



**МИНИСТЕРСТВО  
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
(МИНЗДРАВ РОССИИ)**

**ЗАМЕСТИТЕЛЬ МИНИСТРА**

Рахмановский пер., д. 3/25, стр. 1, 2, 3, 4,  
Москва, ГСП-4, 127994,  
тел.: (495) 628-44-53, факс: (495) 628-50-58

Вр-2024920  
Органы государственной власти  
субъектов Российской Федерации  
в сфере охраны здоровья  
(по списку)

16.07.2021 № 28-1/И/2-11090  
На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Министерство здравоохранения Российской Федерации направляет для учета в работе разработанные ФГБНУ «ФИЦ питания и биотехнологии» и ГБУЗ «НИИ ККБ № 1» методические рекомендации «Картотека блюд диетического лечебного питания оптимизированного состава с включением специализированных пищевых продуктов диетического лечебного и диетического профилактического питания». Приложение: на 93 л., в 1 экз.

Подлинник электронного документа, подписанного ЭП,  
хранится в системе электронного документооборота  
Министерства Здравоохранения  
Российской Федерации.

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат: 01D67214DFC21800000000C400060002  
Кому выдан: Салагай Олег Олегович  
Действителен: с 14.08.2020 до 14.08.2021

О.О. Салагай

**Министерство здравоохранения Российской Федерации**

**Профильная комиссия по специальности "диетология" Министерства  
здравоохранения Российской Федерации**

**Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Федеральный  
наследователъский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи**

**Государственное бюджетное учреждение здравоохранения "Научно-  
исследовательский институт - Краевая клиническая больница № 1 имени  
профессора С.В. Очаповского" Министерства здравоохранения Краснодарского края**

**УТВЕРЖДАЮ**

Главный внештатный специалист-диетолог  
Минздрава России,  
Председатель профильной комиссии  
по специальности "диетология" Минздрава России

 Академик РАН В.А. Тутельян

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2021 г.

**КАРТОТЕКА БЛЮД ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ  
ОПТИМИЗИРОВАННОГО СОСТАВА С ВКЛЮЧЕНИЕМ  
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДИЕТИЧЕСКОГО  
ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

*Методические рекомендации*

Москва, 2021



**Разработаны:** Федеральным государственным бюджетным учреждением науки Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи (В.А. Тутельян, Д.Б. Никитюк, Н.В. Жилинская, З.М. Зайнутдинов, О.В. Козлова, А.В. Погожева, А.В. Стародубова, Х.Х. Шарафетдинов); Государственным бюджетным учреждением здравоохранения "Научно-исследовательский институт Краевая клиническая больница № 1 имени профессора С.В. Очаповского" Министерства здравоохранения Краснодарского края (Л.М. Кадырова)

**Предназначение:**

*методические рекомендации предназначены для врачей-диетологов, врачей различных специальностей, медицинских сестер диетических, организаторов здравоохранения, лиц, ответственных за организацию лечебного питания в медицинских организациях.*

## 1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ БАЗА

Эффективный путь для повышения обеспеченности различных групп населения эссенциальными макро- и микронутриентами, в частности пациентов медицинских организаций стационарного типа разных возрастных категорий, а также экономически выгодный способ повышения эффективности лечебных мероприятий и снижения продолжительности сроков пребывания пациентов в стационарах - использование специализированной пищевой продукции диетического лечебного питания (смесей белковых композитных сухих, витаминно-минеральных комплексов).

Многие клинические исследования показывают недостаточную обеспеченность пациентов как с неинфекционными так и с инфекционными заболеваниями белком, витаминами и минеральными веществами, кроме того при большинстве заболеваний потребность в этих эссенциальных нутриентах существенно возрастает. Данная ситуация обусловлена снижением адаптационного потенциала организма и проведением лекарственной терапии, нарушением ассимиляции нутриентов, изменениями в механизмах функционирования различных органов и систем, применением диет лечебного питания с определенными ограничениями по ряду пищевой продукции.

В последние годы популяционный подход по повышению обеспеченности населения макро- и микронутриентами путем целенаправленного введения специализированной пищевой продукции диетического лечебного питания смесей белковых композитных сухих (далее - СБКС) и витаминно-минеральных комплексов (далее - ВМК) в рационы питания проходит в медицинских организациях, санаторно-курортных организациях и организациях социального обслуживания, в рамках выполнения Приказов Министерства здравоохранения Российской Федерации № 330 от 05.08.2003 г. "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" (далее - Приказ Минздрава РФ № 330), № 395н от 21.06.2013 г. "Об утверждении норм лечебного питания" (далее - Приказ Минздрава РФ № 395н), №1008н от 23.09.2020 г. "Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием" (далее - Приказ Минздрава РФ № 1008н) и № 279н от 05.05.2016 г. "Об утверждении порядка организации санаторно-курортного лечения", Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 552н от 13.08.2014 г. "Об утверждении рекомендуемых норм питания при предоставлении социальных услуг в стационарной форме". Главным документом, регламентирующим обязательное применение специализированной пищевой продукции, в том числе СБКС и ВМК, в лечебном питании, является Федеральный закон № 323-ФЗ от 21.11.2011 г. "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации" (далее - Федеральный закон № 323-ФЗ).

В соответствии со статьей 39 Федерального закона № 323-ФЗ:

1. Лечебное питание - питание, обеспечивающее удовлетворение физиологических потребностей организма человека в пищевых веществах и энергии с учетом механизмов развития заболевания, особенностей течения основного и сопутствующего заболеваний и выполняющее профилактические и лечебные задачи.

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

3. Специализированными продуктами лечебного питания являются пищевые продукты с установленным химическим составом, энергетической ценностью и физическими свойствами, доказанным лечебным эффектом, которые оказывают специфическое влияние на восстановление нарушенных или утраченных в результате

заболевания функций организма, профилактику этих нарушений, а также на повышение адаптивных возможностей организма.

Приказы Минздрава РФ № 395н и №1008н изданы во исполнение части 4 статьи 39 Федерального закона № 323-ФЗ. Они определяют ассортиментный набор продуктов и их количественное соотношение, которое является обязательным при закупке пищевой продукции на пищеблоки медицинских организаций, расчеты производятся в соответствии с нормами на **основные стандартные диеты, являющиеся обязательными для применения в медицинских организациях на всей территории Российской Федерации** (Приложение 1, 2), в соответствии с подпунктом 14 пункта 7 раздела II о Министерстве Юстиции РФ, утвержденного Указом Президента РФ № 1313 от 13.10.2004 г.

В Приказах Минздрава РФ № 395н и № 1008н представлены нормы лечебного питания для шести вариантов стандартных диет: стандартный вариант диеты (ОВД), диета с механическим или химическим щажением (ЩД), диета с повышенным количеством белка (ВБД), диета с пониженным количеством белка (НБД), диета с пониженной калорийностью (НКД), диета с повышенной калорийностью (ВКД) - утвержденные Приказом Минздрава № 330. Согласно части 3 статьи 39 Федерального закона № 323-ФЗ и **требованиям Приказов Минздрава РФ № 395н и №1008н, в нормы лечебного питания в обязательном порядке включены специализированные пищевые продукты диетического лечебного питания, в том числе СБКС и ВМК.**

СБКС и ВМК которые могут использоваться в качестве компонента готовых блюд при обогащении лечебного питания в медицинских организациях, учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов должны быть отнесены к группе специализированных пищевых продуктов диетического лечебного и диетического профилактического питания и в обязательном порядке должны обладать свидетельством о государственной регистрации (статья 24 ТР ТС 021/2011).

В соответствии с пунктом 18 Решения Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» для специализированной диетической лечебной и диетической профилактической пищевой продукции в свидетельстве о государственной регистрации указываются область применения, подтвержденная результатами исследований: для использования в диетическом лечебном и диетическом профилактическом питании в качестве компонента для приготовления готовых блюд для детей с 3х лет и взрослых в медицинских организациях, учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов.

При этом, область применения в ходе регистрационных действий подтверждается проведением исследований эффективности специализированной диетической лечебной и диетической профилактической пищевой продукции проводится согласно правилам качественной клинической практики (GCP) в ФГБУН "ФИЦ питания и биотехнологии" или других медицинских организациях, уполномоченных Роспотребнадзором РФ на проведение испытаний эффективности диетической лечебной и диетической профилактической пищевой продукции.

Документом показывающим наличие клинических исследований и область применения и соответствие продукции требованиям межгосударственных и национальных стандартов, технических регламентов Евразийского экономического союза (технических регламентов Таможенного союза) или Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции является свидетельство о государственной регистрации проверенное и выданное уполномоченным органом, и внесенное в Единый реестр свидетельств о государственной регистрации со статусом «действует».

В индивидуальном порядке при наличии медицинских показаний пациенту может назначаться **специальная или персонализированная диета**, что отмечается в истории болезни пациента. **Специальные диеты** могут назначаться пациентам, состояние которых

требует модификации химического состава и энергетической ценности рациона; формируются на базе одной из стандартных диет с включением специализированных пищевых продуктов (СБКС, ВМК, смеси для энтерального питания) в соответствии с нозологической формой - специальные нозологические, специальные метаболические, рационы разгрузочно-диетической терапии и др. **Персонализированные диеты** могут назначаться на основе результатов физикального обследования и лабораторных исследований маркеров пищевого и метаболического статуса пациента, при которых требуется исключение из рациона или введение в него отдельных пищевых продуктов, изменение технологии приготовления блюд и режима питания. Химический состав и калорийность рациона индивидуально составляется путем подбора блюд лечебного питания, увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, масло и др.), контроля продуктовых наборов, **включения в рацион специализированных пищевых продуктов СБКС и ВМК**, продуктов энтерального питания, БАД к пище.

**Замена специализированных пищевых продуктов СБКС и ВМК на традиционные пищевые продукты не допускается.**

## **2. ТРЕБОВАНИЯ К СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ, ПРИМЕНЯЕМОЙ В МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ**

Специализированная пищевая продукция диетического лечебного питания СБКС и ВМК, с установленной областью применения для использования в диетическом лечебном и диетическом профилактическом питании в качестве компонента для приготовления готовых блюд для детей с 3-х лет и взрослых в медицинских организациях и организациях социального обслуживания при наличии доказательств их клинической эффективности включаются в рацион на этапе приготовления блюда в качестве компонента приготовления готовых блюд. При этом такие специализированные пищевые продукты не должны влиять на органолептические свойства и вкусовые качества готовых блюд, но при этом повышают пищевую плотность и биологическую ценность отдельного блюда, а при выполнении норм лечебного питания, и рациона в целом.

**Смеси белковые композитные сухие** – групповое название пищевых продуктов, отвечающих требованиям ГОСТ Р 51740-2016 «Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению» для идентификации пищевых продуктов, контроля их качества и безопасности при применении на пищеблоках медицинских организаций при приготовлении готовых диетических блюд. В соответствии с Приказом Минздрава РФ №330 СБКС, используемая в качестве компонента приготовления блюд диетического лечебного питания должна содержать 40% белка, 20% жира и 30% общих углеводов, в том числе 4% пищевых волокон, и иметь энергетическую ценность 452 ккал на 100 г, что также отвечает требованиям ГОСТ 33933-2016 «Продукты диетического лечебного и диетического профилактического питания. Смеси белковые композитные сухие. Общие технические условия».

Конкретная СБКС должна иметь установленный химический состав (пищевую ценность) и энергетическую ценность, пройти процедуру обязательной государственной регистрации в установленном законом порядке на территории Российской Федерации с определением области применения в соответствии с установленными федеральным органом исполнительной власти в области здравоохранения требованиями к организации диетического лечебного и диетического профилактического питания.

