

Постановление Министерства здравоохранения РБ. Об утверждении Инструкции об организации диетического питания в государственных организациях здравоохранения

Зарегистрировано в НРПА РБ 1 октября 2008 г. N 8/19542

На основании Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 23 августа 2000 г. N 1331, в редакции постановления Совета Министров Республики Беларусь от 1 августа 2005 г. N 843 Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемую Инструкцию об организации диетического питания в государственных организациях здравоохранения.
2. Настоящее постановление вступает в силу после его официального опубликования.

Министр В.И.Жарко

СОГЛАСОВАНО
Министр финансов
Республики Беларусь
А.М.Харковец
29.08.2008

СОГЛАСОВАНО
Министр торговли
Республики Беларусь
А.И.Иванков
29.08.2008

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Министерства
здравоохранения
Республики Беларусь
29.08.2008 N 135

Глава 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящая Инструкция устанавливает порядок организации диетического питания (далее - лечебное питание) пациентов в государственных организациях здравоохранения Республики Беларусь (далее - организации здравоохранения).

2. Лечебное питание - научно обоснованная система организации питания и дифференцированного использования с лечебной целью определенных пищевых продуктов, их сочетаний, видов кулинарной обработки.

Принципы лечебного питания предусматривают:

полное обеспечение организма пациента белками, жирами, углеводами, а также незаменимыми факторами питания (незаменимые аминокислоты, полиненасыщенные жирные кислоты, витамины, микроэлементы) в разных соотношениях;

соответствие химической структуры пищевых продуктов функциональному состоянию ферментных систем организма пациента;

щажение поврежденных болезнью ферментных систем организма пациента путем введения или, напротив, исключения каких-либо специфических факторов питания;

адаптация кратности приема пищи и ее кулинарной обработки к особенностям нарушения функции системы пищеварения;

последовательный переход от щадящих рационов питания к более расширенным;

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

3. Лечебное питание назначается пациенту при наличии медицинских показаний лечащим врачом организации здравоохранения.

4. Организация лечебного питания пациентов осуществляется в соответствии с перечнем стандартных диет согласно приложению 1 к настоящей Инструкции. Описание каждой стандартной диеты включает:

общую характеристику химического состава и продуктового набора;

цель назначения;

основные показания к назначению;

химический состав и энергетическую ценность;

основные способы приготовления;

режим питания.

5. При наличии медицинских показаний лечащий врач назначает пациенту индивидуальное и дополнительное питание.
6. Индивидуальное питание (аглютеновое, гипоаллергенное, безлактозное, низколактозное и другое) - вид лечебного питания, которое назначается при отдельных заболеваниях, требующих увеличения, уменьшения или исключения из рациона отдельных пищевых продуктов с сохранением норм среднесуточного набора продуктов питания.
7. Дополнительное питание - вид лечебного питания, которое назначается при отдельных заболеваниях, требующих увеличения отдельных компонентов рациона сверх норм среднесуточного набора продуктов питания.
8. Энтеральное питание - вид нутритивной поддержки, при котором питательные вещества вследствие невозможности адекватного обеспечения энергетических и пластических потребностей организма естественным путем вводятся в виде смесей для энтерального питания через рот, зонд или стому. Назначается лечащим врачом пациента при наличии медицинских показаний.
9. Индивидуализация пищевой ценности стандартных диет осуществляется путем подбора блюд диетического питания, включения продуктов питания, промышленного производства, использования готовых специализированных смесей.
10. Приготовление блюд в организациях здравоохранения осуществляется в соответствии с действующими техническими нормативными правовыми актами. На каждое блюдо, приготавливаемое в организации здравоохранения, составляется карточка-раскладка (технологическая карта) согласно приложению 2 к настоящей Инструкции в двух экземплярах, из которых один хранится в бухгалтерии, второй - у медицинской сестры-диетолога. Замена пищевых продуктов производится согласно приложениям 3 и 11 к настоящей Инструкции.
11. В организациях здравоохранения для пациентов организуется не менее чем четырехразовый режим лечебного питания.
12. Контроль и общее руководство по организации лечебного питания в организации здравоохранения осуществляет руководитель или его заместитель по медицинской части.
13. Руководитель организации здравоохранения приказом назначает ответственным за организацию лечебного питания врача-диетолога (иного врача-специалиста) и (или) медицинскую сестру-диетолога.
14. Ответственным лицом за соблюдение технологии приготовления лечебного питания, его калорийность, выход готовых диетических блюд является заведующий производством (шеф-повар, повар). Контроль качества готовых диетических блюд (бракераж) осуществляют врач-диетолог (иной врач-специалист), медицинская сестра-диетолог, дежурный врач, разрешающий выдачу готовой пищи в отделения, который фиксируется в бракеражном журнале согласно приложению 4.

