование продуктов	Дети от 1 года до 3 лет		Дети от 3 до 7 лет		Дети от 7 до 14 лет		Дети от 14 до 18 лет	
	количество (г, мл)							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Полуфабрикат бескостный, говядина 1-й категории, свинина мясная, птица (цыплята-бройлеры 1-го сорта потрошенные)*	–	95	–	115	–	125	–	142
Рыба, морепродукты (кроме морской капусты)*								
неразделанная	87		87		108,7		108,7	
потрошенная, обезглавленная	56,3	40	56,3	40	70,4	50	70,4	50
филе, выпускаемое промышленностью	44		44		55,6		55,6	
Овощи свежие, соленые, консервированные (в т.ч. зеленый горошек, кукуруза, морская капуста и другие), зелень* до 01.01	206	180	275	240	290	250	315	270
с 01.01	213	180	288	240	300	250	325	270
Вареные колбасные изделия**	10,3	10	15,5	15	15,5	15	15,5	15
Мука пшеничная	5	5	5	5	10	10	10	10
Крахмал картофельный	2	2	2	2	3	3	3	3
Макаронные изделия, крупы, бобовые, всего	55	55	65	65	80	80	100	100
Картофель								
молодой	187,5	150	250	200	250	200	281,25	225
с 01.09 по 31.10	199,5		266		266		299,25	
с 01.11 по 31.12	214,3		286		286		321,75	
с 01.01 по 28(29).02	231		308		308		346,5	
с 01.03	250,5		334		334		375,75	
Фрукты свежие	100	100	150	150	200	200	200	200
Сухофрукты, плоды шиповника сушеные	20	20	20	20	20	20	20	20
Соки фруктовые, овощные	100	100	100	100	100	100	100	100
Хлеб пшеничный***	90	90	100	100	140	140	140	140
Хлеб ржаной, ржано-пшеничный***	50	50	50	50	75	75	100	100
Яйцо (шт.)	0,5	0,5	1	1	1	1	1	1
Сыр	–	7	–	10	–	15	–	15
Творог	–	100	–	100	–	125	–	125
Молоко, кефир, йогурт	–	500	–	500	–	500	–	500
Сметана	10	10	15	15	20	20	20	20

Масло сливочное	30	30	30	30	35	35	40	40
Масло растительное	10	10	15	15	20	20	20	20
Сахар, повидло, варенье, джем	45	45	45	45	50	50	50	50
Чай	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Кофейный напиток, какао	2	2	2	2	2	2	2	2
Соль	2	2	3	3	5	5	5	5
Кондитерские изделия	30	30	30	30	30	30	40	40
Химический состав и энергетическая ценность питания								
	1–3 года		3–7 лет		7–14 лет		14–18 лет	
Белки – <i>Б</i> (всего, г)	70–80		80–90		100–115		110–120	
в т.ч. животного происхождения	49–56		52–59		60–69		65–75	
Жиры – <i>Ж</i> (всего, г)	60–70		75–85		90–105		95–105	
в т.ч. растительного происхождения	15–21		19–26		23–32		24–32	
Углеводы – <i>У</i> (всего, г)	240–300		310–360		360–420		380–420	
Энергетическая ценность (ккал)	1750–2200		2200–2500		2650–3100		2800–3150	

* При использовании других видов сырья расчет производится по нетто.

** Для детского питания.

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

Приложение 10
к Инструкции
о порядке организации
диетического питания

НОРМЫ

среднесуточного набора пищевых продуктов для одного несовершеннолетнего пациента (диета Т*)

Наименование продуктов	Дети от 1 года до 3 лет		Дети от 3 до 7 лет		Дети от 7 до 14 лет		Дети от 14 до 18 лет	
	количество (г, мл)							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Полуфабрикат бескостный, говядина 1-й категории и свинина мясная, птица (цыплята-бройлеры 1-го сорта потрошенные)**	–	117	–	130	–	150	–	174
Рыба, морепродукты (кроме морской капусты)**								
неразделанная	65,2		87		108,7		108,7	
потрошенная, обезглавленная	42,3	40	56,3	40	70,4	50	70,4	70
филе, выпускаемое промышленностью	33,3		44		55,6		55,6	
Овощи свежие, соленые, консервированные (в т.ч. зеленый горошек, кукуруза, морская капуста и другие), зелень** до 01.01 с 01.01	290	250	347	300	406	350	420	400
	300	250	360	300	420	350	430	400
Вареные колбасные изделия***	10,3	10,3	15,5	15,0	15,5	15,0	20,6	20
Хлеб пшеничный****	100	100	120	120	150	150	175	175
Хлеб ржаной, ржано-пшеничный****	75	75	100	100	100	100	150	150
Мука пшеничная	15	15	20	20	20	20	20	20

