

**Картотека блюд
Разработка меню**

**Национальная ассоциация
клинического питания**



**Приказ Минздрава РФ от 05.08.2003 № 330
«О мерах по совершенствованию
лечебного питания в лечебно-
профилактических учреждениях РФ»
с изменениями от 21.06.2013**

Зарегистрирован в Минюсте РФ 12 сентября 2003 г.
регистрационный № 5073



**Утвержденные МЗ РФ требования к организации
лечебного питания обязательны к исполнению всеми
МО вне зависимости от вида, условий и форм
оказания медицинской помощи**

Приложение №1

**Положение об организации деятельности врача-
диетолога**

Приложение №2

**Положение об организации деятельности
медицинской сестры диетической**

Приложение № 3

**Положение о Совете по лечебному питанию в
лечебно-профилактических учреждениях**

Приложение №4

**Инструкция по организации лечебного питания в
лечебно-профилактических учреждениях**

Приложение №5

**Инструкция по организации энтерального питания
в лечебно-профилактических учреждениях**

- Формирование картотеки блюд и сводного семидневного меню
- Составляет врач диетолог, медицинская сестра диетическая, при участии зав. производством (шеф повара)
- Сводное семидневное меню, картотека блюд, рассматриваются Советом по лечебному питанию.
- При отсутствии Совета по лечебному питанию (к\ф менее 100), меню согласовывается лицом ответственным за организацию лечебного питания
- Утверждается руководителем учреждения
- Подпись руководителя заверяется печатью учреждения

КАРТОТЕКА БЛЮД

КАРТОТЕКА БЛЮД ДОЛЖНА СОДЕРЖАТЬ КАРТОЧКИ-РАСКЛАДКИ НА ВСЕ БЛЮДА СЕМЕДНЕВНЫХ МЕНЮ ПО ВСЕМ ВАРИАНТАМ ДИЕТ ПРИМЕНЯЕМЫХ В УЧРЕЖДЕНИИ: СТАНДАРТНЫМ, СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫМ, ИНДИВИДУАЛЬНЫМ

РЕКОМЕНДУЕТСЯ СФОРМИРОВАТЬ КАРТОТЕКУ БЛЮД С УЧЕТОМ ВОЗМОЖНЫХ ИЗМЕНЕНИЙ МЕНЮ

КАРТОТЕКА БЛЮД ДОЛЖНА БЫТЬ УТВЕРЖДЕНА НА СОВЕТЕ ПО ЛЕЧЕБНОМУ ПИТАНИЮ

КАРТОЧКА - РАСКЛАДКА

Карточка – раскладка является
первичным документом,
подтверждающим правомерность
использования финансовых средств
учреждения в виде продуктов питания

Каждое блюдо в лечебном учреждении и
учреждении социального обслуживания
готовится только в соответствии с
карточкой-раскладкой

КАРТОЧКА - РАСКЛАДКА

КАЖДАЯ КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА ИМЕЕТ ГРАФУ «НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА», КОТОРОЕ ТОЧНО ПЕРЕНОСИТСЯ ИЗ РЕЦЕПТУРНОГО СБОРНИКА

В КАЖДОЙ КАРТОЧКЕ-РАСКЛАДКЕ ИМЕЮТСЯ ПОКАЗАНИЯ К ПРИМЕНЕНИЮ БЛЮД, Т.Е. УКАЗЫВАЮТСЯ СТАНДАРТНЫЕ ДИЕТЫ, В КОТОРЫЕ ЭТИ БЛЮДА ВКЛЮЧАЮТСЯ

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 5.5

Наименование блюда: **Запеканка творожная с сахаром с добавлением смеси белковой композитной сухой (СБКС) 15 г**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВВД, ВВД, НКД

Вес готового блюда (грамм): 120, 130 (120/10)

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
-----------------------	-----------	----------	----------	---------	-------------	--------------------

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 5.5

Наименование блюда: Запеканка творожная с сахаром с добавлением смеси белковой композитной сухой (СБКС) 15 г

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВВД, ВВД, НКД

Вес готового блюда (грамм): 120, 130 (120/10)