15. Исключен.

16. В организации здравоохранения с количеством коек свыше 99 создается совет по лечебному питанию, в состав которого входят руководитель организации здравоохранения или его заместитель по медицинской части, врач-диетолог (иной врач-специалист), заведующие отделениями гастроэнтерологии (терапии), интенсивной терапии, хирургии, педиатрическим отделением, медицинская сестра-диетолог, заведующий производством (шеф-повар, повар) и другие специалисты.

17. Основными задачами совета по лечебному питанию являются:

совершенствование лечебного питания в организации здравоохранения;

адаптация настоящей Инструкции к особенностям конкретной организации здравоохранения;

создание эффективной организации лечебного питания в организации здравоохранения;

контроль за соблюдением составления среднесуточных наборов продуктов питания;

внедрение новых технологий диетического и энтерального питания;

утверждение номенклатуры диет, смесей для энтерального питания, подлежащих внедрению в данной организации;

утверждение перспективного меню, картотеки блюд и набора смесей для энтерального питания;

контроль за соблюдением санитарных правил содержания пищеблока (кухни) и буфетных;

разработка форм и планов повышения квалификации по лечебному питанию в организации здравоохранения;

анализ эффективности диетотерапии при различных заболеваниях.

18. Совет по лечебному питанию проводит заседания по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц.

19. На пищеблоке (кухне) и столовой-раздаточной соблюдаются требования Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов "Гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию организаций здравоохранения и к проведению санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий по профилактике инфекционных заболеваний в организациях здравоохранения", утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 августа 2010 г. N 109, и Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов "Гигиенические требования к

торговым объектам общественного питания", утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17 июля 2009 г. N 84.

20. Приготовление блюд диетического питания для пациентов организации здравоохранения может осуществляться непосредственно на пищеблоке (кухне) организации здравоохранения, а обеспечение пищевыми продуктами, приготовление и доставка диетического питания в отделения организации здравоохранения могут осуществляться организацией общественного питания, находящейся в ведении территориального органа управления здравоохранением (далее - организация общественного питания). Ответственность за соблюдение технологии приготовления блюд диетического питания, поставляемого в организации здравоохранения, несет организация общественного питания.

Организация здравоохранения обязана осуществлять контроль за качеством лечебного питания, фактическим количеством поставляемых блюд в соответствии с количеством пациентов, состоящих на питании, а также за весом блюд путем их взвешивания при приемке от предприятий общественного питания.

21. Производственный контроль осуществляется в соответствии с Санитарными правилами 1.1.8-24-2003 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 декабря 2003 г. N 183.

Глава 2 ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕТА И ОТПУСКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ

22. Учет пищевых продуктов в организациях здравоохранения должен обеспечить:

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

контроль за правильным использованием средств, выделяемых на питание;

контроль за сохранностью пищевых продуктов и тары, соблюдением установленных правил оформления их приемки и отпуска, проведением в установленные сроки инвентаризаций;

получение точных сведений об остатках пищевых продуктов у материально ответственных лиц. Материально ответственные лица осуществляют также контроль за соответствием ассортимента пищевых продуктов на складе (в кладовой) их действительной потребности.

23. Для осуществления учета пищевых продуктов и тары на складе (кладовой) заведующий складом (кладовщик) ведет книгу складского учета по форме М-17, утвержденной

постановлением Министерства финансов Республики Беларусь от 8 февраля 2005 г. N 15 (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2005 г., N 39, 8/12209).