Крахмал картофельный	2	2	3	3	5	5	5	5
Макаронные изделия, крупы, бобовые, всего	70	70	80	80	100	100	120	120
Картофель молодой	187,5	200	281,25	225	281,25	225	300	240
с 01.09 по 31.10	199,5		299,25		299,25		319,2	
с 01.11 по 31.12	214,3		321,75		321,75		343,2	
с 01.01 по 28(29).02	231		346,5		346,5		369,6	
с 01.03	250,5		375,75		375,75		400,8	
Фрукты свежие	150	150	200	200	250	250	250	250
Сухофрукты, плоды шиповника сушеные	20	20	20	20	20	20	20	20
Соки фруктовые, овощные	150	150	200	200	200	200	200	200
Яйцо (шт.)	0,5	0,5	1	1	1	1	1	1
Сыр	–	7	–	10	–	15	–	15
Творог	–	60	–	60	–	70	–	70
Молоко, кефир, йогурт	–	500	–	500	–	500	–	500
Сметана	10	10	15	15	20	20	25	25
Масло сливочное	30	30	30	30	35	35	40	40
Масло растительное	15	15	20	20	30	30	30	30
Сахар, повидло, варенье, джем	50	50	50	50	60	60	60	60
Чай	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Кофейный напиток, какао	2	2	2	2	2	2	2	2
Соль	2	2	3	3	5	5	5	5
Кондитерские изделия	30	30	30	30	30	30	40	40
Химический состав и энергетическая ценность питания								
	1–3 года		3–7 лет		7–14 лет		14–18 лет	
Белки – <i>Б</i> (всего, г)	70–80		80–90		90–105		105–115	
в т.ч. животного происхождения	49–56		50–59		54–63		63–69	
Жиры – <i>Ж</i> (всего, г)	65–75		80–90		90–100		100–110	
в т.ч. растительного происхождения	16–23		20–27		23–30		25–33	
Углеводы – <i>У</i> (всего, г)	280–320		320–400		360–420		420–460	
Энергетическая ценность (ккал)	1900–2700		2300–2800		2600–3000		3000–3300	

* При наличии показаний назначается дополнительное диетическое питание в виде энтеральных смесей.

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

*** Для детского питания.

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

Приложение 11
к Инструкции
о порядке организации
диетического питания

НОРМЫ

**среднесуточного набора пищевых продуктов для одного
несовершеннолетнего пациента (диета Н)**

Наименование продуктов	Дети от 1 года до 3 лет		Дети от 3 до 7 лет		Дети от 7 до 14 лет		Дети от 14 до 18 лет	
	количество (г, мл)							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Полуфабрикат бескостный, говядина 1-й категории, свинина мясная, птица (цыплята-бройлеры 1-го сорта потрошенные)*	–	–	–	35	–	53	–	83
Овощи, зелень* до 01.01 с 01.01	290	250	347	300	376	325	420	400
Хлеб пшеничный**	90	90	100	100	140	140	140	140
Хлеб ржаной, ржано-пшеничный**	40	40	50	50	75	75	100	100
Мука пшеничная	10	10	10	10	20	20	20	20
Крахмал картофельный	2	2	2	2	5	5	5	5
Макаронные изделия, крупы, всего	50	50	60	60	70	70	90	90
Картофель молодой	187,5	200	281,25	225	281,25	225	281,25	240
с 01.09 по 31.10	199,5		299,25		299,25		299,25	
с 01.11 по 31.12	214,3		321,75		321,75		321,75	
с 01.01 по 28(29).02	231		346,5		346,5		346,5	
с 01.03	250,5		375,75		375,75		375,75	
Фрукты свежие	150	150	200	200	200	200	200	200
Сухофрукты, плоды шиповника сушеные	20	20	20	20	20	20	20	20
Соки фруктовые, овощные	150	150	200	200	200	200	200	200
Яйцо (шт.)			0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Творог	–	10	–	10	–	15	–	15
Молоко, кефир, йогурт	–	200	–	200	–	200	–	200
Сметана	5	5	10	10	10	10	15	15
Масло сливочное	30	30	30	30	40	40	40	40
Масло растительное	15	15	20	20	20	20	30	30
Сахар, повидло, варенье, джем	45	45	50	50	55	55	60	60
Чай	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Кондитерские изделия	30	30	30	30	30	30	40	40
Химический состав и энергетическая ценность питания								
	1–3 года		3–7 лет		7–14 лет		14–18 лет	
Белки – <i>Б</i> (всего, г)	15–42		15–50		15–60		20–60	
в т.ч. животного происхождения	10–20		9–30		8–30		10–30	
Жиры – <i>Ж</i> (всего, г)	45–65		60–75		75–90		78–90	
в т.ч. растительного происхождения	11–20		18–23		18–27		19–27	
Углеводы – <i>У</i> (всего, г)	240–290		290–350		350–400		400–450	
Энергетическая ценность (ккал)	1400–1950		1750–2300		2100–2700		2300–2900	