Наименование продукта	Брутто, г
-----------------------	-----------

Показания к применению могут быть расширены или сужены в каждом конкретном случае (в зависимости от особенности течения болезни)

КАРТОЧКА - РАСКЛАДКА

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 6.2.1

Наименование блюда: **Каша манная молочная жидкая с добавлением смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

~~Показано на диеты: ШД, хирургические диеты~~

Вес готового блюда (грамм): 200 (195/5), 205 (200/5)

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа манная	12	12	1,24	0,12	8,47	39,96
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	60	60	1,74			

В КАЖДОЙ КАРТОЧКЕ-РАСКЛАДКЕ В ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ПОРЯДКЕ ПРИСУТСТВУЕТ ГРАФА «ВЕС ГОТОВОГО БЛЮДА», ДЛЯ КАЖДОГО БЛЮДА – ЭТО ВЕЛИЧИНА ПОСТОЯННАЯ, КОЛЕБАНИЯ ВЕСА ОТ УСТАНОВЛЕННОЙ ВЕЛИЧИНЫ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ **±3%**

ВЕС ГОТОВОГО БЛЮДА ВЫЧИСЛЯЕТСЯ ПУТЕМ ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ВЫКЛАДОК (ГОСТы, НОРМАТИВЫ, МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ И Т.Д.) И ПРАКТИЧЕСКОЙ ВЫВЕРКИ, КОЛЕБАНИЯ ВЕСА ОТ УСТАНОВЛЕННОЙ ВЕЛИЧИНЫ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ **±3%**

КАРТОЧКА - РАСКЛАДКА

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 2.3

Наименование блюда: **Мясо отварное**

Показано на диеты: ОВД, ВВД, ВВД, НВД, НКД

Вес готового блюда (грамм): 25

Наименование продукта	Брутто г	Нетто г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Говядина 2 категории х/о-29,5%	58	40	8,00	3,92	-	67,28
или мясо бескостное х/о-15%	47	40	8,00	3,92	-	67,28
или говядина 1 категории х/о-26,4%	55	40	7,44	6,40	-	87,36
	-	25				
	3	2	-	-	-	-

ВЕС НЕТТО – ВЕЛИЧИНА ПОСТОЯННАЯ, ОПРЕДЕЛЯЕТ КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТА НЕПОСРЕДСТВЕННО РАСХОДУЕМОЕ НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮДА, ЭТО ВЕС ПРОДУКТА ОСВОБОЖДЕННОГО ОТ НЕСЪЕДОБНЫХ ЧАСТЕЙ

ВЕС БРУТТО – ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ВЫПИСКИ ПРОДУКТОВ СО СКЛАДА, ЭТО ВЕС ПРОДУКТА НЕ ОСВОБОЖДЕННОГО ОТ НЕСЪЕДОБНЫХ ЧАСТЕЙ (КОСТИ, СУХОЖИЛИЯ, КОЖУРА, СЕМЕННЫЕ КОРОБОЧКИ, ВОДА ПРИ ДЕФРОСТАЦИИ И Т.Д.)

КАРТОЧКА - РАСКЛАДКА

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 7.24

Наименование блюда: **Отварная капуста, запеченная в молочном соусе с растительным маслом**

Показано на диеты: ОВД, ВБД, ВКД, НКД

+ Вес готового блюда (грамм): 220

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Капуста белокочанная х/о - 20% т/о - варка - 8%	285	228	4,10	0,23	10,72	63,84
Яйцо куриное 2 с	¼ шт.	10	1,27	1,15		
Сыр российский х/о - 6%	5,4	5	1,16	1,48		
Масло растительное рафинированное	5	5	-	4,99		

ОКРУГЛЕНИЕ ПОЛУЧЕННЫХ ВЕЛИЧИН ДО ЦЕЛОГО ЧИСЛА НЕДОПУСТИМО, ТАК КАК ПРИ ВЫПИСКЕ ПРОДУКТОВ СО СКЛАДА ПО ВЕСУ БРУТТО, СУММАРНЫЙ ВЕС ПРОДУКТА В РЕЗУЛЬТАТЕ ОКРУГЛЕНИЯ МОЖЕТ ЗНАЧИТЕЛЬНО ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ НЕОБХОДИМОГО