24. Организация учета и отпуска лечебного питания пациентам на пищеблоке (кухне) в организациях здравоохранения осуществляется медицинской сестрой-диетологом под руководством врача-диетолога (иного врача-специалиста) при участии бухгалтера и под общим контролем руководителя организации здравоохранения (заместителя по медицинской части).

25. Учет рационов питания для пациентов ведется палатными медицинскими сестрами, которые ежедневно подают сведения старшей медицинской сестре отделения. Количество пациентов в отделении сверяется с данными приемного покоя. На основании данных палатных медицинских сестер старшая медицинская сестра отделения составляет сведения о количестве пациентов, состоящих на питании на 9 часов утра, с уточнением количества пациентов по состоянию на 15 часов по форме согласно приложению 5 к настоящей Инструкции. Сведения подписываются заведующим отделением, старшей медицинской сестрой, специалистами медицинской статистической службы и передаются на пищеблок (кухню).

26. Пациенты, поступившие после 15.00 текущего дня и до 6.00 следующего дня, включаются в порционное требование, которое оформляется приемным отделением стационара по данным из отделений и подается на пищеблок к 6.00. Ответственное лицо за достоверность этих сведений - дежурная медсестра приемного отделения и ответственный дежурный врач стационара.

27. Дополнительно к диетическим рационам при наличии медицинских показаний оформляется заказ на индивидуальное и (или) дополнительное питание, назначаемое в отделении. Заказ оформляется в двух экземплярах по форме согласно приложению 6 к настоящей Инструкции, подписывается лечащим врачом, заведующим отделением и утверждается руководителем организации здравоохранения. Первый экземпляр передается на пищеблок (кухню), второй сохраняется в истории болезни.

28. При назначении пациентам лечащим врачом полного энтерального питания это указывается в сведениях о количестве пациентов, состоящих на питании. При составлении меню-требования эти пациенты не включаются в число пациентов, состоящих на питании.

29. Сведения из отделений поступают к медицинской сестре-диетологу организации здравоохранения, которая составляет сводные сведения по количеству пациентов, состоящих на питании в организации здравоохранения, по форме согласно приложению 7 к настоящей Инструкции.

30. На основании сводных сведений по количеству пациентов, состоящих на питании, медицинская сестра-диетолог при участии заведующего производством (шеф-повара) под руководством врача, ответственного за организацию лечебного питания, составляет в двух экземплярах меню-требование на следующий день на выдачу продуктов питания. Меню-требование применяется для учета отпущенных пищевых продуктов со склада (кладовой)

организации здравоохранения на пищеблок (кухню). Меню-требование составляется согласно сводному меню с учетом среднесуточного набора пищевых продуктов, ежедневно утверждается главным врачом организации здравоохранения или его заместителем по медицинской части и подписывается врачом, ответственным за организацию лечебного питания, бухгалтером, заведующим производством (шеф-поваром, поваром).

Меню-требование вместе со сводными сведениями о количестве пациентов, состоящих на питании, передается в бухгалтерию для проведения расчета и выписки пищевых продуктов из кладовой на пищеблок (кухню). Медицинская сестра-диетолог числителем проставляет количество пищевых продуктов, необходимое для одной порции данного блюда, а работник бухгалтерии знаменателем показывает количество пищевых продуктов, необходимое для приготовления всех порций данного 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 с росписью шеф-повара в получении пищевых продуктов остается у кладовщика, второй - у шеф-повара (повара). Кладовщик на все выданные со склада (кладовой) пищевые продукты сдает меню-требование в бухгалтерию.

31. В организациях здравоохранения, где питание организовано по различным нормам среднесуточного набора продуктов питания, меню-требование составляется по каждой норме отдельно. На основании итоговых данных меню-требования на выдачу продуктов питания выписывается требование на выдачу пищевых продуктов со склада (кладовой) согласно приложению 8 к настоящей Инструкции.

32. При составлении меню-требования медицинская сестра-диетолог должна осуществлять контроль за выполнением утвержденных среднесуточных натуральных норм на одного пациента.

В случае изменения количества пациентов по сравнению с данными на 9 и 15 часов, указанного в меню-требовании (свыше 3 человек), медицинская сестра-диетолог составляет расчет изменения потребности в пищевых продуктах для блюд базовой диеты.