* При использовании других видов сырья расчет производится по нетто.

** Нормы хлеба устанавливаются с учетом его фактического потребления.

НОРМЫ

среднесуточного набора пищевых продуктов для одного несовершеннолетнего пациента (диета НК)

Наименование продуктов	Дети от 1 года до 3 лет		Дети от 3 до 7 лет		Дети от 7 до 14 лет		Дети от 14 до 18 лет	
	количество (г, мл)							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Полуфабрикат бескостный, говядина 1-й категории, птица (цыплята-бройлеры 1-го сорта потрошенные)*	–	95	–	115	–	125	–	142
Рыба, морепродукты (кроме морской капусты)*								
неразделанная	87		87		108,7		108,7	
потрошенная, обезглавленная	56,3	40	56,3	40	70,4	50	70,4	50
филе, выпускаемое промышленностью	44		44		55,6		55,6	
Овощи свежие, соленые, консервированные (в т.ч. зеленый горошек, кукуруза, морская капуста и другие), зелень* до 01.01 с 01.01	290	250	347	300	406	350	420	400
	300	250	360	300	420	350	430	400
Хлеб ржаной, ржано-пшеничный**	50	50	60	60	80	80	100	100
Крупы, бобовые, всего	30	30	30	30	40	40	40	40
Картофель молодой	100	80	100	80	125	100	125	100
с 01.09 по 31.10	106,4		106,4		133		133	
с 01.11 по 31.12	114,4		114,4		143		143	
с 01.01 по 28(29).02	123,2		123,2		154		154	167
с 01.03	133,6		133,6		167			
Фрукты свежие	100	100	150	150	200	200	200	200
Сухофрукты, плоды шиповника сушеные	20	20	20	20	20	20	20	20
Яйцо (шт.)	0,5	0,5	1	1	1	1	1	1
Творог		40		40		50		50
Молоко, кефир, йогурт		500		450		400		400
Сметана	5	5	10	10	10	10	10	10
Масло сливочное	5	5	5	5	10	10	10	10
Масло растительное	12	12	15	15	20	20	25	25
Чай	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Кофейный напиток	1	1	1	1	1	1	1	1
Соль	2	2	3	3	5	5	5	5
Химический состав и энергетическая ценность питания								
	1–3 года		3–7 лет		7–14 лет		14–18 лет	
Белки – <i>Б</i> (всего, г)	50–60		60–70		70–85		85–95	
в т.ч. животного происхождения	35–42		39–46		42–51		51–57	
Жиры – <i>Ж</i> (всего, г)	45–51		50–60		60–75		70–80	
в т.ч. растительного происхождения	11–13		12–18		15–23		18–24	
Углеводы – <i>У</i> (всего, г)	130–150		150–190		170–200		190–230	
Энергетическая ценность (ккал)	1100–1300		1250–1600		1500–1850		1700–2050	

* При использовании других видов сырья расчет производится по нетто.