КАРТОЧКА - РАСКЛАДКА

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 5.4

Наименование блюда: Запеканка творожная с сахаром с добавлением **композитной сухой (СБКС) 9 г**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВВД, ВКД, НКД

Вес готового блюда (грамм): 110

Технология приготовления: Творог протереть, смешать с предварителем (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцом, сахаром и солью. Затем добавить смесь белковую композитную сухую, разведенную в рецептурном количестве молока и кипяченой воды (10 мл на порцию) при температуре 30-35°C до однородной массы, тщательно вымесить. Подготовленную массу выложить слоем 3-4 см на смазанный маслом (2 г рецептурного количества) противень или форму. Поверхность массы разровнять, смазать сметаной (5 г), запекать в жарочном шкафу в течение 20-30 минут при температуре 200-250°C до образования на поверхности изделия румяной корочки. При подаче запеканку нарезать на куски квадратной или прямоугольной формы. Для диеты НКД блюдо готовить без сахара и соли.

Источник: «Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в медицинских организациях Российской Федерации», Москва 2014г. Стр. 283

Карточка-раскладка должна в обязательном порядке содержать технологию приготовления блюда, источник карточки-раскладки

Блюда оптимизированного состава (с применением специализированных продуктов питания) так же должны быть приготовлены в соответствии с карточкой-раскладкой

Разрабатывать карточку-раскладку имеет право специалист – технолог по питанию



Разработка
карточек
раскладок
(технологическая
карта, технико-
технологическая
карта) требует
специальных
знаний

- **Предварительные расчеты по формулам на основании ГОСТов, с составлением актов**
 - Определяется вес закладываемых продуктов
 - Производится расчет потерь при холодной обработке
 - Расчет потерь или привара при термической обработке
 - Расчет веса полуфабриката
- **Практическая проработка блюда**
 - Подтверждение или коррекция расчетных данных пробной холодной и тепловой обработкой блюда
 - Определение неучтенных потерь
- **Утверждение карточки-раскладки**
 - Карточка-раскладка вносится в сборники утвержденные для применения в лечебно-профилактических учреждениях здравоохранения и социального обслуживания населения

КАРТОЧКА - РАСКЛАДКА

Каждое блюдо в лечебном учреждении и учреждении социального обслуживания готовится только в соответствии с карточкой-раскладкой

Санитарно-эпидемиологические правила

СП 2.3.6.1079-01

"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"

(утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.)

8.2. В случаях разработки новых рецептов, а также внесения изменений в действующие, связанные с изменением технологии производства, использованием нового, нетрадиционного сырья, при пересмотре сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, использовании новых материалов и оборудования, которые могут оказывать влияние на показатели безопасности готовой продукции, на рецептуры выдается санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы в установленном порядке. Производство продукции должно проводиться по технической документации, разработанной в установленном законодательством порядке.

**Расчет
макронутриентного
состава (белки,
жиры, углеводы)
производиться с
учетом потерь при
термической
обработке продуктов**

•Пищевая и энергетическая ценность с учетом потерь при холодной и термической обработке

- Белки 6%
- Жиры 12%
- Углеводы 9 %
- Калорийность
- $(B \times 4 + Ж \times 9 + У \times 4)$

•

КАРТОТЕКА БЛЮД

1. Первые блюда

1.1.....

1.2.....

2. Блюда из мяса, птицы

2.1.....

2.2.....

3. Блюда из рыбы

3.1.....

3.2.....

4. Блюда из яиц

4.1.....

4.2.....

5. Блюда из творога, молока и молочных продуктов

5.1.....

5.2.....

6. Блюда из круп, бобовых, макаронные изд.

6.1.....

6.2.....

7. Блюда из овощей

7.1.....

7.2.....

8. Холодные блюда, закуски

8.1.....

8.2.....

9. Мучные блюда

9.1.....

9.2.....