33. Закладка пищевых продуктов в котел производится в присутствии врача-диетолога (иного врача-специалиста, медицинской сестры-диетолога или медицинского работника со средним специальным медицинским образованием). Периодически (внезапно) закладка пищевых продуктов в котел контролируется администрацией совместно с представителями общественных организаций (местного комитета, совета по питанию, совета сестер и др.). Перед закладкой в котел пищевые продукты взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада (кладовой).

При приготовлении блюд, в состав которых входят продукты с ограниченным сроком годности, они списываются на приготовление блюд полностью в пределах предварительного заказа, одновременно увеличивая или уменьшая закладку данного продукта с последующим изменением выхода блюда. При использовании продукции в стеклянной, жестяной таре, тетрапаках, полиэтиленовой мелкофасовочной упаковке, срок годности которой после вскрытия упаковки ограничен, данная продукция списывается для

приготовления блюд полностью до единицы упаковки с последующим изменением выхода блюда.

34. Вес порций готовых блюд должен соответствовать нормам выхода готовой продукции. Не реже одного раза в месяц (внезапно) администрацией совместно с представителем общественных организаций и медицинской сестрой-диетологом проверяется вес и количество готовых блюд в отделениях. О результатах проверки составляется акт.

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

36. Выдача отделениям рационов питания производится на основании ведомости учета отпуска отделениям рационов питания по форме согласно приложению 9 к настоящей Инструкции, которая заполняется медицинской сестрой-диетологом в одном экземпляре. При выдаче завтраков, обедов и ужинов работники отделений расписываются в их получении. Ведомость подписывается медицинской сестрой-диетологом и заведующим производством (шеф-поваром). Данная ведомость служит основанием для списания пищевых продуктов на фактические расходы организации здравоохранения.

37. Отпуск пищевых продуктов (хлеб, сахар, чай, соль и др.), поступающих из кладовой непосредственно в буфетные отделения, производится по отдельным накладным, выписываемым бухгалтерией для каждого отделения, соответственно поступившему из отделения заказу по установленным нормам на каждую диету.

38. При приготовлении лечебного питания предприятием общественного питания порядок оказания услуг по питанию пациентов и расчетов между предприятием общественного питания и организацией здравоохранения определяется договором.

Предприятием общественного питания готовые блюда отпускаются материально ответственными лицам организации здравоохранения по раздаточной ведомости на отпуск рационов питания пациентам по форме согласно приложению 10 к настоящей Инструкции (далее - раздаточная ведомость). При получении готовых блюд материально ответственное лицо обязано проверить соответствие получаемых блюд по количеству и весу с данными, указанными в раздаточной ведомости, расписывается в их получении с указанием расшифровки подписи.

Предприятие общественного питания ежедневно представляет в бухгалтерию организации здравоохранения товарно-транспортную или товарную накладную, где указывается наименование готовых блюд, отпускная цена одного блюда, количество готовых блюд и общая сумма. К товарно-транспортной накладной прилагает раздаточную ведомость.

Работники бухгалтерии организации здравоохранения проверяют соответствие количества блюд, указанных в товарно-транспортных накладных, с раздаточной ведомостью и сводными сведениями о наличии пациентов, состоящих на питании в организации здравоохранения. Полученное и выданное лечебное питание пациентам по бухгалтерскому учету не приходится, а на основании раздаточной ведомости списывается на фактические расходы организации здравоохранения по дебету счета 20 "Расходы по бюджету" по статье 1.10.03.04 "Продукты питания" и кредиту счета 17 "Расчеты с разными дебиторами и кредиторами".

Работники бухгалтерии предприятия общественного питания и организации здравоохранения ежемесячно осуществляют сверку расчетов за отпущенные рационы питания пациентам, результаты которой оформляются актом сверки.

39. Бухгалтерский учет пищевых продуктов в организациях здравоохранения осуществляется в соответствии с нормативными правовыми актами, утвержденными Министерством финансов Республики Беларусь.

С целью контроля за сохранностью продуктов питания организации здравоохранения обязаны проводить инвентаризацию пищевых продуктов не менее одного раза в квартал.