** Нормы хлеба устанавливаются с учетом его фактического потребления.

Приложение 13
к Инструкции
о порядке организации
диетического питания

НОРМЫ

среднесуточного набора пищевых продуктов для одного ребенка в домах ребенка

Наименование продуктов питания	Несовершеннолетние от 1 года до 3 лет		Несовершеннолетние от 3 до 5 лет	
	количество (г, мл)			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Полуфабрикат бескостный, говядина 1-й категории, свинина мясная, птица (цыплята-бройлеры 1-го сорта потрошенные)*	–	100	–	110
Рыба, морепродукты (кроме морской капусты)* неразделанная	76		87	
потрошенная, обезглавленная	49,3	35	56,3	40
филе, выпускаемое промышленностью	38,5		44	
Овощи свежие, соленые, консервированные (в т.ч. зеленый горошек, кукуруза, морская капуста и другие), зелень* до 01.01	222	190	256	220
с 01.01	230	190	265	220
Вареные колбасные изделия **	7,2	7	10,3	10
Хлеб пшеничный***	70	70	100	100
Хлеб ржаной, ржано-пшеничный***	30	30	40	40
Мука пшеничная	12	12	12	12
Крахмал картофельный	3	3	3	3
Крупы, макаронные изделия, всего	42	42	50	50
Бобовые	2	2	2	2
Картофель молодой	175	140	212,5	170
с 01.09 по 31.10	186,2		226,1	
с 01.11 по 31.12	200,2		243,1	
с 01.01 по 28(29).02	215,6		261,8	
с 01.03	233,8		283,9	
Фрукты	220	220	240	240
Сухофрукты, плоды шиповника сушеные	20	20	20	20
Соки фруктовые, овощные	150	150	150	150
Молоко, смеси (в эквивалентных количествах или в пересчете на восстановленный продукт), кисломолочные продукты (кефир, йогурт и другие)	–	550	–	500
Масло сливочное	26	26	30	30
Творог	–	50	–	50
Сметана	12	12	15	15
Сыр	–	7	–	7
Яйцо (шт.)	0,5	0,5	0,5	0,5
Масло растительное	10	10	14	14
Сахар, варенье, джем, повидло	45	45	50	50
Кондитерские изделия	30	30	30	30
Чай	0,2	0,2	0,2	0,2
Кофейный напиток, какао	3	3	3	3
Соль	4	4	4	4
Аскорбиновая кислота	0,045	0,045	0,045	0,045
Химический состав и энергетическая ценность питания				
	От 1 года до 3 лет		От 3 до 5 лет	
Белки – B (всего, г)	65–75		75–85	
в т.ч. животного происхождения	45–53		48–56	

Жиры – Ж (всего, г)	65–75	75–85
в т.ч. растительного происхождения	16–23	18–26
Углеводы – У (всего, г)	270–315	300–350
Энергетическая ценность (ккал)	1900–2250	2050–2550

* При использовании других видов сырья расчет производится по нетто.

** Для детского питания.

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

Приложение 14
к Инструкции
о порядке организации
диетического питания

ПЕРЕЧЕНЬ

заменителей грудного молока (молочных смесей) детям первого года жизни

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

Приложение 15
к Инструкции
о порядке организации
диетического питания

Форма

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию
(наименование разработчика)

УТВЕРЖДАЮ

(должность руководителя организации,

подпись, расшифровка подписи, дата)

Технологическая карта на кулинарную продукцию № _____

(наименование кулинарной продукции)

1. Рецепттура

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

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям (внешнему виду, цвету, вкусу, запаху и консистенции).

4. Срок годности и условия хранения.

5. Сведения о пищевой ценности.

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

(подпись)

(инициалы, фамилия)

Приложение 16
к Инструкции
о порядке организации
диетического питания

Форма

СВОДНЫЕ СВЕДЕНИЯ
о количестве пациентов, состоящих на питании
на ___ часов на _____ 20__ г.

(полное наименование организации)

Наименование отделений	Количество пациентов	В том числе по диетическим рационам						

Заведующий отделением

(подпись)

(инициалы, фамилия)

Старшая медицинская сестра

(подпись)

(инициалы, фамилия)

Сверено: старшая медицинская
сестра приемного отделения

(подпись)

(инициалы, фамилия)

Приложение 17
к Инструкции
о порядке организации
диетического питания

Форма

СВОДНЫЕ СВЕДЕНИЯ
о количестве пациентов, состоящих на питании
на ___ часов на _____ 20__ г.