10. Фрукты, ягоды, плоды

10.1.....

10.2.....

11. Компоты, кисели, напитки, соки

8.1.....

8.2.....

12. Продукты промышленного производства

12.1.....

12.2.....

Сборники рецептур рекомендуемые для составления картотеки блюд



- ✓ Семидневные меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в медицинских организациях Российской Федерации. 2010г; 2014 г. Под редакцией академика РАМН, профессора В. А. Тутельяна.
- ✓ «Картотека блюд лечебного и рационального питания» Под редакцией М.А. Самсонова. Т 1,2. 1995,1996 г.
- ✓ Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Под редакцией В.Т. Лапшиной. 2002 г.
- ✓ «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Под редакцией Ф.Л Марчука 2006 г, 2007 г.
- ✓ Утвержденные региональными министерствами и ведомствами сборники картотек блюд для диетического (лечебного и профилактического питания).



Разработка меню

Разработка меню

Номенклатура утвержденных
диет

Характеристика,
химический состав,
энергетическая ценность
стандартных диет
Приказ МЗ РФ от 05.08.03
г № 330 «О мерах по
совершенствованию
лечебного питания в
лечебно-профилактических
учреждениях РФ»

Нормы лечебного питания
Приказ МЗ РФ от 21.06.13г
№ 395н
«Об утверждении норм
лечебного питания»

Картотека блюд

Специализированные диеты

Таблица № 6
взаимозаменяемости при приготовлении
диетических блюд
К инструкции по организации лечебного
питания в лечебно-профилактических
учреждениях»

*Приказ МЗ РФ от 05.08.03 г
№ 330 «О мерах по совершенствованию
лечебного питания в лечебно-
профилактических учреждениях РФ»*

Таблица № 7
Замена продуктов по белкам и углеводам
К инструкции по организации лечебного
питания в лечебно-профилактических
учреждениях»
*Приказ МЗ РФ от 05.08.03 г № 330 «О мерах
по совершенствованию лечебного питания в
лечебно-профилактических учреждениях РФ»*

Основной вариант стандартной диеты (ОВД)

физиологически полноценная диета, включает разнообразные продукты и блюда, обеспечивает пациентов разнообразным полноценным питанием
(диеты №№ 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 13, 14, 15)

Белки 85-90 г
Жиры 70-80 г
Углеводы 300-330 г
Энергетическая ценность
2170-2400 г

Поваренная соль 6-8 г в день
Температура горячих блюд
60-65° С, холодных не ниже 15°
С
Количество свободной
жидкости 1,5-2 л

Кулинарная обработка:
отваривание, тушение,
приготовление на пару,
запекание

Исключаются
рафинированные углеводы
при назначении диеты ОВД
пациентам страдающим
сахарным диабетом

Режим питания дробный 4-6
раз в день

Вариант диеты с механическим и химическим щажением (Щадящая диета (ЩД))

физиологически полноценная диета, включает разнообразные продукты и блюда, с умеренным ограничением механических и химических раздражителей слизистой оболочки и рецепторного аппарата ЖКТ (диеты №№ 1б, 4б, 4в, 5п (I вариант))

Белки 85-90 г

Жиры 70-80 г

Углеводы 300-350 г

Энергетическая ценность

2170-2480 г

Поваренная соль 6-8 г в день

Температура горячих блюд
60-65° С, холодных не ниже 15°
С

Количество свободной
жидкости 1,5-2 л

Кулинарная обработка:
отваривание, тушение,
приготовление на пару,
запекание,
протирание

Исключаются острые закуски,
приправы, пряности.