40. В случае обнаружения недостатков пищевых продуктов бухгалтерия определяет в установленном порядке естественную убыль. Списание с материально ответственных лиц недостачи товаров в пределах естественной убыли производится по установленным нормам и в установленном порядке. Недостача пищевых продуктов сверх норм естественной убыли взыскивается с материально ответственных лиц в установленном законодательством Республики Беларусь порядке.

41. Пищевые продукты, используемые на лечебные цели, относятся на статью "Лекарственные средства и изделия медицинского назначения". Препараты для энтерального питания относятся на статью "Лекарственные средства и изделия медицинского назначения".

Приложение 1
к Инструкции об организации
диетического питания в
государственных организациях
здравоохранения

ПЕРЕЧЕНЬ СТАНДАРТНЫХ ДИЕТ

БАЗОВЫЙ РАЦИОН - ДИЕТА Б

Общая характеристика, кулинарная обработка.

Диета с физиологическим содержанием белков, жиров и углеводов, обогащенная витаминами, минеральными веществами, растительной клетчаткой (овощи, фрукты). Ограничиваются азотистые экстрактивные вещества, поваренная соль (6 - 8 г/день), продукты, богатые эфирными маслами, исключаются острые приправы, шпинат, щавель, копчености. Блюда готовятся в отварном виде или на пару, запеченные. Температура горячих блюд - не более 60 - 65 °С. Свободная жидкость - 1,5 - 2 л. Ритм питания дробный, 4 - 6 раз в день.

Показания к назначению.

Заболевания и состояния, не требующие специальных лечебных диет. Сахарный диабет 2-го типа.

Белки - 90 - 95 г (в том числе животные - 40 - 45 г).

Жиры - 79 - 80 г (в том числе растительные - 25 - 30 г).

Углеводы - 300 - 330 г, в том числе моно- и дисахариды (30 - 40 г), рафинированные углеводы исключаются из диеты больных сахарным диабетом 2-го типа.

Энергетическая ценность - 2170 - 2400 ккал.

Витамин С - 70 мг (для ветеранов - 80 мг, для женщин родильных отделений - 100 мг).

Для женщин родильных отделений: дополнительно молоко - 200 мл, соки - 100 мл, фрукты - 100 г.

Близкий аналог номерной системы.

Диета 15.

РАЦИОН С МЕХАНИЧЕСКИМ И ХИМИЧЕСКИМ ЩАЖЕНИЕМ - ДИЕТА П

Общая характеристика, кулинарная обработка.

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, ограничивается поваренная соль (10 г/день). Блюда готовятся в отварном виде или на пару, протертые и непротертые. Температура пищи - от 15 до 60 - 65 °С. Свободная жидкость - 1,5 - 2 л. Ритм питания дробный, 5 - 6 раз в день.

Показания к назначению.

Заболевания органов пищеварения, требующие назначения диеты с механическим и химическим щажением. Нарушения жевательного аппарата. Период после операций на внутренних органах.

Белки - 85 - 90 г (в том числе животные - 40 - 45 г).

Жиры - 79 - 80 г (в том числе растительные - 25 - 30 г).

Углеводы - 300 - 350 г, в том числе моно- и дисахариды (50 - 60 г).

Энергетическая ценность - 2170 - 2480 ккал.

Витамин С назначается согласно стандартной базовой диете (Б).

Близкий аналог номерной системы.

Диета 5 (для пациентов в послеоперационном периоде могут готовиться блюда согласно карточкам, определенным для диеты 0 - ДИЕТА ПП).

По показаниям лечащего врача назначаются специальные фармакологические композиты и смеси.

РАЦИОН С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА - ДИЕТА М (ВЫСОКОБЕЛКОВАЯ)

Общая характеристика, кулинарная обработка.

Диета с повышенным содержанием белка, нормальным количеством жиров, сложных углеводов и ограничением легкоусвояемых углеводов. Ограничиваются поваренная соль (6 - 8 г/день), химические и механические раздражители желудка, желчевыводящих путей. Блюда готовят в отварном, тушеном, запеченном, протертом и непротертом виде, на пару. Температура пищи - от 15 до 60 - 65 °С. Свободная жидкость - 1,5 - 2 л. Ритм питания дробный, 4 - 6 раз в день.