Исследование клинической эффективности, соответствующее области применения, СБКС с конкретным ингредиентным составом, пищевой и энергетической ценностью должно быть проведено согласно Методическим указаниям «Порядок проведения исследований эффективности специализированной диетической лечебной и диетической

профилактической пищевой продукции» (письмо Министерства здравоохранения Российской Федерации от 1 сентября 2016 года № 28-1/2406).

При этом, СБКС по показателям качества и безопасности, в течение всего срока годности продукта, должны согласовываться с требованиями:

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"- нормирует оценку соответствия смесей белковых композитных сухих, предназначенных для питания детей старше 3 лет, требованиям к нормативам безопасности (радиологическим);

Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 027/2012 "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания"- регламентирует оценку соответствия смесей белковых композитных сухих;

Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" - нормирует оценку соответствия смесей белковых композитных сухих, предназначенных для питания детей старше 3 лет, требованиям к нормативам безопасности (микробиологическим и гигиеническим);

Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" - устанавливает перечень пищевых добавок, разрешенных для производства специализированной пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания;

Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"- устанавливает требования к маркировке;

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки" - устанавливает требования к упаковке разрешенной для применения при производстве пищевой продукции.

Специализированная пищевая продукция диетического лечебного питания СБКС на пищеблоках медицинских организаций и учреждений социального обслуживания применяются в соответствии с карточками-раскладками представленными в настоящих Методических рекомендациях и Практическом руководстве "Семидневные меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в медицинских организациях Российской Федерации" (2014 г.).

**Витаминно-минеральные комплексы** – групповое название пищевых продуктов, которые могут использоваться в качестве компонента готовых блюд при обогащении лечебного питания в медицинских учреждениях, санаториях, социальных учреждениях и относятся к группе специализированной пищевой продукции в соответствии с Техническим регламентом ТР ТС 021/2011 ст. 24, в обязательном порядке должны иметь свидетельство о государственной регистрации с разрешенной областью применения, например, с указанием конкретного заболевания или в целом для использования в качестве компонента для приготовления блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания взрослых и детей старше 3-х лет в медицинских организациях. Наличие доказательств их клинической эффективности также является обязательным. В соответствии с Приказом №395н ВМК, используемый в качестве компонента приготовления блюд диетического лечебного и диетического профилактического питания должна содержать 50-100% от нормы физиологической потребности в соответствии с действующими «Нормами физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации», что в комплексе отвечает требованиям ГОСТ Р 57106-2016 «Продукты диетического лечебного и диетического профилактического питания. Комплексы витаминно-минеральные в лечебном питании. Технические условия» и ГОСТ Р 58040-2017 «Комплексы витаминно-минеральные. Общие технические условия». При стандартной

диете (ОВД), диете с механическим и химическим щажением (ЩД), диетах с повышенным (ВБД) или пониженным количеством белка (НБД) - в рационы диетического лечебного питания вводят ВМК, содержащие 50-100 % от нормы физиологических потребностей организма; при диетах с пониженной (НКД) или повышенной калорийностью (ВКД) - в рационы диетического лечебного питания вводят ВМК, содержащие 75-100 % от нормы физиологических потребностей организма.

ВМК по показателям качества и безопасности, в течение всего срока годности продукта, должны соответствовать требованиям:

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"- нормирует оценку соответствия витаминно-минеральных комплексов, требованиям к нормативам безопасности (микробиологическим и гигиеническим). Для витаминно-минеральных комплексов, предназначенных для питания детей старше 3 лет, необходимо определять допустимые уровни радионуклидов цезия-137 и стронция-90;

Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 027/2012 "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания"- регламентирует оценку соответствия витаминно-минеральных комплексов;

Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" - устанавливает перечень пищевых добавок, разрешенных для производства специализированной пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания;

"Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)" Евразийского экономического союза - определяет формы витаминов, витаминоподобных веществ и минеральных веществ, разрешенных для производства специализированной пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания;

Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"- устанавливает требования к маркировке. В частности, производителям стоит обратить внимания на различия в значениях показателей норм физиологических потребностей в витаминах и минеральных веществах и рекомендуемых уровней потребления витаминов и минеральных веществ, представленных в Приложении 2 данного Технического регламента;

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки" - устанавливает требования к упаковке разрешенной для применения при производстве пищевой продукции.

Специализированная пищевая продукция диетического лечебного питания ВМК на пищеблоках медицинских организаций и учреждений социального обслуживания применяются в соответствии с карточками-раскладками представленными в настоящих Методических рекомендациях. Представленные карточки-раскладки на блюда с ВМК составлены без учета химического состава и энергетической ценности конкретного ВМК, поэтому необходимо в практической работе учесть данные о пищевой и энергетической ценности, вынесенные производителем ВМК на этикетку.

СБКС и ВМК, реализуемые только по декларации соответствия без свидетельства о государственной регистрации и результатов исследования клинической эффективности, а так же с разрешенной областью применения "в пищевой промышленности при производстве обогащенных пищевых продуктов и БАД", а так же "компонент пищевой продукции для обогащения пищевых продуктов и блюд" для обогащения блюд в медицинских организациях использовать не допускается.

Приобретение СБКС и ВМК осуществляется в том же порядке, что и традиционных пищевых продуктов, входящих в нормы лечебного питания.



## КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.1

Наименование блюда: **Отвар овощной**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД, НКД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 500

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Овощи (морковь, белокочанная, цветная капуста, картофель, тыква, кабачки)**	193*	154				
Лук репчатый** х/о – 16%	10	8				
Соль поваренная йодированная	1	1				
Вода питьевая	600	600				
<b>Выход:</b>		<b>500</b>	-	-	-	-

\* Вес брутто указан с учетом использования капусты белокочанной при приготовлении овощного отвара.

\*\* Химический состав не учтен.

**Технология приготовления:** Овощи очистить, промыть, крупно нашинковать, залить горячей водой, довести до кипения, варить 20-30 минут при слабом кипении. Когда овощи будут готовы, отвару дать настояться 10-15 минут и затем процедить.

Овощной отвар используется для приготовления супов. Отварные овощи используют для приготовления гарниров и других овощных блюд.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

## КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.2

Наименование блюда: **Суп слизистый из гречневой крупы (на овощном отваре) с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)**

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа гречневая (ядрица)	25	25/13*	1,64	0,43	7,42	40,04
Отвар овощной к-р №1.1	300	300	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
<b>Выход:</b>		<b>250</b>	<b>1,68</b>	<b>4,06</b>	<b>7,49</b>	<b>73,09</b>

\*Химический состав взят на 13 г крупы, так как потери крупы при приготовлении слизистых супов составляют 50%

**Технология приготовления:** Гречневую крупу перебрать, промыть, залить горячей водой, засыпать в кипящий отвар и варить не менее 1 часа до полного разваривания. Процедить через мелкое сито, не протирая. Процеженный слизистый отвар вскипятить, добавить ВМК, тщательно перемешать, посолить, добавить масло.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.3

Наименование блюда: **Суп овсяный слизистый (на овощном отваре) с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)**

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Овсяные хлопья «Геркулес»	20	20/13*	1,60	0,81	8,03	45,76
Отвар овощной к-р №1.1	300	300	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
<b>Выход:</b>		<b>250</b>	<b>1,64</b>	<b>4,44</b>	<b>8,10</b>	<b>78,81</b>

\*Химический состав взят на 13 г крупы, так как потери крупы при приготовлении слизистых супов составляют 33%

**Технология приготовления:** Овсяные хлопья засыпать в кипящий отвар и варить до полной готовности крупы. Процедить через мелкое сито, не протирая. Процеженный слизистый отвар вскипятить, добавить ВМК, тщательно перемешать, посолить, добавить масло.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

#### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.4

Наименование блюда: **Суп рисовый слизистый (на овощном отваре) с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)**

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа рисовая	25	25/13*	0,91	0,13	9,62	43,29
Отвар овощной к-р № 1.1	300	300	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
<b>Выход:</b>		<b>250</b>	<b>0,95</b>	<b>3,76</b>	<b>9,69</b>	<b>76,34</b>

\*Химический состав взят на 13 г крупы, так как потери крупы при приготовлении слизистых супов составляют 50%.

**Технология приготовления:** Рис перебрать, залить горячим овощным отваром, варить до полного разваривания. Процедить через мелкое сито, не протирая. Процеженный слизистый отвар вскипятить, добавить ВМК, тщательно перемешать, посолить, добавить масло.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

## КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.5

Наименование блюда: **Бульон мясной**

Показано на диеты: ОВД, ВБД, ВКД, НКД

Вес готового блюда (грамм): 535 (500/35); 500

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Кости говяжьи пищевые - суставные, трубчатые, грудные	125	125				
Говядина 1к* х/о-26,4%	76	56	10,42	8,96	-	122,08
или мясо бескостное	66	56	11,20	5,49	-	94,08
х/о-15%						
или говядина 2к х/о-29,5%	80	56	11,20	5,49	-	94,08
т/о - варка крупным куском -38%						
Масса отварного мяса	-	35				
Морковь свежая (красная)**						
до 01.01.	5	4				
с 01.01.	5,3	4				
Лук репчатый** х/о-16%	6	5				
Соль поваренная йодированная	1	1				
Вода питьевая	625	625				
<b>Выход: а) с мясом</b>		<b>535</b>	<b>10,42</b>	<b>8,96</b>	<b>-</b>	<b>122,08</b>
		<b>(500/35)</b>				
<b>б) без мяса</b>		<b>500</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

\* Мясо говядины: лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка.

\*\* Химический состав не учтен.

**Технология приготовления:** Кости нарубить, промыть, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, варить при слабом кипении 2-2,5 часа, периодически удаляя с поверхности жир. После этого в бульон положить промытое мясо крупным куском (без жира) и продолжать варить до готовности (1,5-2 часа). За 30-40 минут до окончания варки в бульон добавить очищенный и нарезанный репчатый лук, морковь, соль. После окончания варки бульона снять жир, бульон процедить. Вареное мясо подавать порциями вместе с бульоном или использовать для приготовления вторых блюд.

Мясной бульон используют для приготовления супов на диеты ОВД, ВБД, ВКД, периодически на диету НКД, (без соли).