Режим питания дробный 5-6
раз в день

Вариант диеты с повышенным количеством белка (Высокобелковая диета (ВБД))

физиологически полноценная диета с повышенным содержанием белка и ограничением легкоусвояемых углеводов (диеты №№ 4, 5п (II вариант), 7, 10б, 11)

Белки 110-120 г
Жиры 80-90 г
Углеводы 250-350 г
Энергетическая ценность
2080-2690 г

Поваренная соль 6-8 г в день
Температура горячих блюд
60-65° С, холодных не ниже 15°
С
Количество свободной
жидкости 1,5-2 л

Кулинарная обработка:
отваривание, тушение,
приготовление на пару,
запекание,
протирание

Ограничиваются химические
и механические
раздражители слизистой
желудка, желчевыводящих
путей

Режим питания дробный 4-6
раз в день

Вариант диеты с пониженным количеством белка (Низкобелковая диета (НБД))

диета с ограничением белка от 0,3 до 0,8 г на кг идеальной массы тела (диеты №№ 7б, 7а)

Белки 20-60 г

Жиры 80-90 г

Углеводы 350-400 г

Энергетическая ценность

2120-2650 г

Резкое ограничение

поваренной соли 1,5-3 г в день

Температура горячих блюд

60-65° С, холодных не ниже 15°

С

Ограничение свободной

жидкости до 0,8-1 л

Кулинарная обработка:

отваривание, приготовление

на пару

Исключаются азотистые

экстрактивные вещества,

какао, шоколад, кофе,

соленые закуски

Режим питания дробный 4-6

раз в день

Вариант диеты с пониженной калорийностью (Низкокалорийная диета (НКД))

физиологически полноценная диета с умеренным ограничением свободной жидкости, поваренной соли, энергетической ценности, преимущественно за счет углеводов с исключением простых сахаров, ограничением животных жиров, обязательным включением растительных жиров, сырых овощей, фруктов, пищевых волокон (диеты №№ 8, 8а, 8о, 9а, 10с)

Белки 70-80 г

Жиры 60-70 г

Углеводы 130-150 г

Энергетическая ценность
1340-1550 г

Поваренная соль 3-5 г в день

Температура горячих блюд
60-65° С, холодных не ниже 15°
С

Количество свободной
жидкости 0,8-1,5 л

Кулинарная обработка:
отваривание, тушение,
приготовление на пару,
запекание,
протирание

Ограничение углеводов с
исключением простых
сахаров, ограничение
животных жиров,
обязательное включение
растительных жиров, сырых
овощей, фруктов, пищевых
волокон

Режим питания дробный 4-6
раз в день

Вариант диеты с повышенным количеством белка (Высокобелковая диета (ВБД))

диета с повышенной энергетической ценностью, повышенным содержанием белков, жиров, с физиологическим содержанием углеводов, ограничением простых сахаров и поваренной соли (диеты №№ 4, 5п (II вариант), 7, 10б, 11)

Белки 130-140 г
Жиры 110-120 г
Углеводы 400-500 г
Энергетическая ценность
3100-3600 г

Поваренная соль 6-8 г в день
Температура горячих блюд
60-65° С, холодных не ниже 15°
С
Количество свободной
жидкости 1,5-2 л

Кулинарная	обработка:
отваривание,	тушение,
запекание	
приготовление	на пару,
запекание,	
протирание	

При необходимости
ограничиваются химические и
механические раздражители,
исключение простых сахаров
больным сахарным диабетом

Режим питания дробный 4-6
раз в день

Режим питания и распределение энергетической ценности



РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ РАЦИОНА ПРИ 4-Х РАЗОВОМ РЕЖИМЕ ПИТАНИЯ	
Прием пищи	Энергетическая ценность отдельного приема пищи % от общей калорийности
Первый завтрак	30%
Обед	40%
Ужин	20-25%
За два часа до сна (на 21 час)	5-10%

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ РАЦИОНА ПРИ 5-ти РАЗОВОМ РЕЖИМЕ ПИТАНИЯ	
Прием пищи	Энергетическая ценность отдельного приема пищи % от общей калорийности
Первый завтрак	25%
Второй завтрак	5-10%
Обед	35-40%
Ужин	20-25%
За два часа до сна (на 21 час)	5-10%

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ РАЦИОНА ПРИ 6-ти РАЗОВОМ РЕЖИМЕ ПИТАНИЯ	
Прием пищи	Энергетическая ценность отдельного приема пищи % от общей калорийности
Первый завтрак	25%
Второй завтрак	5-10%
Обед	30-35%
Полдник	5%
Ужин	20-25%
За два часа до сна (на 21 час)	5-10%