Показания к назначению.

Заболевания и состояния, требующие введения повышенного количества белка (нарушения всасывания, заболевания почек с нефротическим синдромом без нарушения азотовыделительной функции, сахарный диабет 1-го типа, сепсис и другие тяжелые бактериальные болезни, тяжелая анемия).

Белки - 110 - 120 г (в том числе животные - 45 - 60 г).

Жиры - 80 - 90 г (в том числе растительные - 30 г).

Углеводы - 250 - 350 г, в том числе моно- и дисахариды (30 - 40 г); рафинированные углеводы исключаются больным с сахарным диабетом.

Энергетическая ценность - 2080 - 2650 ккал.

Витамин С - 70 мг.

Близкий аналог номерной системы.

Диеты 5, 7, 7а, б, 10.

По показаниям лечащего врача назначаются специальные фармакологические композиты и смеси.

РАЦИОН С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА - ДИЕТА Н (НИЗКОБЕЛКОВАЯ)

Общая характеристика, кулинарная обработка.

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 (2 - 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, непротертые. Рацион обогащается витаминами, минеральными веществами. Ритм питания дробный, 4 - 6 раз в день.

Показания к назначению.

Хронический гломерулонефрит с резко и умеренно выраженным нарушением азотовыделительной функции почек и выраженной и умеренно выраженной азотемией. Цирроз печени с печеночной энцефалопатией.

Белки - 20 - 60 г (в том числе животные - 15 - 30 г).

Жиры - 80 - 90 г (в том числе растительные - 20 - 30 г).

Углеводы - 350 - 400 г, в том числе моно- и дисахариды (50 - 100 г).

Энергетическая ценность - 2120 - 2650 ккал.

Витамин С - 70 мг.

Близкий аналог номерной системы.

Диеты 5, 7г.

По показаниям лечащего врача назначаются специальные фармакологические композиты и смеси.

РАЦИОН С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА И ПОВЫШЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ - ДИЕТА Т (ВЫСОКОБЕЛКОВАЯ И ВЫСОКОКАЛОРИЙНАЯ)

Общая характеристика, кулинарная обработка.

Диета с повышенным содержанием белков, жиров и углеводов. Блюда готовят в отварном, тушеном, запеченном виде, на пару. Вторые мясные и рыбные блюда в отварном виде куском или рубленые. Допускается обжаривание рыбы и мяса после отваривания.

Температура пищи - от 15 до 60 - 65 °С. Свободная жидкость - 1,5 л. Хлорид натрия - 15 г. Ритм питания дробный, 4 - 6 раз в день.

Показания к назначению.

Туберкулез легких. Ожоговая болезнь.

Белки - 110 - 130 г (в том числе животные - 70 - 80 г).

Жиры - 100 - 120 г (в том числе растительные - 20 - 30 г).

Углеводы - 400 - 450 г.

Энергетическая ценность - 3000 - 3400 ккал.

Витамин С - 70 мг.

Близкий аналог номерной системы.

Диета Т и пациенты с ожоговой болезнью при наличии медицинских показаний.

По показаниям лечащего врача назначаются специальные фармакологические композиты и смеси.

Приложение 2
к Инструкции об организации
диетического питания в
государственных организациях
здравоохранения

(наименование разработчика)

УТВЕРЖДАЮ

(должность руководителя
организации,

личная подпись, дата, расшифровка
подписи)

Карточка-раскладка (технологическая карта) N _____
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, г

(подпись)

(расшифровка подписи)

Приложение 3
к Инструкции
об организации диетического
питания в государственных
организациях здравоохранения

**ТАБЛИЦА ЗАМЕНЯЕМОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ
ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД**

	Наименование	Масса		Эквивалентная	
N	заменяемого	пищевого	Наименование	масса	Использование
п/п	пищевого	продукта	заменяющего	пищевого	пищевого
	продукта	(брутто,	пищевого продукта	продукта	продукта
		кг)		(брутто, кг)	
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
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, блюдах, некоторых соусах, в мучных изделиях
-+	5	Молоко коровье пастеризованное цельное сладких	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, блюдах, кашах, мучных
-+			1,00	Молоко коровье	0,12	В супах,