(полное наименование организации)

Наименование отделений	Количество пациентов	В том числе по диетическим рационам						

Руководитель

(подпись)

(инициалы, фамилия)

Главная медицинская сестра

(подпись)

(инициалы, фамилия)

Ответственное лицо

(подпись)

(инициалы, фамилия)

Приложение 18
к Инструкции
о порядке организации
диетического питания

Форма

СВОДНЫЕ СВЕДЕНИЯ
о количестве пациентов, состоящих на питании
на __ часов на _____ 20__ г.

(полное наименование организации)

Наименование отделений	Количество пациентов	В том числе по диетическим рационам						

Ответственный
дежурный врач

(подпись)

(инициалы, фамилия)

Дежурная медицинская сестра
приемного отделения

(подпись)

(инициалы, фамилия)

Приложение 19
к Инструкции
о порядке организации
диетического питания

Форма

ЗАКАЗ
на выдачу индивидуальных наборов пищевых продуктов
на _____ 20__ г.

(полное наименование организации здравоохранения)

(наименование отделения)

УТВЕРЖДАЮ

(должность служащего)
(профессия рабочего)

(подпись, инициалы, фамилия)

(дата)

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

Лечащий врач
(дежурный врач)

(подпись)

(инициалы, фамилия)

Ответственный за выдачу
наборов продуктов

(подпись)

(инициалы, фамилия)

Приложение 21
к Инструкции
о порядке организации
диетического питания

Форма

ТРЕБОВАНИЕ
на выдачу пищевых продуктов со склада (кладовой)
на _____ 20__ г.

(полное наименование организации здравоохранения)

УТВЕРЖДАЮ

(должность служащего)
(профессия рабочего)

(подпись, инициалы, фамилия)

(дата)

Наименование продуктов	Единица измерения	Количество	
		Затребовано	Отпущено

Составил

(подпись)

(инициалы, фамилия)

Продукты выдал заведующий складом
(кладовщик)

(подпись)

(инициалы, фамилия)

Продукты принял заведующий производством
(шеф-повар)

(подпись)

(инициалы, фамилия)

Приложение 22
к Инструкции
о порядке организации
диетического питания

НОРМЫ

взаимозаменяемости пищевых продуктов при приготовлении диетических блюд

№ п/п	Наименование заменяемого пищевого продукта	Масса пищевого продукта (брутто, кг)	Наименование заменяющего пищевого продукта	Эквивалентная масса пищевого продукта (брутто, кг)	Использование пищевого продукта
1	2	3	4	5	6
1	Яйца без скорлупы	1,00	Яичный меланж мороженный	1,00	В блюдах из яиц, запеканках, мучных изделиях, для панирования изделий, в сладких блюдах
		1,00	Яичный порошок	0,28	
2	Масло коровье несоленое	1,00	Масло крестьянское и другие виды масла животного	1,00	В кулинарных изделиях, полуфабрикатах, блюдах
3	Масло подсолнечное	1,00	Масло кукурузное, соевое, оливковое и другие	1,00	В холодных блюдах, маринадах, блюдах из рыбы, в мучных изделиях и других
4	Масло подсолнечное рафинированное	1,00	Масло подсолнечное нерафинированное	1,00	В маринадах, холодных овощных, рыбных блюдах, некоторых соусах, в мучных изделиях
5	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, кашах, мучных изделиях
		1,00	Молоко коровье цельное сухое	0,12	В супах, соусах, блюдах из яиц, овощных, сладких блюдах, напитках, мучных изделиях и других
		1,00	Молоко коровье обезжиренное сухое (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04 кг)	0,09	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, кашах, мучных изделиях
		1,00	Сливки сухие (с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,042 кг)	0,16	В молочных кашах и мучных кулинарных изделиях
		1,00	Молоко цельное сгущенное с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре сахара на 0,17 кг)	0,38	В сладких блюдах, напитках
		1,00	Молоко сгущенное стерилизованное в банках	0,46	В супах, соусах, сладких блюдах, мучных изделиях и напитках