Разработка меню

1 этап

Формирование обеда

Формирование обеда начинать рекомендуется с первого блюда. Блюда не должны повторяться в течение недели (7 дней, семь супов)

Дни недели	Первые блюда на обед
<i>Понедельник</i>	<i>Борщ на мясном бульоне со сметаной</i>
<i>Вторник</i>	<i>Суп рыбный с крупой и картофелем, с треской</i>
<i>Среда</i>	<i>Суп из сборных овощей вегетарианский со сметаной</i>
<i>Четверг</i>	<i>Суп с лапшой на курином бульоне</i>
<i>Пятница</i>	<i>Щи из свежей капусты вегетарианские со сметаной</i>
<i>Суббота</i>	<i>Суп гороховый вегетарианский</i>
<i>Воскресенье</i>	<i>Свекольник на мясном бульоне со сметаной</i>

Разработка меню

1 этап

Формирование обеда

Подбор второго белкового мясного или рыбного блюда с учетом вкусового разнообразия, сочетаемости продуктов, выполнения норм лечебного питания, особенностей диеты по которой формируется меню

Гарнир должен подбираться с учетом продуктов используемых в первом блюде (не повторяться), например: суп крупяной - гарнир ко второму блюду овощной, или овощной суп – гарнир ко второму блюду крупяной.

Подбор холодных закусок (овощной салат, порционные овощи)

Подбор напитка (компот, кисель, сок, отвар)

<i>День недели</i>	<i>Вторые мясные блюда и гарниры к ним</i>
<i>Понедельник</i>	<i>Фрикадели мясные паровые Каша гречневая рассыпчатая</i>
<i>Вторник</i>	<i>Суфле из отварной курицы паровое Брокколи отварная с маслом</i>
<i>Среда</i>	<i>Запеканка картофельная фаршированная отварным протёртым мясом</i>
<i>Четверг</i>	<i>Капуста тушёная с отварным мясом</i>
<i>Пятница</i>	<i>Ёжики мясные под сметанным соусом. Картофельное пюре с добавлением смеси белковой композитной сухой (СБКС) 10г.</i>
<i>Суббота</i>	<i>Перец, фаршированный отварным протёртым мясом и рисом</i>
<i>Воскресенье</i>	<i>Мясо отварное Соус сметанный Картофель отварной с растительным маслом</i>

Разработка меню

2 этап

Формирование завтраков, ужинов и последующих приемов пищи

На ужин в качестве белкового блюда желательно использовать блюда из рыбы, либо куриного мяса, с учетом их более легкого переваривания и усвоения, мясные блюда на ужин используются реже.

Ужин

День недели	Блюдо
Понедельник	<i>Винегрет Горбуша припущенная с овощами Картофельное пюре с СБКС 10 г со сливочным маслом</i>
	<i>Чай с сахаром</i>

Завтрак

День недели	Блюдо
Понедельник	<i>Омлет натуральный фаршированный зеленым горошком с добавлением СБКС 9 г</i>
	<i>Каша пшенная молочная вязкая с сахаром с СБКС 9 г со сливочным маслом</i>
	<i>Чай с молоком</i>

Завтрак рекомендуется сформировать из менее трудоемких блюд, с учетом временных затрат на его приготовление, а так же белковой составляющей рациона: вводить на завтрак блюда из творога, яиц, или блюда оптимизированного состава – обогащенные СБКС.

Вторые завтраки, полдники формируются с учетом пищевого разнообразия, выполнения норм лечебного питания, особенностей стандартных и специализированных диет

Разработка меню

3 этап
просчет меню



**химический состав и
энергетическая ценность
с учетом потерь при
термической обработке**

**выполнение норм лечебного
питания по традиционным и
специализированным
продуктам**

**распределение энергетической
ценности по приемам пищи**

**пищевое разнообразие и
сочетаемость продуктов**

Замена специализированных продуктов питания (СБКС) на другие традиционные пищевые продукты не допустима, так как в лечебном питании необходимо обеспечить больного необходимым количеством белка при заданной калорийности диеты, не увеличивая объем рациона за счет дополнительного введения традиционных продуктов питания.