			уменьшением		
			закладки в		
			рецептуре сахара		
			на 0,17 кг)		
-+					
		1,00	Молоко стуженное	0,46	В супах,
			стерилизованное в		соусах,
сладких			банках		блюдах, мучных
					изделиях и
					напитках
-+					
		1,00	Сливки стуженные с	0,48	В молочных
			сахаром		кашах, мучных
			(с уменьшением		изделиях
			закладки в		
			рецептуре масла		
			коровьего		
			несоленого на 0,07		
			кг и сахара на		
			0,18 кг)		
-+					
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-	0,84	В сладких
			ягодный (резной)		блюдах
-+					
		1,00	Варенье без	1,00	-"-
			косточек		
-+					
8	Крахмал	1,00	Крахмал кукурузный	1,50	В молочных
	картофельный				киселях, желе
	сухой				
-+					
9	Сухари	1,00	Хлеб пшеничный из	1,56	Для
панирования	панировочные		муки не ниже 1-го		кулинарных
	пшеничные из		сорта		изделий
	муки 1-го сорта				
-+					
10	Кофе	1,00	Кофе натуральный	0,35	В напитках
	натуральный,		растворимый		
	жареный				
-+					
11	Ванилин	1,00	Ванильный сахар	20,00	В сладких
					блюдах

-+		1,00	Ванильная эссенция	12,70	-"-	
-+	12	Желатин	1,00	Агароид	0,70	В сладких желированных блюдах
-+	13	Горошек зеленый (консервы)	1,00	Горох овощной (лопатка) свежий	0,82	В холодных блюдах, супах, овощных гарнирах
-+			1,00	Фасоль овощная (лопатка) свежая	0,82	То же
-+			1,00	Зеленый горошек свежий быстрозамороженный	0,71	-"-
-+	14	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
-+						

15	То же	1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея измельченная соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,22 кг) <*>	0,76	То же

-+		1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками быстрозамороженная	0,76	-"-

-+	Пастернак, петрушка, сельдерей корневые свежие	1,00	Белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные	0,15	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей

-+	Щавель свежий	1,00	Пюре из щавеля (консервы)	0,40	В супах с использованием щавеля

-+	Шпинат свежий	1,00	Пюре из шпината (консервы)	0,40	В супах с использованием шпината и в

					овощных блюдах
-+					
19	Помидоры свежие	1,0	Томатное пюре с	0,46	В супах,
	соусах		содержанием сухих		и при тушении
			веществ 12%		овощей
-+					
		1,00	Томатное пюре с	0,37	То же
			содержанием сухих		
			веществ 15%		
-+					
		1,00	Сок томатный	1,22	"-"
			натуральный с		
			содержанием сухих		
			веществ 4,5%		
-+					
20	Лук репчатый	1,00	Лук зеленый свежий	1,05	В салатах
	свежий				
-+					
21	Свекла столовая	1,00	Свекла гарнирная	1,40	В блюдах, где
	свежая		(консервы)		используется
					свекла
	столовая				свежая
-+					
22	Огурцы соленые	1,00	Помидоры соленые	1,00	В салатах,
	(масса нетто)		(масса нетто)		винегретах
-+					
23	Томатное пюре с	1,00	Сок томатный	2,66	В супах,
	содержанием		натуральный с		соусах, при

	сухих веществ		содержанием сухих		тушении мяса,
	12%		веществ 4,5%		рыбы, овощей
-+		1,00	Томатное пюре с	0,80	То же
			содержанием сухих		
			веществ 15%		
-+		1,00	Томатное пюре с	0,60	-"-
			содержанием сухих		
			веществ 20%		
-+		1,00	Томатное пюре с	0,40	-"-
			содержанием сухих		
			веществ 25 - 30%		
-+		1,00	Томатное пюре с	0,30	-"-
			содержанием сухих		
			веществ 35 - 40%		
-+		1,00	Томатная паста	0,40	-"-
			соленая с		
			содержанием сухих		
			веществ 27 - 32%		
			(с уменьшением		
			закладки соли в		
			рецептуре на 0,04		
			кг) <*>		
-+					