		1,00	Сливки сгущенные с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,07 кг и сахара на 0,18 кг)	0,48	В молочных кашах, мучных изделиях
6	Сахар-песок	1,00	Ксилит, сорбит*	1,00	Во всех блюдах, где сахар заменяют на ксилит
		1,00	Мед натуральный	1,25	В напитках, киселях, муссах, желе
		1,00	Рафинадная пудра	1,00	В сладких блюдах, запеканках, пудингах
7	Повидло, джем	1,00	Мармелад фруктово-ягодный (резной)	0,84	В сладких блюдах
		1,00	Варенье без косточек	1,00	В сладких блюдах
8	Крахмал картофельный сухой	1,00	Крахмал кукурузный	1,50	В молочных киселях, желе
9	Кисель-концентрат	1,00	Крахмал картофельный	0,08	Во фруктовых и ягодных киселях
			Повидло	0,29	
10	Сухари панировочные пшеничные из муки 1-го сорта	1,00	Хлеб пшеничный из муки не ниже 1-го сорта	1,56	Для панирования кулинарных изделий
11	Ванилин	1,00	Ванильный сахар	20,00	В сладких блюдах
		1,00	Ванильная эссенция	12,70	В сладких блюдах
12	Горошек зеленый (консервы)	1,00	Горох овощной (лопатка) свежий	0,82	В холодных блюдах, супах, овощных блюдах, гарнирах
		1,00	Фасоль овощная (лопатка) свежая	0,82	В холодных блюдах, супах, овощных блюдах, гарнирах
		1,00	Зеленый горошек свежий быстрозамороженный	0,71	В холодных блюдах, супах, овощных блюдах, гарнирах
13	Зелень укропа, петрушки, сельдерея свежая	1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,29 кг)**	1,00	Для ароматизации бульонов, супов, соусов
14	Зелень укропа, петрушки, сельдерея свежая	1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея измельченная соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,22 кг)**	0,76	Для ароматизации бульонов, супов, соусов
		1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками быстрозамороженная	0,76	Для ароматизации бульонов, супов, соусов
15	Пастернак, петрушка, сельдерея корневые свежие	1,00	Белые корни петрушки, пастернака сушеные	0,15	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
16	Щавель свежий	1,00	Пюре из щавеля (консервы)	0,40	В супах с использованием щавеля
17	Шпинат свежий	1,00	Пюре из шпината (консервы)	0,40	В супах с использованием шпината и в овощных блюдах
18	Помидоры свежие	1,0	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12 %	0,46	В супах, соусах и при тушении овощей

		1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15 %	0,37	В супах, соусах и при тушении овощей
		1,00	Сок томатный натуральный с содержанием сухих веществ 4,5 %	1,22	В супах, соусах и при тушении овощей
19	Лук репчатый свежий	1,00	Лук зеленый свежий	1,05	В салатах
20	Свекла столовая свежая	1,00	Свекла гарнирная (консервы)	1,40	В блюдах, где используется свекла столовая свежая
21	Огурцы соленые (масса нетто)	1,00	Помидоры соленые (масса нетто)	1,00	В салатах, винегретах
22	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12 %	1,00	Сок томатный натуральный с содержанием сухих веществ 4,5 %	2,66	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
		1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15 %	0,80	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
		1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 20 %	0,60	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
		1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 25–30 %	0,40	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
		1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 35–40 %	0,30	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
		1,00	Томатная паста соленая с содержанием сухих веществ 27–32 % (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,04 кг)**	0,40	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
		1,00	Томатная паста соленая с содержанием сухих веществ 37 % (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,03 кг)**	0,30	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
23	Яблоки свежие	1,00	Яблоки целые, половинками, четвертинками (бланшированные в сахарном сиропе) быстрозамороженные	0,8/10,73***	В сладких блюдах
24	Урюк	1,00	Курага	0,75	В пудингах, сладких соусах и блюдах
25	Виноград сушеный (изюм, сабза)	1,00	Цукаты, курага	1,00	В пудингах, сладких соусах и блюдах
26	Ядро ореха, миндаля сладкого	1,00	Ядро грецких орехов, фундука, арахиса	1,00	В сладких блюдах, пудингах

* Норма взаимозаменяемости сахара ксилитом, сорбитом 1:1.