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.6

Наименование блюда: **Бульон мясной слабый**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НКД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Бульон мясной к-р № 1.5	170	170				
Вода питьевая	85	85				
<b>Выход:</b>		<b>250</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

**Технология приготовления:** Готовый бульон процеживают через марлю или сито, охлаждают, с поверхности снимают застывший жир, разводят водой в соотношении 2 : 1 и доводят до кипения.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.7

Наименование блюда: **Суп рисовый слизистый (на мясном бульоне) с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)**

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа рисовая	25	25/13*	0,91	0,13	9,62	43,29
Бульон мясной слабый к-р № 1.6	300	300	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
<b>Выход:</b>		<b>250</b>	<b>0,95</b>	<b>3,76</b>	<b>9,69</b>	<b>76,34</b>

\*Химический состав взят на 13 г крупы, так как потери крупы при приготовлении слизистых супов составляют 50%

**Технология приготовления:** Рис перебрать, залить горячим мясным бульоном, варить до полного разваривания. Процедить через мелкое сито, не протирая. Процеженный слизистый отвар вскипятить, добавить ВМК, тщательно перемешать, посолить, добавить масло.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.8

Наименование блюда: Суп – пюре из овсяной крупы с кабачками с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 10 г

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Овсяные хлопья «Геркулес»	10	10	1,23	0,62	6,18	35,20
Кабачки свежие х/о – 33%	75	50	0,30	0,15	2,30	12,00
Молоко цельное пастеризованное 3,2 % ж.	75	75	2,18	2,40	3,53	45,00
Яйцо куриное 2 с	1/8 шт.	5	0,64	0,58	0,04	7,85
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	10	10	4,00	2,00	3,00	45,20
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	-	-	-	-
Вода питьевая	225	225	-	-	-	-
<b>Выход:</b>		<b>250</b>	<b>8,39</b>	<b>9,38</b>	<b>15,12</b>	<b>178,30</b>

**Технология приготовления:** Овсяные хлопья «Геркулес» перебрать, засыпать в кипящую воду, варить 40-60 минут и протереть через сито вместе с жидкостью. Кабачки очистить, нарезать дольками, припустить в небольшом количестве воды до готовности и протереть. В 2/3 части теплого молока развести СБКС затем ввести в отвар с протертой крупой, добавить протертые кабачки, соль, тщательно перемешать, довести до кипения и котел поставить на край плиты. Из оставшегося горячего молока (65-70°C) и яиц приготовить яично-молочную смесь, заправить ею суп. Добавить в суп ВМК, тщательно перемешать. При подаче положить масло.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.9

Наименование блюда: Суп – пюре из риса с овощами с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 10 г

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа рисовая	10	10	0,70	0,10	7,40	33,30
Картофель свежий			0,76	0,15	6,19	29,26
молодой	47	38				
с 01.09.	50	38				
с 01.11.	54	38				
с 01.01.	58	38				
с 01.03.	63	38				
Морковь свежая (красная)			0,16	0,01	0,83	4,20
до 01.01.	15	12				
с 01.01.	16	12				
Молоко цельное пастеризованное 3,2 % ж.	75	75	2,18	2,40	3,53	45,00
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	10	10	4,00	2,00	3,00	45,20
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	-	-	-	-
Вода питьевая	225	225	-	-	-	-
<b>Выход:</b>		<b>250</b>	<b>7,84</b>	<b>8,29</b>	<b>21,02</b>	<b>190,01</b>

**Технология приготовления:** Рис перебрать, промыть, залить горячей водой, варить 40-60 минут и протереть через сито. Морковь, картофель очистить, промыть, нарезать дольками, отварить в небольшом количестве воды и протереть. В рецептурном объеме теплого молока развести СБКС, затем ввести в отвар с протертой крупой, добавить протертые овощи, сливочное масло, посолить. Добавить в суп ВМК, тщательно перемешать, довести до кипения, котел поставить на край плиты.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.



### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.10

Наименование блюда: Суп манный на мясном бульоне с протертыми овощами с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 10 г

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа манная	10	10	1,03	0,10	7,06	33,30
Картофель свежий			0,76	0,15	6,19	29,26
молодой	47	38				
с 01.09.	50	38				
с 01.11.	54	38				
с 01.01.	58	38				
с 01.03.	63	38				
Морковь свежая (красная)			0,16	0,01	0,83	4,20
до 01.01.	15	12				
с 01.01.	16	12				
Лук репчатый х/о-16%	5	4	0,06	0,01	0,33	1,64
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	10	10	4,00	2,00	3,00	45,20
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Бульон мясной слабый к-р № 1.6	200	200	-	-	-	-
<b>Выход:</b>		<b>250</b>	<b>6,05</b>	<b>5,90</b>	<b>17,48</b>	<b>146,65</b>

**Технология приготовления:** Морковь очистить, промыть, мелко нашинковать, припустить в небольшом количестве воды с маслом до готовности и протереть. Картофель очистить, промыть, нарезать дольками, отварить в небольшом количестве воды до готовности и протереть вместе с жидкостью. В кипящий мясной бульон (2/3 части рецептурного количества жидкости) засыпать тонкой струйкой манную крупу, довести до кипения, добавить соль, протертые морковь, картофель, разведенную в 1/3 части бульона СБКС, варить на тихом огне до готовности. Добавить в суп ВМК, тщательно перемешать.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.11

Наименование блюда: Суп – пюре из цветной капусты с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 10 г

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Капуста цветная х/о – 48 %	100	52	1,30	0,16	2,18	15,60
Молоко цельное пастеризованное 3,2 % ж.	75	75	2,18	2,40	3,53	45,00
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	10	10	4,00	2,00	3,00	45,20
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Мука пшеничная в/с	3	3	0,32	0,04	2,10	10,02
Сливки пастеризованные 10 % ж.	10	10	0,27	1,00	0,45	11,90
Яйцо куриное 2 с	1/8 шт.	5	0,64	0,58	0,04	7,85
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	-	-	-	-
Вода питьевая	200	200	-	-	-	-
Зелень свежая (петрушка) х/о - 26% или зелень сушеная	3 0,1	2 0,1	0,07	0,01	0,15	0,98
<b>Выход:</b>		<b>250</b>	<b>8,82</b>	<b>9,82</b>	<b>11,52</b>	<b>169,60</b>

**Технология приготовления:** Цветную капусту перебрать, очистить, промыть, отварить в воде до готовности и протереть. Из подсушенной муки, СБКС и 2/3 части молока приготовить белый соус. В овощной отвар с протертой цветной капустой добавить белый соус, соль, довести до кипения и котел поставить на край плиты. Из оставшегося горячего молока (65-70°C) и яиц приготовить яично-молочную смесь, заправить ею суп. Добавить в суп ВМК, тщательно перемешать. При подаче положить масло и рубленную зелень петрушки.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.12

Наименование блюда: Суп–пюре из кабачков с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 10 г

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Кабачки свежие х/о – 33%	75	50	0,30	0,15	2,30	12,00
Молоко цельное пастеризованное 3,2 % ж.	75	75	2,18	2,40	3,53	45,00
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	10	10	4,00	2,00	3,00	45,20
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Мука пшеничная в/с	3	3	0,32	0,04	2,10	10,02
Сливки пастеризованные 10 % ж.	10	10	0,27	1,00	0,45	11,90
Яйцо куриное 2 с	1/8 шт.	5	0,64	0,58	0,04	7,85
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	-	-	-	-
Вода питьевая	225	225	-	-	-	-
Зелень свежая (петрушка) х/о - 26%	3	2	0,07	0,01	0,15	0,98
или зелень сушеная	0,1	0,1				
<b>Выход:</b>		<b>250</b>	<b>7,82</b>	<b>9,81</b>	<b>11,64</b>	<b>166,00</b>

**Технология приготовления:** У кабачков удалить семена и кожицу, промыть, варить их в воде до готовности и протереть. Из подсушенной муки, СБКС и 2/3 части молока приготовить белый соус. В овощной отвар с протертыми кабачками добавить белый соус, соль, довести до кипения и котел поставить на край плиты. Из оставшегося горячего молока (65-70°C) и яиц приготовить яично-молочную смесь, заправить ею суп. Добавить в суп ВМК, тщательно перемешать. При подаче положить масло и рубленную зелень петрушки.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.13

Наименование блюда: Суп – пюре из картофеля и моркови с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 10 г

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Картофель свежий			0,76	0,15	6,19	29,26
молодой	47	38				
с 01.09.	50	38				
с 01.11.	54	38				
с 01.01.	58	38				
с 01.03.	63	38				
Морковь свежая (красная)			0,16	0,01	0,83	4,20
до 01.01.	15	12				
с 01.01.	16	12				
Лук репчатый х/о-16%	6	5	0,07	0,01	0,41	2,05
Молоко цельное пастеризованное 3,2 % ж.	75	75	2,18	2,40	3,53	45,00
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	10	10	4,00	2,00	3,00	45,20
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Сливки пастеризованные 10 % ж.	10	10	0,27	1,00	0,45	11,90
Яйцо куриное 2 с	1/8 шт.	5	0,64	0,58	0,04	7,85
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	-	-	-	-
Вода питьевая	225	225	-	-	-	-
<b>Выход:</b>		<b>250</b>	<b>8,12</b>	<b>9,78</b>	<b>14,52</b>	<b>178,51</b>

**Технология приготовления:** Картофель очистить, промыть, отварить, протереть. Морковь очистить, промыть, нарезать дольками, припустить в небольшом количестве воды с маслом и протереть. Протертые овощи соединить с овощным отваром, добавить разведенную в 2/3 части теплого молока СБКС, соль, сливки, довести до кипения и котел поставить на край плиты. Из оставшегося горячего молока (65-70°C) и яиц приготовить яично-молочную смесь, заправить ею суп. Добавить в суп ВМК, тщательно перемешать. При подаче положить масло.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.14

Наименование блюда: **Пюре из отварного мяса**

Показано на диеты: ЩД, ВБД, ВКД, зондовая

Вес готового блюда (грамм): 75; 80 (75/5)

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Говядина 2 категории х/о - 29,5%	115	81	16,2	7,94	-	136,08
или мясо бескостное х/о - 15%	95	81	16,2	7,94	-	136,08
или говядина 1 категории х/о - 26,4%	110	81	15,07	12,96	-	176,58
т/о - варка крупным куском - 38%	-	50				
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Бульон мясной к-р № 1.5	27	27	-	-	-	-
Масса полуфабриката т/о п/ф - доведение кипения - 1-2%	-	75				
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход: а) с маслом</b>		<b>80</b>	<b>16,24</b>	<b>11,57</b>	<b>0,07</b>	<b>169,13</b>
		<b>(75/5)</b>				
<b>б) без масла</b>		<b>75</b>	<b>16,20-</b>	<b>7,94</b>	<b>-</b>	<b>136,08</b>

**Технология приготовления:** Очищенное от пленок и жира мясо нарезать крупными кусками. положить в кастрюлю, налить воды, довести до кипения, снять пену и варить при медленном кипении до готовности. Вареное мясо пропустить 2-3 раза через мелкую решетку мясорубки, переложить в кастрюлю, добавить мясной бульон с предварительно разведенным в нем ВМК, соль, тщательно перемешать и довести до кипения. При подаче полить растопленным сливочным маслом.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.15

Наименование блюда: **Каша из крупы «Геркулес» жидкая протертая на воде с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) со сливочным маслом**

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 155 (150/5), 160 (155/5)

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Овсяные хлопья «Геркулес»	25	25	3,07	1,55	15,45	88,00
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	140	140	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масса жидкой отварной каши х/о – протираание – 5%	-	160				
Масса протертой каши	-	150				
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход: а) с сахаром</b>		<b>160</b>	<b>3,11</b>	<b>5,18</b>	<b>20,51</b>	<b>141,00</b>
		<b>(155/5)</b>				
<b>б) без сахара</b>		<b>155</b>	<b>3,11</b>	<b>5,18</b>	<b>15,52</b>	<b>121,05</b>
		<b>(150/5)</b>				

**Технология приготовления:** Овсяные хлопья «Геркулес» всыпать в 9/10 части кипящей воды, варить при слабом кипении под закрытой крышкой до готовности. Горячую жидкую кашу протереть, добавить соль, сахар, растворенный в оставшейся воде ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.16

Наименование блюда: **Каша гречневая жидкая протертая на воде с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) со сливочным маслом**

Показано на диеты: хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 155 (150/5), 160 (155/5)

Наименование продукта	Брутто,	Нетто,	Белки,	Жиры,	Углеводы,	Калорийность, ккал
	г	г	г	г	г	
Крупа гречневая (ядрица)	32	32	4,03	1,06	18,27	98,56
Вода питьевая	135	135	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Масса жидкой каши х/о – протираание – 5%	-	160				
Масса протертой каши	-	150				
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:а) с сахаром</b>		<b>160</b>	<b>4,07</b>	<b>4,69</b>	<b>23,33</b>	<b>151,56</b>
		<b>(155/5)</b>				
<b>б) без сахара</b>		<b>155</b>	<b>4,07</b>	<b>4,69</b>	<b>18,34</b>	<b>131,61</b>
		<b>(150/5)</b>				

**Технология приготовления:** Крупу гречневую перебрать, тщательно промыть в холодной воде, засыпать в 9/10 части кипящей воды, добавить соль, варить при слабом кипении под закрытой крышкой до готовности. Горячую жидкую кашу протереть, добавить сахар, растворенный в оставшейся воде ВМК, тщательно перемешать, довести до кипения. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.17

Наименование блюда: **Каша гречневая вязкая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 215 (210/5), 225 (220/5)

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа гречневая (ядрица) жидкость (м х 3,2) привар-300%	55	55	6,93	1,82	31,41	169,40
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	176	176	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:</b>		<b>225</b>	<b>6,97</b>	<b>5,45</b>	<b>31,48</b>	<b>202,45</b>
<b>протертая</b>		<b>215</b>				
		<b>(210/5)</b>				

**Технология приготовления:** Крупу гречневую перебрать, тщательно промыть. Подготовленную гречневую крупу засыпать в 9/10 части кипящей воды, добавить соль и варить до тех пор, пока каша не загустеет. Добавить растворенный в оставшейся воде ВМК, тщательно перемешать. Посуду плотно закрыть крышкой и оставить на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом. Для диеты НБД готовить без соли. Для диеты ЩД кашу протереть, прогреть, потери при протирании составят- 5%(выход 215 (210/5)).