продукты питания (смесь белковая композитная сухая)					
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (треска)	100	16,0	0,6	-	
Говядина I к.	85	15,81	13,6	-	масло - 13 г
Говядина II к.	80	16,0	7,84	-	масло - 7 г
Говядина вырезка	80	16,6	2,24	-	
Творог полужирный	90	16,2	8,1	2,7	масло - 7 г
Творог жирный	110	16,5	19,8	3,08	масло - 19 г
Яйцо куриное	125	15,87	14,37	0,87	масло - 13 г
Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая)	40	16,0	8,0	12,2	
Замена творога (по белку)					
Творог полужирный	100	18,0	9,0	3,0	
Говядина I к.	100	18,6	16,0	-	масло - 7 г
Говядина II к.	90	18,0	8,82	-	
Говядина вырезка	90	18,18	2,52	-	Масло + 6 г
Рыба (треска)	110	17,6	0,66	-	Масло + 8 г
Яйцо куриное	140	17,78	16,1	0,98	масло - 7 г
Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая)	45	18,0	9,0	13,68	
Замена яйца (по белку)					
Яйцо куриное	40	5,08	4,6	0,28	
Творог полужирный	30	5,4	2,7	1,2	

Замена продуктов по белкам и углеводам

Наименование продуктов	Количество продуктов в нетто, г	Химический состав			Добавить к суточному рациону (+) или исключить из него (-)
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
1	2	3	4	5	6
Замена хлеба (по белку и углеводам)					
Хлеб пшеничный из муки I с.	100	7,5	2,9	51,4	
Хлеб ржаной простой формовой	125	7,62	1,5	49,87	
			0,91	48,3	
			0,91	49,35	
			0,9	52,95	
(по углеводам)					
			0,4	16,3	
			0,19	16,72	
			0,24	16,56	
			0,37	17,39	
			0,32	17,62	
			0,25	17,65	
			1,01	17,99	

простой	45	2,74	0,54	17,95	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
	100	0,4	0,4	9,8	
	15	0,33	0,01	8,85	
очек)	18	0,94	0,05	9,18	
	15	0,34	0,1	8,63	

Замена молока по белку

	2,9	3,2	4,7	
	2,88	1,44	0,48	
	3,0	3,6	0,56	
	3,02	3,83	-	
	2,79	2,4	-	
	3,0	1,47	-	
	3,03	0,42	-	
	3,2	0,12	-	
	2,8	1,4	2,1	

Замена мяса (по белку)

	18,6	16,0	-	
	18,0	8,82	-	масло + 7 г
	18,18	2,52	-	масло + 13 г
	18,0	9,0	3,0	масло + 5 г
	18,0	21,6	3,7	масло - 5 г
	18,4	0,69	-	масло + 5 г
	18,4	16,67	1,01	
	18,0	9,0	13,68	

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

С изменениями и дополнениями от:

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

ГАРАНТ:

О применении настоящего приказа см. письмо Минздрава РФ от 7 апреля 2004 г. N 2510/2877-04-32 и письмо Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-BC

В целях реализации Концепции государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2005 года, одобренной постановлением Правительства Российской Федерации от 10.08.1998 N 917*,

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

Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении диетических блюд

Наименование заменяемых продуктов	Масса продуктов, брутто, кг	Наименование заменяющих продуктов	Эквивалентная масса продуктов, брутто, кг	Кулинарное использование
1	2	3	4	5
Яйца без скорлупы	1,00	Яичный меланж мороженный	1,00	В блюдах из яиц, запеканках, мучных изделиях
То же	1,00	Смесь сухая яичная омлетная	0,35	То же
То же	1,00	Яичный порошок	0,28	То же
Молоко коровье пастеризованное, цельное	1,00	Молоко коровье пастеризованное нежирное (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего цельного на 0,04 кг)	1,00	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, мучных изделиях, кашах
Молоко коровье пастеризованное, цельное	1,00	Молоко коровье цельное сухое	0,12	В супах, соусах, блюдах из яиц, мучных изделиях, овощных блюдах, сладких напитках и др.
Молоко коровье пастеризованное,	1,00	Молоко коровье обезжиренное сухое (с	0,09	В супах, соусах, блюдах из яиц,

Утвержденные Приказом № 395н нормы лечебного питания являются основой при составлении пищевых рационов.