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

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

Приложение 23
к Инструкции
о порядке организации
диетического питания

НОРМЫ

**замены пищевых продуктов по белку и углеводам
при приготовлении диетических блюд**

Наименование пищевых продуктов	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Добавить к суточному рациону или исключить из него
Замена хлеба (по белку и углеводам)					
Хлеб пшеничный из муки I сорта	100	7,60	0,19	49,70	–
Хлеб ржаной простой формовой	150	8,26	1,50	48,10	–
Мука пшеничная I сорта	70	7,42	0,84	48,16	–
Макароны, вермишель I сорта	70	7,49	0,91	48,72	–
Крупа манная	70	7,91	0,49	50,12	–
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,00	0,40	17,30	–
Свекла	190	2,85	–	17,29	–
Морковь	240	3,12	0,24	17,04	–
Капуста белокочанная	370	6,66	0,37	17,39	–
Макароны, вермишель I сорта	25	2,67	0,32	17,40	–
Хлеб пшеничный из муки I сорта	35	2,66	0,31	17,39	–
Хлеб ржаной простой формовой	55	3,05	0,55	17,64	–
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,40	–	9,80	–
Яблоки сушеные	15	0,48	–	9,69	–
Курага (без косточек)	15	0,78	–	8,25	–
Чернослив	15	0,34	–	8,67	–
Яблочный сок	90	0,40	–	10,50	–
Пюре яблочное без сахара	100	0,40	–	9,80	–
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,80	3,20	4,70	–
Творог полужирный	20	3,34	1,80	0,26	–
Творог жирный	20	2,80	3,60	0,57	–
Сыр	10	2,68	2,73	–	–
Говядина I категории	15	2,79	2,10	–	–
Говядина II категории	15	3,00	1,24	–	–
Рыба (филе трески)	20	3,20	0,12	–	–
Замена мяса (по белку)					
Говядина I категории	100	18,60	14,00	–	–
Говядина II категории	90	18,00	7,47	–	масло +6 г
Творог полужирный	110	18,30	9,90	1,43	масло +4 г
Творог жирный	130	18,20	23,40	3,70	масло –9 г
Рыба (филе трески)	120	19,20	0,72	–	масло +13 г
Яйцо	145	18,40	16,67	1,01	–
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,00	0,60	1,30	–
Говядина I категории	85	15,81	11,90	–	масло –11 г
Говядина II категории	80	16,00	6,64	–	масло –6 г
Творог полужирный	100	16,70	9,00	1,30	масло –8 г
Творог жирный	115	16,10	20,70	3,27	масло –20 г
Яйцо	125	15,87	14,37	0,87	масло –13 г

	Замена творога (по белку)				
Творог полужирный	100	16,70	9,00	1,30	–
Говядина I категории	90	16,70	12,60	–	масло –3 г
Говядина II категории	85	17,00	7,47	–	–
Рыба (филе трески)	100	16,00	0,60	–	масло +9 г
Яйцо	130	16,51	14,95	0,91	масло –5 г
	Замена яйца (по белку)				
Яйцо, 1 шт.	40	5,08	4,6	0,28	–
Творог полужирный	30	5,01	2,7	0,39	–
Творог жирный	35	4,9	6,3	0,99	–
Сыр	20	5,36	5,46	–	–
Говядина I категории	30	5,58	4,2	–	–
Говядина II категории	25	5	2,07	–	–
Рыба (филе трески)	35	5,6	-	0,73	–

Приложение 24
к Инструкции
о порядке организации
диетического питания

**ПЕРЕЧЕНЬ
пищевых продуктов и сырья, используемых
при приготовлении диетического питания**

№ п/п	Наименование пищевых продуктов и сырья
1	Макаронные изделия высшего сорта
2	Вареное колбасное изделие высшего сорта
3	Вареное колбасное изделие для детского питания
4	Молоко пастеризованное 1,5–3,2 % жирности
5	Кефир (биокефир) 1,5–3,2 % жирности
6	Молоко стерилизованное для детского питания 2,5–3,2 % жирности
7	Кефир (биокефир) для детского питания 2,5–3,2 % жирности
8	Йогурт (биоЙогурт), с фруктовым наполнителем, без сахара и фруктового наполнителя 1,5–2,5 % жирности
9	Йогурт для детского питания 1,5–2,5 % жирности
10	Творог 1–9 % жирности
11	Сметана (биосметана) 10–20 % жирности
12	Сыры полутвердые, твердые (содержание жира в сухом веществе 45–55 %)
13	Масло сливочное «Крестьянское» несоленое, 72,5 % жирности
14	Яйцо диетическое
15	Соль йодированная пищевая
16	Лавровый лист, перец черный горошек, перец душистый горошек
17	Кислота лимонная
18	Ванилин
19	Дрожжи прессованные
20	Томатная паста, томатное пюре
21	Иные пищевые продукты и сырье в соответствии с обязательными для соблюдения требованиями технических нормативных правовых актов в области общественного питания