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.



### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.18

Наименование блюда: **Каша рисовая вязкая протертая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) со сливочным маслом**

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 175 (170/5)

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа рисовая жидкость (м х 3,7) привар-350% х/о – протираание – 5%	40	40	2,80	0,40	29,60	133,20
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	148	148	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:</b>		<b>175 (170/5)</b>	<b>2,84</b>	<b>4,03</b>	<b>29,67</b>	<b>166,25</b>

**Технология приготовления:** Рис перебрать, промыть в теплой и горячей воде, затем помешивая засыпать в 9/10 части кипящей воды, посолить и варить при слабом кипении около 1 часа. Горячую вязкую кашу протереть, добавить растворенный в оставшейся воде ВМК, тщательно перемешать. При подаче рис полить растопленным сливочным маслом.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.19

Наименование блюда: **Каша рисовая жидкая протертая на воде с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) со сливочным маслом**

Показано на диеты: хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 155 (150/5), 160 (155/5)

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа рисовая	25	25	1,75	0,25	18,50	83,25
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	140	140	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масса жидкой каши х/о – протираание – 5%	-	160				
Масса протертой каши	-	150				
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход: а) с сахаром</b>		<b>160</b>	<b>1,79</b>	<b>3,88</b>	<b>23,56</b>	<b>136,25</b>
		<b>(155/5)</b>				
<b>б) без сахара</b>		<b>155</b>	<b>1,79</b>	<b>3,88</b>	<b>18,57</b>	<b>116,30</b>
		<b>(150/5)</b>				

**Технология приготовления:** Рис перебрать, промыть в теплой и 9/10 части горячей воды, затем помешивая засыпать в кипящую воду, варить при слабом кипении около 1 часа. Горячую жидкую кашу протереть, добавить соль, сахар, растворенный в оставшейся воде ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.20

Наименование блюда: **Каша манная молочная вязкая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

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

Наименование продукта	Брутто,	Нетто, г	Белки,	Жиры,	Углеводы,	Калорийность, ккал
	г		г	г	г	
Крупа манная	30	30	3,09	0,30	21,18	99,90
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	100	100	2,90	3,20	4,70	60,00
Вода питьевая	100	100	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:</b>		<b>205 (200/5)</b>	<b>9,63</b>	<b>8,93</b>	<b>28,65</b>	<b>233,63</b>

**Технология приготовления:** манную крупу просеять, всыпать в 2/3 части кипящей воды с молоком тонкой струйкой при постоянном помешивании, варить до готовности 15-20 минут. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в кипяченой воде при температуре 30-35°C до однородной массы, добавить соль, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом. Для диеты НБД блюдо готовить без соли.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.21

Наименование блюда: **Каша манная молочная вязкая с сахаром добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

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

Наименование продукта	Брутто,	Нетто, г	Белки,	Жиры,	Углеводы,	Калорийность, ккал
	г		г	г	г	
Крупа манная	30	30	3,09	0,30	21,18	99,90
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	100	100	2,90	3,20	4,70	60,00
Вода питьевая	95	95	-	-	-	-
Сахар	5	5	-	-	4,99	19,95
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:</b>		<b>205 (200/5)</b>	<b>9,63</b>	<b>8,93</b>	<b>33,64</b>	<b>253,58</b>

**Технология приготовления:** манную крупу просеять, всыпать в 2/3 части кипящей воды с молоком тонкой струйкой при постоянном помешивании, добавить сахар, варить до готовности 15-20 минут. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в кипяченой воде при температуре 30-35°C до однородной массы, добавить соль, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом. Для диеты НБД блюдо готовить без соли.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

## КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.22

Наименование блюда: **Каша манная молочная жидкая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

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

Наименование продукта	Брутто,	Нетто, г	Белки,	Жиры,	Углеводы,	Калорийность, ккал
	г		г	г	г	
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
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	60	60	1,74	1,92	2,82	36,00
Вода питьевая	150	150	-	-	-	-
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:</b>		<b>205</b>	<b>9,63</b>	<b>8,93</b>	<b>28,65</b>	<b>233,63</b>
		<b>(200/5)</b>				

**Технология приготовления:** манную крупу просеять, всыпать в 2/3 части кипящей воды с молоком тонкой струйкой при постоянном помешивании, варить до готовности 15-20 минут. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в кипяченой воде при температуре 30-35°C до однородной массы, добавить соль, сахар, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.23

Наименование блюда: **Каша манная на воде вязкая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: индивидуальные диеты

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

Наименование продукта	Брутто,	Нетто,	Белки,	Жиры,	Углеводы,	Калорийность, ккал
	г	г	г	г	г	
Крупа манная	30	30	3,09	0,30	21,18	99,90
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	200	200	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход: а) с сахаром</b>		<b>205</b>	<b>6,73</b>	<b>5,73</b>	<b>28,94</b>	<b>193,58</b>
		<b>(200/5)</b>				
<b>б) без сахара</b>		<b>200</b>	<b>6,73</b>	<b>5,73</b>	<b>23,95</b>	<b>173,63</b>
		<b>(195/5)</b>				

**Технология приготовления:** Манную крупу просеять, всыпать в 2/3 части кипящей воды с молоком тонкой струйкой при постоянном помешивании, варить до готовности 15-20 минут. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в кипяченой воде при температуре 30-35°C до однородной массы, добавить соль, сахар, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

## КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.24

Наименование блюда: **Каша рисовая молочная вязкая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 215(210/5); 230 (225/5)

Наименование продукта	Брутто, Нетто, г		Белки,	Жиры,	Углеводы,	Калорийность, ккал
	г	г	г	г	г	
Крупа рисовая жидкость(м х 3,7) привар-350%	50	50	3,50	0,50	37,00	166,50
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	50	50	1,45	1,60	2,35	30,00
Вода питьевая	135	135	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	1	1	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:</b>		<b>230</b>	<b>8,59</b>	<b>7,53</b>	<b>42,12</b>	<b>270,23</b>
<b>протертая</b>		<b>215</b>				
		<b>(210/5)</b>				

**Технология приготовления:** Рис перебрать, промыть в теплой и горячей воде, засыпать в 2/3 части кипящей воды с молоком и варить в течение 20 минут до загустения, тщательно перемешать и довести до готовности при медленном кипении. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в кипяченой воде при температуре 30-35°C до однородной массы, соль, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом. Для диет НБД, НКД блюдо готовить без соли. Для диеты ЩД кашу готовить в протертом виде, потери при протирании составят - 5%, выход- 215 (210/5).

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.25

Наименование блюда: **Каша рисовая молочная жидкая протертая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 195 (190/5), 200 (195/5)

Наименование продукта	Брутто,	Нетто, г	Белки,	Жиры,	Углеводы,	Калорийность, ккал
	г		г	г	г	
Крупа рисовая жидкость (м х 3,7) привар – 350%	12	12	0,84	0,12	8,88	39,96
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	60	60	1,74	1,92	2,82	36,00
Вода питьевая	140	140	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масса жидкой каши х/о – протираание – 5 %	-	200				
Масса протертой каши		190				
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход: а) с сахаром</b>		<b>200</b>	<b>6,22</b>	<b>7,47</b>	<b>19,46</b>	<b>169,64</b>
		<b>(195/5)</b>				
<b>б) без сахара</b>		<b>195</b>	<b>6,22</b>	<b>7,47</b>	<b>14,47</b>	<b>149,69</b>
		<b>(190/5)</b>				

**Технология приготовления:** Рис перебрать, промыть в теплой и горячей воде, засыпать в 2/3 части кипящей воды с молоком и варить в течение 20 минут до загустения, тщательно перемешать и довести до готовности при медленном кипении. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в кипяченой воде при температуре 30-35°C до однородной массы, добавить соль, тщательно перемешать, довести до готовности. Горячую жидкую кашу протереть, добавить сахар, добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.



### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.26

Наименование блюда: **Каша рисовая молочная вязкая с сахаром с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

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

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа рисовая жидкость(м х 3,7) привар-350%	30	30	2,10	0,30	22,20	99,90
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	100	100	2,90	3,20	4,70	60,00
Вода питьевая	95	95	-	-	-	-
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Соль поваренная йодированная	1	1	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:</b>		<b>205 (200/5)</b>	<b>8,64</b>	<b>8,93</b>	<b>34,66</b>	<b>253,58</b>

**Технология приготовления:** Рис перебрать, промыть в теплой и горячей воде, засыпать в 2/3 части кипящей воды и варить в течение 20 минут до загустения, тщательно перемешать и довести до готовности при медленном кипении. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в кипяченой воде при температуре 30-35°C до однородной массы, добавить соль, сахар, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом. Для диеты НБД блюдо готовить без соли. Для диеты ЩД кашу готовить в протертом виде, потери при протирании составят - 5%, выход- 195 (190/5).