При отсутствии полного набора продуктов на пищеблоке, предусмотренного сводным семидневным меню, возможна замена одного традиционного продукта питания на другой или специализированный продукт питания при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых лечебных рационов.

Накопительная ведомость

Нормы питания	Кол-во, г (брутто)	На неделю, г	Распределение по меню, г (брутто)							Итого по меню
			Понедель- ник	Втор- ник	Среда	Чет- верг	Пят- ница	Суб- бота	Воскре- сенье	
Хлеб ржаной	150	1050	150	150	150	150	150	150	150	1050
Хлеб пшеничный	150	1050	140	155	140	156	158	155	155	1059
Мука пшеничная	10	70	6	34,5	5	3	2	5	10	65,5
Крахмал картофельный	5	35	9		5		9		9	32
Макаронные изделия	20	140	55	30			55			140
Крупы	80	560	81	101	102	101	50	90	30	555
Картофель (нетто)	200	1400	269	130	325	222	175	52	243	1416
СБКС	27	189	28	25,5	28	18	28	27	34	188,5

Накопительная ведомость позволяет проверить правильность составления меню на соответствие выполнению норм питания для проведения корректировки

АЛГОРИТМ САМОКОНТРОЛЯ ПРИ СОСТАВЛЕНИИ СВОДНОГО СЕМИДНЕВНОГО МЕНЮ

Оценка картотеки блюд	Наличие достаточного количества карточек-раскладок по всем группам блюд
Оценка каждого из диетических рационов по комплектации и ассортименту блюд	Отсутствие повторяемости в течении дня белковых, овощных, фруктовых блюд, блюд из одного вида крупы, блюда ужина не повторяются в завтрак следующего дня
Оценка выполнения норм лечебного питания	Выполнение норм по традиционным и специализированным продуктам питания в рамках стандартных диет (сформировать накопительную ведомость)
Оценка химического состава и энергетической ценности рациона	Химический состав и калорийность в рамках стандартных диет в соответствии с регламентирующими приказами
Оценка режима питания	Кратность приема пищи соответствует требованиям Приказа МЗ РФ № 330 от 05.08.2003 г. Распределение калорийности по приемам пищи в суточном рационе соответствует норме
Оценка сводного семидневного меню	Наличие в учреждении сводного семидневного меню, утвержденного Советом по питанию и подписанного руководителем
Оценка выполнения семидневного меню в учреждении	Отсутствие необоснованных замен, максимально полное выполнение семидневного меню



«Лечебное питание является неотъемлемым компонентом лечебного процесса и профилактических мероприятий, включает в себя пищевые рационы, которые имеют установленный химический состав, энергетическую ценность, состоят из определенных продуктов, в том числе специализированных продуктов лечебного питания, подвергаемых соответствующей технологической обработке»

**Федеральный закон от 21 ноября 2011 года
№ 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан РФ»**

Формирование сводного семидневного меню сложная задача, требующая не один месяц кропотливого труда. Для сокращения трудозатрат необходимо использовать в учреждениях автоматизированные программы облегчающие организацию лечебного питания



Программный продукт «Лечебное питание 2.0»

Работает на платформе «1С: Предприятие 8»

Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ № 2015611147

- ✓ Разработан совместно с врачом-диетологом
- ✓ Соответствует требованиям приказа МЗ РФ № 330 от 05.08.2003 (с изменениями на 21.06.2013 г.)

- ✓ Программный продукт предназначен для автоматизации учета питания в учреждениях социальной защиты

- ✓ Позволяет автоматизировать работу по формированию документов при организации питания :
 - Врача-диетолога
 - Медицинской сестры диетической
 - Бухгалтера-калькулятора
 - Заведующего складом
 - Старшей медицинской сестры



Благодарю за внимание!