Приложение 25
к Инструкции
о порядке организации
диетического питания

ПЕРЕЧЕНЬ

пищевых продуктов и блюд, которые не допускаются в диетическом питании

№ п/п	Наименование пищевых продуктов и блюд
1	Пицца, приготовленная накануне
2	Субпродукты
3	Непотрошенная птица
4	Яйца и мясо водоплавающей птицы (гуси, утки)
5	Яйца столовые, яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой «тек», «бой», а также из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам
6	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток
7	Мука, крупа, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями
8	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
9	Творог из непастеризованного молока, фляжный творог
10	Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные
11	Квас
12	Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы
13	Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
14	Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы
15	Острые соусы, кетчупы
16	Кофе натуральный
17	Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры
18	Газированные напитки
19	Молочные продукты, мороженое на основе растительных жиров
20	Молочные продукты с содержанием этанола (более 0,5 %)
21	Заливные блюда (мясные рыбные), студни, форшмак из сельди
22	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья
23	Окрошка и холодные супы
24	Макароны по-флотски
25	Яйца всмятку, яичница-глазунья
26	Паштеты и блинчики с мясом и творогом
27	Первые и вторые блюда из/на основе костного бульона (за исключением птицы) и сухих пищевых концентратов быстрого приготовления

Приложение 26
к Инструкции
о порядке организации
диетического питания

Форма

ВЕДОМОСТЬ
учета отпуска отделениям рационов питания
на _____ число _____ 20__ г.

(полное наименование организации здравоохранения)

№ п/п	Наименование отделения	Количество пациентов	Наименование диетических рационов		Количество отпущенных из пищеблока (кухни) отделениям рационов						
			количество диетических рационов		завтраков	отметка о получении	обедов	отметка о получении	ужинов	отметка о получении	
	Итого по отделениям										

Медицинская
сестра-диетолог

(подпись)

(инициалы, фамилия)

Отпустил заведующий производством
(шеф-повар)

(подпись)

(инициалы, фамилия)

Приложение 27
к Инструкции
о порядке организации
диетического питания

Форма

**РАЗДАТОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ
на отпуск сухого пайка в отделения**

на _____ 20__ г.

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

_____ (полное наименование организации поставщика)

_____ (полное наименование организации получателя)

№ п/п	Наименование отделения	Перечень продуктов, масса (г)					Фамилия, инициалы, подпись лица, получившего продукты
		хлеб пшеничный	хлеб ржаной	масло сливочное	сахар	чай	
	Итого по всем отделениям						

Медицинская сестра-диетолог

_____ (подпись)

_____ (инициалы, фамилия)

Бухгалтер

_____ (подпись)

_____ (инициалы, фамилия)

Отпустил заведующий складом
(кладовщик)

_____ (подпись)

_____ (инициалы, фамилия)

Приложение 28
к Инструкции
о порядке организации
диетического питания

Форма

**РАЗДАТОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ
на отпуск рационов питания пациентам**

на _____ 20__ г.

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

_____ (полное наименование организации поставщика)

_____ (полное наименование организации получателя)

Диета	Номер техноло- гической карты	Наиме- нование блюда	Выход одной порции, г	Всего		В том числе по отделениям								
				порций, шт.	масса, г	отделение		отделение		отделение		отделение		
						порций, шт.	масса, г	порций, шт.	масса, г	порций, шт.	масса, г	порций, шт.	масса, г	
Фамилия, инициалы материально-ответственного лица за получение и выдачу готовых блюд														
Подпись материально-ответственного лица														

Время доставки питания _____

Заведующий производством
(шеф-повар)

_____ (подпись)

_____ (инициалы, фамилия)

Медицинская сестра-диетолог

_____ (подпись)

_____ (инициалы, фамилия)

Приложение 29
к Инструкции
о порядке организации
диетического питания

Форма

(полное наименование организации здравоохранения)

**ЖУРНАЛ
учета движения суточных проб**

№ п/п	Дата приготовления блюда	Приемы пищи	Наименование готового блюда	Фамилия, инициалы ответственного за проведение суточной пробы	Сведения об утилизации суточной пробы	
					дата	ответственное лицо

Приложение 30
к Инструкции
о порядке организации
диетического питания

Форма

**ЖУРНАЛ
по контролю за качеством готовых блюд (бракеражный)**

(полное наименование организации здравоохранения)

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