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.27

Наименование блюда: **Каша рисовая на воде вязкая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: индивидуальные диеты

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

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа рисовая	30	30	2,10	0,30	22,20	99,90
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	195	195	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	1	1	-	-	-	-
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход: а) с сахаром</b>		<b>205</b>	<b>5,74</b>	<b>5,73</b>	<b>29,96</b>	<b>193,58</b>
		<b>(200/5)</b>				
<b>б) без сахара</b>		<b>200</b>	<b>5,74</b>	<b>5,73</b>	<b>24,97</b>	<b>173,63</b>
		<b>(195/5)</b>				

**Технология приготовления:** Рис перебрать, промыть в теплой и горячей воде, засыпать в 2/3 части кипящей воды и варить в течение 20 минут до загустения. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в кипяченой воде при температуре 30-35°C до однородной массы, добавить соль, сахар, тщательно перемешать., довести до готовности при медленном кипении. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.28

Наименование блюда: **Каша из крупы «Геркулес» молочная вязкая протертая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ЩД

Вес готового блюда (грамм): 195(190/5)

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Овсяные хлопья «Геркулес»	25	25	3,07	1,55	15,45	88,00
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	50	50	1,45	1,60	2,35	30,00
Вода питьевая	150	150	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масса вязкой каши х/о – протираание – 5 %	-	200				
Масса протертой каши	-	190				
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:</b>		<b>195 (190/5)</b>	<b>8,16</b>	<b>8,58</b>	<b>20,57</b>	<b>191,73</b>

**Технология приготовления:** Овсяные хлопья «Геркулес» всыпать в 2/3 части кипящей подсоленной воды с молоком и варить при периодическом помешивании до готовности. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в оставшейся части кипяченой воды при температуре 30-35°C до однородной массы, тщательно перемешать, довести до готовности. Горячую кашу протереть, добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.29

Наименование блюда: **Каша из крупы «Геркулес» молочная жидкая протертая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 195 (190/5), 200 (195/5)

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Овсяные хлопья «Геркулес»	12	12	1,48	0,74	7,42	42,24
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	60	60	1,74	1,92	2,82	36,00
Вода питьевая	140	140	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масса жидкой каши х/о – протираание – 5 %	-	200				
Масса протертой каши	-	190				
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход: а) с сахаром</b>		<b>200 (195/5)</b>	<b>6,86</b>	<b>8,09</b>	<b>18,00</b>	<b>171,92</b>
<b>б) без сахара</b>		<b>195 (190/5)</b>	<b>6,86</b>	<b>8,09</b>	<b>13,01</b>	<b>151,97</b>

**Технология приготовления:** Овсяные хлопья «Геркулес» всыпать в 2/3 части кипящей воды с молоком и варить при периодическом помешивании до готовности. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в оставшейся части кипяченой воды при температуре 30-35°C до однородной массы, тщательно перемешать, довести до готовности. Горячую жидкую кашу протереть, добавить соль, сахар, ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.30

Наименование блюда: **Каша из крупы «Геркулес» молочная вязкая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД

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

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Овсяные хлопья «Геркулес»	30	30	3,69	1,86	18,54	105,60
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	100	100	2,90	3,20	4,70	60,00
Вода питьевая	100	100	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:</b>		<b>205 (200/5)</b>	<b>10,23</b>	<b>10,49</b>	<b>26,01</b>	<b>239,33</b>

**Технология приготовления:** Овсяные хлопья «Геркулес» всыпать в 2/3 части кипящей подсоленной воды и варить при периодическом помешивании до загустения, тщательно перемешать и довести до готовности при медленном кипении. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в оставшейся части кипяченой воды при температуре 30-35°C до однородной массы, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом. Для диеты ЩД кашу готовить в протертом виде, потери при протираании составят-5%, выход-195(190/5).

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.31

Наименование блюда: **Каша из крупы «Геркулес» молочная вязкая с сахаром с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

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

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Овсяные хлопья «Геркулес»	30	30	3,69	1,86	18,54	105,60
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	100	100	2,90	3,20	4,70	60,00
Вода питьевая	95	95	-	-	-	-
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:</b>		<b>205 (200/5)</b>	<b>10,23</b>	<b>10,49</b>	<b>31,00</b>	<b>259,28</b>

**Технология приготовления:** Овсяные хлопья «Геркулес» всыпать в 2/3 части кипящей подсоленной воды и варить при периодическом помешивании до загустения, тщательно перемешать и довести до готовности при медленном кипении. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенные в оставшейся части кипяченой воды при температуре 30-35°С до однородной массы, добавить сахар, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом. Для диеты НБД блюдо готовить без соли. Для диеты ЩД кашу готовить в протертом виде, потери при протирании составят-5%, выход- 195 (190/5).

**Температура блюда при реализации:** 60-65°С.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.32

Наименование блюда: **Каша гречневая молочная вязкая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

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

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа гречневая (ядрица)	30	30	3,78	0,99	17,13	92,40
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	100	100	2,90	3,20	4,70	60,00
Вода питьевая	100	100	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:</b>		<b>205 (200/5)</b>	<b>10,32</b>	<b>9,62</b>	<b>24,60</b>	<b>226,13</b>

**Технология приготовления:** Подготовленную крупу засыпать в 2/3 части кипящей подсоленной воды и варить при периодическом помешивании до загустения, тщательно перемешать и довести до готовности при медленном кипении. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенные в оставшейся части кипяченой воды при температуре 30-35°C до однородной массы, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом. Для диеты НБД блюдо готовить без соли. Для диеты ЩД готовить кашу в протертом виде, потери при протираании составят-5%, выход-195(190/5).

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.33

Наименование блюда: **Каша гречневая молочная вязкая с сахаром с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

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

Наименование продукта	Брутто,	Нетто, г	Белки,	Жиры,	Углеводы,	Калорийность, ккал
	г		г	г	г	
Крупа гречневая (ядрица)	30	30	3,78	0,99	17,13	92,40
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	100	100	2,90	3,20	4,70	60,00
Вода питьевая	95	95	-	-	-	-
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:</b>		<b>205</b>	<b>10,32</b>	<b>9,62</b>	<b>29,59</b>	<b>246,08</b>
		<b>(200/5)</b>				

**Технология приготовления:** Подготовленную крупу засыпать в 2/3 части кипящей подсоленной воды и варить при периодическом помешивании до загустения, тщательно перемешать и довести до готовности при медленном кипении. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в оставшейся части кипяченой воды при температуре 30-35°C до однородной массы, добавить сахар, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом. Для диеты НБД блюдо готовить без соли. Для диеты ЩД готовить кашу в протертом виде, потери при протирании составят-5%, выход-195(190/5).

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.



### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.34

Наименование блюда: **Каша гречневая молочная жидкая протертая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 195 (190/5); 200 (195/5)

Наименование продукта	Брутто,	Нетто, г	Белки,	Жиры,	Углеводы,	Калорийность, ккал
	г		г	г	г	
Крупа гречневая (ядрица)	16	16	2,02	0,53	9,14	49,28
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	60	60	1,74	1,92	2,82	36,00
Вода питьевая	140	140	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масса жидкой каши х/о – протираание – 5%	-	200				
Масса протертой каши	-	190				
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход: а) с сахаром</b>		<b>200</b>	<b>7,40</b>	<b>7,88</b>	<b>19,72</b>	<b>178,96</b>
		<b>(195/5)</b>				
<b>б) без сахара</b>		<b>195</b>	<b>7,40</b>	<b>7,88</b>	<b>14,73</b>	<b>159,01</b>
		<b>(190/5)</b>				

**Технология приготовления:** Подготовленную крупу засыпать в 2/3 части кипящей воды с молоком и варить при периодическом помешивании до готовности. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в оставшейся части кипяченой воды при температуре 30-35°C до однородной массы, тщательно перемешать, довести до готовности. Горячую жидкую кашу протереть, добавить соль, сахар, ВМК. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.35

Наименование блюда: **Каша пшенная молочная вязкая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, ВБД, ВКД

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

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа пшенная	30	30	3,45	0,99	19,95	102,60
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	100	100	2,90	3,20	4,70	60,00
Вода питьевая	100	100	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:</b>		<b>205 (200/5)</b>	<b>9,99</b>	<b>9,62</b>	<b>27,42</b>	<b>236,33</b>

**Технология приготовления:** Пшеничную крупу перебрать, промыть в теплой и горячей воде, засыпать в 2/3 части кипящей подсоленной воды и варить не более 10 минут, тщательно перемешать и довести до готовности при медленном кипении. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенные в оставшейся части кипяченой воды при температуре 30-35°C до однородной массы, добавить соль, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.36

Наименование блюда: **Каша пшеничная молочная вязкая с сахаром с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, ВБД, ВКД

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

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа пшеничная	30	30	3,45	0,99	19,95	102,60
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	100	100	2,90	3,20	4,70	60,00
Вода питьевая	95	95	-	-	-	-
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:</b>		<b>205</b>	<b>9,99</b>	<b>9,62</b>	<b>32,41</b>	<b>256,28</b>
		<b>(200/5)</b>				

**Технология приготовления:** Пшеничную крупу перебрать, промыть в теплой и горячей воде, засыпать в 2/3 части кипящей подсоленной воды и варить не более 10 минут, тщательно перемешать и довести до готовности при медленном кипении. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенные в оставшейся части кипяченой воды при температуре 30-35°C до однородной массы, добавить соль, сахар, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.37

Наименование блюда: **Морковное пюре с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)**

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 155

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Морковь свежая (красная) до 01.01.	210	168	2,18	0,17	11,59	58,80
с 01.01.	224	168				
т/о-припускание мелкими дольками - 8%						
х/о – протираание –3%						
Вода питьевая	10	10	-	-	-	-
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Масса припущенной протертой моркови	-	150				
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
<b>Выход:</b>		<b>155</b>	<b>2,22</b>	<b>3,80</b>	<b>11,66</b>	<b>91,85</b>

**Технология приготовления:** Очищенную морковь промыть, нарезать дольками и припустить в небольшом количестве воды, протереть, добавить разведенную в охлажденной до температуры 30-35°C кипяченой воде ВМК, масло сливочное, соль, тщательно перемешать.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.38

Наименование блюда: **Свекольное пюре с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) (I вариант)**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД, НКД

Вес готового блюда (грамм): 165

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Свекла свежая			2,52	0,17	14,78	70,56
до 01.01.	210	168				
с 01.01.	224	168				
т/о-отварная в кожуре-2%						
х/о-протираание-3%						
Масса отварной протертой свеклы	-	160				
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Масло растительное рафинированное	5	5	-	4,99	-	45,00
Зелень свежая (петрушка) х/о-26%	4	3	0,11	0,01	0,23	1,47
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
<b>Выход:</b>		<b>165</b>	<b>2,63</b>	<b>5,17</b>	<b>15,01</b>	<b>117,03</b>

**Технология приготовления:** Свеклу предварительно промыть, отварить в воде без соли, отчистить от кожицы, протереть, добавить ВМК, масло растительное, соль, тщательно перемешать. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Для диет НБД, НКД блюдо готовить без соли.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.39

Наименование блюда: **Свекольное пюре с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) (Швариант)**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 105

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Свекла свежая			1,61	0,11	9,42	44,94
до 01.01.	134	107				
с 01.01.	143	107				
т/о-отварная в кожуре-2%						
х/о-протираание-3%						
Масса отварной протертой свеклы	-	100				
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Масло растительное рафинированное	5	5	-	4,99	-	45,00
<b>Выход:</b>		<b>105</b>	<b>1,61</b>	<b>5,10</b>	<b>9,42</b>	<b>89,94</b>

**Технология приготовления:** Свеклу предварительно промыть, отварить в воде без соли, отчистить от кожицы, протереть, добавить ВМК, масло растительное, тщательно перемешать.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.40

Наименование блюда: **Свекольное пюре тушеное в сметанном соусе с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 155

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Свекла свежая			2,25	0,15	13,20	63,00
до 01.01.	188	150				
с 01.01.	200	150				
т/о-отварная в кожуре-2%						
х/о-протираание-3%						
Масса отварной протертой свеклы	-	143				
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Масло растительное рафинированное*	5	5	-	4,99	-	45,00
или масло сливочное крестьянское 72,5%ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Мука пшеничная в/с	5	5	0,52	0,05	3,45	16,33
Вода кипяченая	10	10	-	-	-	-
Сметана 20% ж.	10	10	0,25	2,00	0,34	20,60
Масса полуфабриката т/о п/ф-тушение в соусе-10%	-	173				
<b>Выход:</b>		<b>155</b>	<b>3,02</b>	<b>7,19</b>	<b>16,99</b>	<b>144,93</b>

\* Химический состав рассчитан на свекольное пюре с растительным маслом.

**Технология приготовления:** Свеклу предварительно промыть, отварить в воде без соли, отчистить от кожицы, протереть, масло растительное, тщательно перемешать. Из подсушенной пшеничной муки, сметаны и воды приготовить сметанный соус, добавить его к свекле, тушить до готовности. Добавить ВМК, тщательно перемешать.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.41

Наименование блюда: **Кисель из черной смородины с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 200

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Смородина черная замороженная х/о – 2% х/о – получение сока - 21%	26	25/20*	0,25	0,10	1,82	11,00
Сахар-песок	20	20	-	-	19,96	79,80
Крахмал картофельный	9	9	0,01	-	7,04	28,17
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	180	180	-	-	-	-
<b>Выход: а) с сахаром</b>		<b>200</b>	<b>0,26</b>	<b>0,10</b>	<b>28,82</b>	<b>118,97</b>
<b>б) без сахара</b>		<b>180</b>	<b>0,26</b>	<b>0,10</b>	<b>8,86</b>	<b>39,17</b>

\* Масса сока из 25 г черной смородины.