		1,00	Томатная паста	0,30	---
			соленая с		
			содержанием сухих		
			веществ 37% (с		
			уменьшением		
			закладки соли в		
			рецептуре на 0,03		
			кг) <*>		

-+					
24	Яблоки свежие	1,00	Яблоки целые,	0,8/10,73	В сладких
			половинками,	<***>	блюдах
			четвертинками		
			(бланшированные в		
			сахарном сиропе)		
			быстрозамороженные		

-+					
25	Урюк	1,00	Курага	0,75	В пудингах,
					сладких соусах
					и блюдах

-+					
26	Виноград	1,00	Цукаты, курага	1,00	То же
	сушеный (изюм,				
	сабза)				

-+					
27	Ядро ореха,	1,00	Ядро грецких	1,00	В сладких
	миндаля		орехов, фундука,		блюдах,
	сладкого		арахиса		пудингах

<*> Норма взаимозаменяемости сахара ксилитом, сорбитом 1:1.

<*> Здесь и далее 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 4
к Инструкции
об организации диетического
питания в государственных
организациях здравоохранения

ЖУРНАЛ
по контролю над качеством готовой пищи (бракеражный)

(полное наименование организации)

		Оценка			
Разрешение	Наименование	Правильности	Правильности	Санитарного	врача
дежурного	Подпись				
Дата	готовой	правильности	правильности	санитарного	врача
на	лица,				
продукции	доброкачест-	кулинарной	выхода	состояния	
выдачу,	снявшего	венности	обработки	(масса	пищевых
Ф.и.о.	пробу			порций)	врача

Приложение 5
к Инструкции
об организации диетического

питания в государственных
организациях здравоохранения

СВЕДЕНИЯ
о наличии пациентов, состоящих на питании
на ____ часов " __ " _____ 20__ г.

(полное наименование организации)

Наименование отделения	Количество пациентов	В том числе по диетическим рационам					
		+	-	Т	+	-	Т

Заведующий отделением _____
(подпись) (И.О.Фамилия)

Старшая медицинская сестра _____
(подпись) (И.О.Фамилия)

Сверено: старшая медицинская
сестра приемного отделения _____
(подпись) (И.О.Фамилия)

Приложение 6
к Инструкции
об организации диетического
питания в государственных
организациях здравоохранения

Заказ на индивидуальное дополнительное питание

(полное наименование организации)

УТВЕРЖДАЮ

(должность)

(подпись, И.О.Фамилия)

(дата)

Номер палаты	Фамилия, имя,	Наименование продуктов питания (шифр)

об организации диетического
питания в государственных
организациях здравоохранения

ТРЕБОВАНИЕ N _____
на выдачу пищевых продуктов со склада (кладовой)
на _____ число _____ 20__ года

(наименование организации)

УТВЕРЖДАЮ

(должность)

(подпись, И.О.Фамилия)

(дата)

Наименование продуктов	Единица измерения	Количество	
		затребовано	отпущено

Составил _____
(подпись)

(И.О.Фамилия)

Продукты выдал кладовщик _____
(подпись)

(И.О.Фамилия)

Продукты принял повар _____
(подпись)

(И.О.Фамилия)

Приложение 9
к Инструкции
об организации диетического
питания в государственных
организациях здравоохранения

ВЕДОМОСТЬ
учета отпуска отделениям рационов питания пациентам
на "___" _____ 20__ г.

(полное наименование организации)

| рациона (-)

Замена хлеба (по белку и углеводам)

Хлеб пшеничный из муки I сорта	100	7,60	0,90	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 б/к	370	6,66	0,37	17,39
Макароны, вермишель I сорта	25	2,67	0,32	17,40
Крупа манная	25	2,82	0,17	17,9
Хлеб пшеничный 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

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 штука	40	5,08	4,60	0,28	
Творог полужирный	30	5,01	2,70	0,39	
Творог жирный	35	4,90	6,30	0,99	
Сыр	20	5,36	5,46	-	

Говядина I категории	30	5,58	4,20	-	
Говядина II категории	25	5,00	2,07	-	
Рыба (филе трески)	35	5,60		0,73	-

Примечание. Использовать для анализа соблюдения среднесуточных наборов продуктов питания.