**Технология приготовления:** Смородину черную перебрать, промыть, протереть и отжать сок. Мезгу залить горячей водой, варить 10-15 минут, процедить. Из сахара и отвара приготовить сироп, добавить разведенный в холодной кипяченой воде крахмал, довести до кипения, добавить черносмородиновый сок, ВМК, размешать, охладить, разлить в стаканы. Для разведения крахмала берут на 1 г крахмала 5 г воды.

**Температура блюда при реализации:** 15°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.



### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.42

Наименование блюда: **Кисель из кураги (жидкий) с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)**

Показано на диеты: хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 100; 90

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Курага без косточки	5	5	0,26	0,02	2,55	11,60
Сахар-песок	7	7	-	-	6,99	27,93
Крахмал картофельный	4	4	-	-	3,13	12,52
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	90	90	-	-	-	-
<b>Выход: а) с сахаром</b>		<b>100</b>	<b>0,26</b>	<b>0,02</b>	<b>12,67</b>	<b>52,05</b>
<b>б) без сахара</b>		<b>90</b>	<b>0,26</b>	<b>0,02</b>	<b>5,68</b>	<b>24,12</b>

**Технология приготовления:** Курагу перебрать, промыть, залить горячей водой, оставить на 2-3 часа для набухания, затем в той же воде варить 20-30 минут, процедить, курагу протереть через сито. Во фруктовый отвар ввести протертую курагу, добавить сахар, довести до кипения, затем при постоянном помешивании влить в разведенный в холодной кипяченой воде крахмал, довести до кипения. Добавить ВМК, тщательно перемешать. Для разведения крахмала берут на 1 г крахмала 5 г воды.

**Температура блюда при реализации:** 15°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.43

Наименование блюда: **Кисель из кураги (густой) с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 185; 200

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки,	Жиры,	Углеводы,	Калорийность, ккал
			г	г	г	
Курага без косточки	20	20	1,04	0,06	10,20	46,40
Сахар-песок	15	15	-	-	14,97	59,85
Крахмал картофельный	9	9	0,01	-	7,04	28,17
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	180	180	-	-	-	-
<b>Выход: а) с сахаром</b>		<b>200</b>	<b>1,05</b>	<b>0,06</b>	<b>32,21</b>	<b>134,42</b>
<b>б) без сахара</b>		<b>185</b>	<b>1,05</b>	<b>0,06</b>	<b>17,24</b>	<b>74,57</b>

**Технология приготовления:** Курагу перебрать, промыть, залить горячей водой, оставить на 2-3 часа для набухания, затем в той же воде варить 20-30 минут, процедить, курагу протереть через сито. Во фруктовый отвар ввести протертую курагу, добавить сахар, довести до кипения, затем при постоянном помешивании влить в разведенный в холодной кипяченой воде крахмал, довести до кипения. Добавить ВМК, тщательно перемешать. Для разведения крахмала берут на 1 г крахмала 5 г воды.

**Температура блюда при реализации:** 15°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.44

Наименование блюда: **Кисель из клюквы с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 180; 200

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Клюква х/о – 5% х/о – получение сока - 32%	32	30/20*	0,15	0,06	1,11	8,40
Сахар-песок	20	20	-	-	19,96	79,80
Крахмал картофельный	9	9	0,01	-	7,04	28,17
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	180	180	-	-	-	-
<b>Выход: а) с сахаром</b>		<b>200</b>	<b>0,16</b>	<b>0,06</b>	<b>28,11</b>	<b>116,37</b>
<b>б) без сахара</b>		<b>180</b>	<b>0,16</b>	<b>0,06</b>	<b>8,15</b>	<b>36,57</b>

\* Масса сока из 30 г клюквы

**Технология приготовления:** Клюкву перебрать, промыть, отжать сок, процедить и поставить на холод. Мезгу залить горячей водой, проварить 10-15 минут и процедить. В полученный отвар добавить сахар, довести до кипения, влить разведенный в холодной кипяченой воде крахмал, довести до кипения, добавить отжатый сок и ВМК, тщательно перемешать. Для разведения крахмала берут на 1 г крахмала 5 г воды.

**Температура блюда при реализации:** 15°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.45

Наименование блюда: **Кисель из яблочного сока с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 190; 200

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Сок яблочный	100	100	0,50	0,10	10,10	46,00
Сахар-песок	10	10	-	-	9,98	39,90
Крахмал картофельный	5	5	0,01	-	3,91	15,65
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	95	95	-	-	-	-
<b>Выход: а) с сахаром</b>		<b>200</b>	<b>0,51</b>	<b>0,10</b>	<b>23,99</b>	<b>101,55</b>
<b>б) без сахара</b>		<b>190</b>	<b>0,51</b>	<b>0,10</b>	<b>14,01</b>	<b>61,65</b>

**Технология приготовления:** Воду довести до кипения, добавить сахар, затем влить крахмал, разведенный в холодной воде, добавить фруктовый сок и довести до кипения. Добавить ВМК, тщательно перемешать. Подавать в охлажденном виде. Для разведения крахмала берут на 1 г крахмала 5 г воды.

**Температура блюда при реализации:** 15°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПРИКАЗ**  
**от 21 июня 2013 г. № 395н**

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ НОРМ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ**

В соответствии с частью 4 статьи 39 Федерального закона от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 48, ст. 6724; 2012, № 26, ст. 3442, 3446) приказываю:

1. Утвердить нормы лечебного питания согласно приложению.
2. Признать утратившей силу Таблицу 2 к Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, утвержденной приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. № 330 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2003 г., регистрационный № 5073).
3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя Министра здравоохранения Российской Федерации Т.В. Яковлеву.

Министр  
В.СКВОРЦОВА

Зарегистрировано в Минюсте РФ 5 июля 2013 г. Регистрационный N 28995



Наименования продуктов лечебного питания	Нормы лечебного питания при соблюдении стандартной диеты		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с механическим и химическим щажением (щадящая диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с повышенной калорийностью (высококалорийная диета)	
	Количество продуктов в граммах (на одного человека в сутки)											
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
петрушка, укроп)												
Овощи консервированные (горошек зеленый, фасоль, кукуруза)	38	24,7	-	-	38	24,7	-	-	25	16,2	38	24,7
Фрукты свежие	150	150	150	150	150	150	300	300	300	300	300	300
Сухофрукты курага, чернослив, изюм, компотная смесь)	20,4	20	20,4	20	20,4	20	20,4	20	20,4	20	26	25,5
Соки фруктовые, овощные	100	100	100	100	100	100	200	200	300	300	200	200
Говядина	127,7	90	127,7	90	177,3	125	56,7	40	127,7	90	177,3	125
Птица	25	22,2	25	22,2	25	22,2	-	-	25	22,2	29	25,8
Колбаса вареная, сосиски	12	12	12	12	12	12	-	-	-	-	16	16
Рыба, рыбопродукты, нерыбные продукты моря	59,1	32,5	59,1	32,5	77,3	42,5	-	-	59,1	32,5	77,3	42,5
Творог	20,4	20	20,4	20	35,7	35	15,3	15	20,4	20	35,7	35
Сыр	16	15	16	15	16	15	-	-	16	15	16	15
Яйцо	1/2 шт.	1/2 шт.	1/2 шт.	1/2 шт.	1/2 шт.	1/2 шт.	1/4 шт.	1/4 шт.	1/2 шт.	1/2 шт.	1 шт.	1 шт.
Кисломолочные напитки (кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин)	125	121	125	121	207	200	125	121	125	121	207	200
Молоко	211	200	105	100	211	200	105,5	100	211	200	211	200
Масло сливочное	20	20	20	20	20	20	40	40	10	10	30	30
Масло растительное	20	20	20	20	20	20	30	30	25	25	30	30

Наименования продуктов лечебного питания	Нормы лечебного питания при соблюдении стандартной диеты		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с механическим и химическим щажением (щадающая диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с повышенной калорийностью (высококалорийная диета)		
	Количество продуктов в граммах (на одного человека в сутки)												
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
Сметана	15	15	15	15	15	15	15	15	15	10	10	25	25
Сахар, варенье, печенье, кондитерские изделия	50	50	30	30	50	50	60	60	-	-	-	60	60
Чай	2	2	2	2	2	2	3	3	2	2	2	2	2
Кофе, какао	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	-	-	1,4	1,4	2	2	2
Желатин	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	-	-	1,25	1,25
Соль	6	6	6	6	6	6	3	3	4	4	4	8	8
Томат паста, томат- пюре	3	3	-	-	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Шиповник	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Смесь белковая композитная сухая	27	27	27	27	36	36	18	18	24	24	24	42	42
Витаминно- минеральные комплексы (% от физиологической нормы)		50 - 100		50 - 100		50 - 100		50 - 100		75 - 100		75 - 100	



МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ПРИКАЗ**  
**от 23 сентября 2020 г. № 1008н**

Вр-2024920

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПОРЯДКА ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПАЦИЕНТОВ ЛЕЧЕБНЫМ ПИТАНИЕМ**

В соответствии со статьей 25.4 Федерального закона от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150; 2020, N 9, ст. 1139) приказываю:

Утвердить прилагаемый порядок обеспечения пациентов лечебным питанием.

Министр  
М.А. МУРАШКО

Зарегистрировано в Минюсте РФ 30 сентября 2020 г. Регистрационный N 60137

1. Настоящий Порядок устанавливает правила обеспечения пациентов лечебным питанием в медицинских организациях.

2. Лечебное питание организуется и оказывается в соответствии с настоящим порядком, на основе клинических рекомендаций и с учетом стандартов медицинской помощи, включающих в себя виды лечебного питания, в том числе специализированные продукты лечебного питания.

3. Лечебное питание является неотъемлемым компонентом лечебного процесса и профилактических мероприятий и включает в себя пищевые рационы, которые имеют установленный химический состав, энергетическую ценность, состоят из определенных продуктов, в том числе специализированных продуктов лечебного питания, включая смеси белковые композитные сухие и витаминно-минеральные комплексы, подвергаемых соответствующей технологической обработке, а также лечебные продукты энтерального питания.

4. Рацион лечебного питания пациентов должен соответствовать следующим характеристикам:

соответствие энергетической ценности энерготратам пациента, с учетом половозрастных характеристик, уровня физической активности;

обеспечение коррекции нарушенных или утраченных в результате заболевания функций организма в целях повышения адаптационного потенциала, в том числе с использованием специализированных пищевых продуктов смесей белковых композитных сухих, витаминно-минеральных комплексов (по медицинским показаниям - продуктов энтерального питания);

соответствие химического состава физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белках, жирах, углеводах) и микронутриентах (витаминах, минеральных веществах и микроэлементах);

обеспечение разнообразного набора пищевых продуктов;

обеспечение режима питания;

применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности, повышение усвояемости пищевых веществ.

5. Лечебное питание назначается пациентам при поступлении в медицинскую организацию для оказания медицинской помощи в стационарных условиях.

6. Лечебное питание назначается пациенту лечащим врачом или дежурным врачом медицинской организации в соответствии с нозологической формой заболеваний по основному и (или) сопутствующему диагнозу.

7. Лечебное питание должно назначаться лечащим врачом или дежурным врачом не позднее 4 часов с момента поступления пациента в стационар медицинской организации при установлении предварительного диагноза.

При изменении клинического диагноза, требующем изменения лечебного питания, пациенту назначается соответствующее лечебное питание в срок не позднее 48 часов с момента изменения.

8. При наличии медицинских показаний, на основе перечня медицинских услуг для диагностики заболевания (состояния), предусмотренных стандартами медицинской помощи, и лабораторных диагностических исследований, предусмотренных клиническими рекомендациями, в отношении пациентов проводится оценка индивидуальных профилей потребления пищевых продуктов, пищевых веществ и энергии с использованием рекомендуемых физикального обследования и лабораторных методов исследования маркеров пищевого и метаболического статуса согласно приложению N 1 к настоящему порядку.

9. Питание взрослых пациентов организуется в соответствии с номенклатурой стандартных диет для организации питания взрослых пациентов в медицинских организациях согласно приложению N 2 к настоящему порядку.

Индивидуализация химического состава и калорийности стандартных диет для организации питания взрослых осуществляется путем подбора имеющихся в картотеке блюд лечебного питания, увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, масло) или исключения продуктов, не рекомендуемых при данных заболеваниях, а также путем использования специализированных пищевых продуктов и продуктов для энтерального питания.

10. Питание детей, беременных и кормящих женщин организуется в соответствии с номенклатурой стандартных диет для организации питания детей старше 1 года (для здоровых и больных детей первого года жизни назначаются индивидуальные диеты), беременных и кормящих женщин в медицинских организациях согласно приложению N 3 к настоящему порядку.

Основной вариант стандартной диеты при организации питания детей старше 1 года по медицинским показаниям используется как основа для разработки индивидуальных диет: гипоаллергенной, безмолочной, безглютеновой, диет для детей с запорами.

Специально разработанные индивидуальные элиминационные диеты используются для организации лечебного питания детей с наследственными заболеваниями: фенилкетонурия, тирозинемия, гомоцистинурия, болезнь "кленового сиропа" мочи, гистидинемия, органические ацидурии, изовалериановая ацидурия, метилмалоновая, пропионовая ацидурия, глутаровая ацидурия, нарушения обмена жирных кислот, галактоземия, фруктоземия, гликогенозы, синдром мальабсорбции.

В детском диетическом питании не используются копчености, острые пряности, приправы (уксус, хрен, горчица, кетчуп, майонез), редька, редис, маринады, орехи, грибы, газированные напитки, кофе, икра, паштеты, сырковая масса, торты, конфеты, колбасные изделия (колбасы, сосиски, сардельки).

11. Обеспечение пациентов лечебным питанием в медицинских организациях осуществляется в соответствии с нормами лечебного питания, утвержденными приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 июня 2013 г. N 395н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 5 июля 2013 г., регистрационный N 28995), и приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" (зарегистрирован

Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2003 г., регистрационный N 5073) с изменениями, внесенными приказами Министерства здравоохранения Российской Федерации от 7 октября 2005 г. N 624 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2005 г., регистрационный N 7134), от 10 января 2006 г. N 2 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 января 2006 г., регистрационный N 7411), от 26 апреля 2006 г. N 316 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2006 г., регистрационный N 7878), от 21 июня 2013 г. N 395н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 5 июля 2013 г., регистрационный N 28995), от 24 ноября 2016 г. N 901н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 декабря 2016 г., регистрационный N 44719).

12. Обеспечение лечебным питанием граждан, страдающих жизнеугрожающими и хроническими прогрессирующими редкими (орфанными) заболеваниями, осуществляется путем назначения специализированных продуктов лечебного питания.

13. Организация лечебного питания в санаторно-курортных организациях осуществляется в соответствии с приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 мая 2016 г. N 279н "Об утверждении порядка организации санаторно-курортного лечения" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 июня 2016 г., регистрационный N 42580, с изменениями, внесенными приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 февраля 2020 г., регистрационный N 59083).

14. Организация лечебного питания пациентам при оказании специализированной медицинской помощи и паллиативной медицинской помощи осуществляется по медицинским показаниям в соответствии с приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 ноября 2012 г. N 920н "Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю "диетология" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 апреля 2013 г., регистрационный N 28162) и приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации и Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 31 мая 2019 г. N 345н/372н "Об утверждении Положения об организации оказания паллиативной медицинской помощи, включая порядок взаимодействия медицинских организаций, организаций социального обслуживания и общественных объединений, иных некоммерческих организаций, осуществляющих свою деятельность в сфере охраны здоровья" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июня 2019 г., регистрационный N 55053).

15. При выписке пациента из медицинской организации, оказывающей медицинскую помощь в стационарных условиях, лечащим врачом в выписном эпикризе даются рекомендации по лечебному питанию.

16. В целях систематизации расходования средств на приобретение сбалансированных рационов питания, стандартизации и оптимизации деятельности пищеблоков медицинских организаций учет и мониторинг организации пациентов лечебным питанием может осуществляться с использованием Единой государственной информационной системы в сфере здравоохранения.

**Приложение N 2**  
**к порядку обеспечения**  
**пациентов лечебным питанием,**  
**утвержденному приказом**  
**Министерства здравоохранения**  
**Российской Федерации**  
**от 23 сентября 2020 г. N 1008н**

**Номенклатура стандартных диет для организации питания взрослых пациентов в**  
**медицинских организациях**

N	Номенклатура стандартных диет	Показания к применению	Общая характеристика, кулинарная обработка
1.	Основной вариант стандартной диеты (ОВД)	<p>Хронический гастрит в стадии ремиссии.</p> <p>Язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки в стадии ремиссии.</p> <p>Хронические заболевания кишечника с преобладанием синдрома раздраженного кишечника с преимущественными запорами.</p> <p>Острый холецистит и острый гепатит в стадии выздоровления.</p> <p>Хронический гепатит с нерезко выраженными признаками функциональной недостаточности печени.</p> <p>Хронический холецистит и желчнокаменная болезнь.</p> <p>Подагра, мочекислый диатез, нефролитиаз, гиперурикемия, фосфатурия.</p> <p>Сахарный диабет 2 типа без сопутствующей избыточной массы тела или ожирения.</p> <p>Заболевания сердечно-сосудистой системы с нерезким нарушением кровообращения: гипертоническая болезнь, ишемическая болезнь сердца, атеросклероз венечных артерий сердца, мозговых, периферических сосудов.</p> <p>Острые инфекционные заболевания.</p> <p>Лихорадочные состояния.</p>	<p>Диета, содержащая специализированные пищевые продукты (смеси белковые композитные сухие, витаминно-минеральные комплексы), с растительной клетчаткой (овощи, фрукты).</p> <p>При назначении диеты больным сахарным диабетом рафинированные углеводы (сахар) исключаются.</p> <p>Ограничиваются азотистые экстрактивные вещества, поваренная соль (6-8 г/день), продукты, богатые эфирными маслами, исключаются острые приправы, шпинат, щавель, копчености.</p> <p>Блюда приготавливаются в отварном виде или на пару, запеченные.</p> <p>Температура горячих блюд не более 60-65°C, холодных блюд - не ниже 15°C. Свободная жидкость - 1,5-2 литра.</p> <p>Ритм питания дробный, 4-6 раз в день.</p>
2.	Вариант диеты с механическим и	Язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки в стадии	Диета, содержащая специализированные пищевые

N	Номенклатура стандартных диет	Показания к применению	Общая характеристика, кулинарная обработка
	химическим щажением (ЩД)	<p>обострения и нестойкой ремиссии. Острый гастрит. Хронический гастрит с сохраненной и высокой кислотностью в стадии нерезкого обострения. Гастроэзофагеальная рефлюксная болезнь. Нарушения функции жевательного аппарата. Острый панкреатит, стадия затухающего обострения. Выраженное обострение хронического панкреатита. В период выздоровления после острых инфекций; после операций (не на внутренних органах).</p>	<p>продукты (смеси белковые композитные сухие, витаминно-минеральные комплексы), с умеренным ограничением химических и механических раздражителей слизистой оболочки и рецепторного аппарата желудочно-кишечного тракта. Исключаются острые закуски, приправы, пряности; ограничивается поваренная соль (6 - 8 г/день). Блюда приготавливаются в отварном виде или на пару, протертые и непротертые. Температура пищи - от 15 до 60-65°C. Свободная жидкость - 1,5-2 литра. Ритм питания дробный, 5-6 раз в день.</p>
3.	Вариант диеты с повышенным количеством белка (высоко-белковая диета) (ВБД)	<p>После резекции желудка через 2-4 месяца по поводу язвенной болезни при наличии демпинг-синдрома, холецистита, гепатита. Хронический энтерит при наличии выраженного нарушения функционального состояния пищеварительных органов. Глютенная энтеропатия, целиакия. Хронический панкреатит в стадии ремиссии. Хроническая болезнь почек без нарушений азотовыделительной функции почек. Сахарный диабет 1 или 2 типа без сопутствующего ожирения и нарушений азотовыделительной функции почек. Ревматизм с малой степенью активности процесса при затяжном течении болезни без нарушения кровообращения; ревматизм в стадии затухающего обострения. Туберкулез легких. Нагноительные процессы. Анемия различной этиологии.</p>	<p>Диета, содержащая специализированные пищевые продукты (смеси белковые композитные сухие, витаминно-минеральные комплексы), с повышенным содержанием белка, нормальным количеством жиров, сложных углеводов и ограничением легкоусвояемых углеводов. При назначении диеты больным сахарным диабетом и после резекции желудка с демпинг-синдромом рафинированные углеводы (сахар) исключаются. Ограничиваются поваренная соль (6-8 г/день), химические и механические раздражители желудка, желчевыводящих путей. Блюда готовят в отварном, тушеном, запеченном, протертом и непротертом виде, на пару. Температура пищи - от 15 до 60-65°C. Свободная жидкость - 1,5-2 литра. Ритм питания дробный, 4-6 раз в день.</p>

N	Номенклатура стандартных диет	Показания к применению	Общая характеристика, кулинарная обработка
		Ожоговая болезнь.	
4.	Вариант диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая диета) (НБД)	Хроническая болезнь почек с резко и умеренно выраженным нарушением азотовыделительной функции почек и выраженной и умеренно выраженной азотемией.	Диета, содержащая специализированные пищевые продукты (смеси белковые композитные сухие, витаминно-минеральные комплексы), с ограничением белка до 0,8 г или 0,6 г или 0,3 г/кг идеальной массы тела (до 60, 40 или 20 г/день), с резким ограничением поваренной соли (1,5-3 г/день) и жидкости (0,8-1 л). Исключаются азотистые экстрактивные вещества, алкоголь, какао, шоколад, кофе, соленые закуски. В диету вводятся блюда из саго, безбелковый хлеб, пюре, муссы из набухающего крахмала. Блюда готовят без соли, в отварном виде, на пару, непротертые. Рацион обогащается витаминами, минеральными веществами. Свободная жидкость - 0,8-1 литр. Ритм питания дробный, 4-6 раз в день.
5.	Вариант диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета) (НКД)	Различные степени алиментарного ожирения при отсутствии выраженных осложнений со стороны органов пищеварения, кровообращения и других заболеваний, требующих специальных режимов питания. Сахарный диабет 2 типа с ожирением. Сердечно-сосудистые заболевания при наличии избыточного веса.	Диета, содержащая специализированные пищевые продукты (смеси белковые композитные сухие, витаминно-минеральные комплексы), с умеренным ограничением энергетической ценности (до 1300 - 1600 ккал/день) преимущественно за счет жиров и углеводов. Исключаются простые сахара, ограничиваются животные жиры, поваренная соль (3-5 г/день). Включаются растительные жиры, пищевые волокна (сырые овощи, фрукты, пищевые отруби). Ограничивается жидкость. Пища готовится в отварном виде или на пару, без соли. Свободная жидкость - 0,8-1,5 литра. Ритм питания дробный, 4-6 раз в день.
6.	Вариант диеты с повышенной калорийностью (высококалорийная)	Туберкулез органов дыхания: первичный; инфильтративный; казеозная пневмония; туберкулема в фазе распада;	Диета, содержащая специализированные пищевые продукты (смеси белковые композитные сухие, витаминно-

N	Номенклатура стандартных диет	Показания к применению	Общая характеристика, кулинарная обработка
	диета) ВКД)	<p>кавернозный, цирротический, туберкулезный плеврит, в том числе эмпиема; бронхов; силикотуберкулез.</p> <p>Внелегочный туберкулез: центральной нервной системы; периферических лимфатических узлов; органов брюшной полости; мочеполовой системы; генитальный; костно-мышечной системы; глаз; кожи и слизистых оболочек.</p> <p>Туберкулез в сочетании с другой патологией: ВИЧ; сахарным диабетом; хронической обструктивной болезнью легких; токсикоманией и алкоголизмом; гепатитом; профессиональной вредностью.</p> <p>Туберкулез в сочетании с множественной лекарственной устойчивостью.</p>	<p>минеральные комплексы) с повышенным содержанием белка, жира, физиологическим количеством сложных углеводов, ограничением легкоусвояемых сахаров, поваренной соли (до 6 г/день).</p> <p>Диета с повышенной энергетической ценностью.</p> <p>При назначении диеты больным сахарным диабетом рафинированные углеводы (сахар) исключаются.</p> <p>Блюда готовят в отварном, тушеном, запеченном виде, с механическим или без механического щажения.</p> <p>Температура пищи - от 15 до 60-65°С.</p> <p>Свободная жидкость - 1,5-2 литра.</p> <p>Ритм питания - дробный, 4-6 раз в день.</p>

**Министерство здравоохранения Российской Федерации**

**Профильная комиссия по специальности "диетология" Министерства  
здравоохранения Российской Федерации**

**Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Федеральный  
исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи**

**Государственное бюджетное учреждение здравоохранения "Научно-  
исследовательский институт - Краевая клиническая больница № 1 имени  
профессора С.В. Очаповского" Министерства здравоохранения Краснодарского края**

**УТВЕРЖДАЮ**

Главный внештатный специалист-диетолог  
Минздрава России,  
Председатель профильной комиссии  
по специальности "диетология" Минздрава России

 Академик РАН В.А. Тутельян

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2021 г.

**КАРТОТЕКА БЛЮД ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ  
ОПТИМИЗИРОВАННОГО СОСТАВА С ВКЛЮЧЕНИЕМ  
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДИЕТИЧЕСКОГО  
ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

*Методические рекомендации*

Москва, 2021



**Разработаны:** Федеральным государственным бюджетным учреждением науки Федеральным исследовательским центром питания, биотехнологии и безопасности пищи (Н.В. Жилинская, З.М. Зайнутдинов, О.В. Кошелева, А.В. Погожева, А.В. Сидорова, А.В. Трубина, Х.Х. Шарафетдинов); Государственным бюджетным учреждением здравоохранения "Научно-исследовательский институт - Краевая клиническая больница № 1 имени профессора С.В. Очаповского" Министерства здравоохранения Краснодарского края (Л.М. Кадырова)

**Предназначение:**

*методические рекомендации предназначены для врачей-диетологов, врачей различных специальностей, медицинских сестер диетических, организаторов здравоохранения, лиц, ответственных за организацию лечебного питания в медицинских организациях.*

## 1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ БАЗА

Эффективный путь для повышения обеспеченности различных групп населения эссенциальными макро- и микронутриентами, в частности пациентов медицинских организаций стационарного типа разных возрастных категорий, а также экономически выгодный способ повышения эффективности лечебных мероприятий и снижения продолжительности сроков пребывания пациентов в стационарах - использование специализированной пищевой продукции диетического лечебного питания (смесей белковых композитных сухих, витаминно-минеральных комплексов).

Многие клинические исследования показывают недостаточную обеспеченность пациентов как с неинфекционными так и с инфекционными заболеваниями белком, витаминами и минеральными веществами, кроме того при большинстве заболеваний потребность в этих эссенциальных нутриентах существенно возрастает. Данная ситуация обусловлена снижением адаптационного потенциала организма и проведением лекарственной терапии, нарушением ассимиляции нутриентов, изменениями в механизмах функционирования различных органов и систем, применением диет лечебного питания с определенными ограничениями по ряду пищевой продукции.

В последние годы популяционный подход по повышению обеспеченности населения макро- и микронутриентами путем целенаправленного введения специализированной пищевой продукции диетического лечебного питания смесей белковых композитных сухих (далее - СБКС) и витаминно-минеральных комплексов (далее - ВМК) в рационы питания проходит в медицинских организациях, санаторно-курортных организациях и организациях социального обслуживания, в рамках выполнения Приказов Министерства здравоохранения Российской Федерации № 330 от 05.08.2003 г. "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" (далее - Приказ Минздрава РФ № 330), № 395н от 21.06.2013 г. "Об утверждении норм лечебного питания" (далее - Приказ Минздрава РФ № 395н), №1008н от 23.09.2020 г. "Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием" (далее - Приказ Минздрава РФ № 1008н) и № 279н от 05.05.2016 г. "Об утверждении порядка организации санаторно-курортного лечения", Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 552н от 13.08.2014 г. "Об утверждении рекомендуемых норм питания при предоставлении социальных услуг в стационарной форме". Главным документом, регламентирующим обязательное применение специализированной пищевой продукции, в том числе СБКС и ВМК, в лечебном питании, является Федеральный закон № 323-ФЗ от 21.11.2011 г. "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации" (далее - Федеральный закон № 323-ФЗ).

В соответствии со статьей 39 Федерального закона № 323-ФЗ:

1. Лечебное питание - питание, обеспечивающее удовлетворение физиологических потребностей организма человека в пищевых веществах и энергии с учетом механизмов развития заболевания, особенностей течения основного и сопутствующего заболеваний и выполняющее профилактические и лечебные задачи.

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

3. Специализированными продуктами лечебного питания являются пищевые продукты с установленным химическим составом, энергетической ценностью и физическими свойствами, доказанным лечебным эффектом, которые оказывают специфическое влияние на восстановление нарушенных или утраченных в результате

заболевания функций организма, профилактику этих нарушений, а также на повышение адаптивных возможностей организма.

Приказы Минздрава РФ № 395н и №1008н изданы во исполнение части 4 статьи 39 Федерального закона № 323-ФЗ. Они определяют ассортиментный набор продуктов и их количественное соотношение, которое является обязательным при закупке пищевой продукции на пищеблоках медицинских организаций, расчеты производятся в соответствии с нормами на **основные стандартные диеты, являющиеся обязательными для применения в медицинских организациях на всей территории Российской Федерации** (Приложение 1, 2), в соответствии с подпунктом 14 пункта 7 раздела II о Министерстве Юстиции РФ, утвержденного Указом Президента РФ № 1313 от 13.10.2004 г.

В Приказах Минздрава РФ № 395н и № 1008н представлены нормы лечебного питания для шести вариантов стандартных диет: стандартный вариант диеты (ОВД), диета с механическим или химическим щажением (ЩД), диета с повышенным количеством белка (ВБД), диета с пониженным количеством белка (НБД), диета с пониженной калорийностью (НКД), диета с повышенной калорийностью (ВКД) - утвержденные Приказом Минздрава № 330. Согласно части 3 статьи 39 Федерального закона № 323-ФЗ и **требованиям Приказов Минздрава РФ № 395н и №1008н, в нормы лечебного питания в обязательном порядке включены специализированные пищевые продукты диетического лечебного питания, в том числе СБКС и ВМК.**

СБКС и ВМК которые могут использоваться в качестве компонента готовых блюд при обогащении лечебного питания в медицинских организациях, учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов должны быть отнесены к группе специализированных пищевых продуктов диетического лечебного и диетического профилактического питания и в обязательном порядке должны обладать свидетельством о государственной регистрации (статья 24 ТР ТС 021/2011).

В соответствии с пунктом 18 Решения Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» для специализированной диетической лечебной и диетической профилактической пищевой продукции в свидетельстве о государственной регистрации указываются область применения, подтвержденная результатами исследований: для использования в диетическом лечебном и диетическом профилактическом питании в качестве компонента для приготовления готовых блюд для детей с 3х лет и взрослых в медицинских организациях, учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов.

При этом, область применения в ходе регистрационных действий подтверждается проведением исследований эффективности специализированной диетической лечебной и диетической профилактической пищевой продукции проводится согласно правилам качественной клинической практики (GCP) в ФГБУН "ФИЦ питания и биотехнологии" или других медицинских организациях, уполномоченных Роспотребнадзором РФ на проведение испытаний эффективности диетической лечебной и диетической профилактической пищевой продукции.

Документом показывающим наличие клинических исследований и область применения и соответствие продукции требованиям межгосударственных и национальных стандартов, технических регламентов Евразийского экономического союза (технических регламентов Таможенного союза) или Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции является свидетельство о государственной регистрации проверенное и выданное уполномоченным органом, и внесенное в Единый реестр свидетельств о государственной регистрации со статусом «действует».

В индивидуальном порядке при наличии медицинских показаний пациенту может назначаться **специальная или персонализированная диета**, что отмечается в истории болезни пациента. **Специальные диеты** могут назначаться пациентам, состояние которых

требует модификации химического состава и энергетической ценности рациона; формируются на базе одной из стандартных диет с включением специализированных пищевых продуктов (СБКС, ВМК, смеси для энтерального питания) в соответствии с нозологической формой - специальные нозологические, специальные метаболические, рационы разгрузочно-диетической терапии и др. **Персонализированные диеты** могут назначаться на основе результатов физикального обследования и лабораторных исследований маркеров пищевого и метаболического статуса пациента, при которых требуется исключение из рациона или введение в него отдельных пищевых продуктов, изменение технологии приготовления блюд и режима питания. Химический состав и калорийность рациона индивидуально составляется путем подбора блюд лечебного питания, увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, масло и др.), контроля продуктовых наборов, **включения в рацион специализированных пищевых продуктов СБКС и ВМК**, продуктов энтерального питания, БАД к пище.

**Замена специализированных пищевых продуктов СБКС и ВМК на традиционные пищевые продукты не допускается.**

## **2. ТРЕБОВАНИЯ К СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ, ПРИМЕНЯЕМОЙ В МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ**

Специализированная пищевая продукция диетического лечебного питания СБКС и ВМК, с установленной областью применения для использования в диетическом лечебном и диетическом профилактическом питании в качестве компонента для приготовления готовых блюд для детей с 3-х лет и взрослых в медицинских организациях и организациях социального обслуживания при наличии доказательств их клинической эффективности включаются в рацион на этапе приготовления блюда в качестве компонента приготовления готовых блюд. При этом такие специализированные пищевые продукты не должны влиять на органолептические свойства и вкусовые качества готовых блюд, но при этом повышают пищевую плотность и биологическую ценность отдельного блюда, а при выполнении норм лечебного питания, и рациона в целом.

**Смеси белковые композитные сухие** – групповое название пищевых продуктов, отвечающих требованиям ГОСТ Р 51740-2016 «Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению» для идентификации пищевых продуктов, контроля их качества и безопасности при применении на пищеблоках медицинских организаций при приготовлении готовых диетических блюд. В соответствии с Приказом Минздрава РФ №330 СБКС, используемая в качестве компонента приготовления блюд диетического лечебного питания должна содержать 40% белка, 20% жира и 30% общих углеводов, в том числе 4% пищевых волокон, и иметь энергетическую ценность 452 ккал на 100 г, что также отвечает требованиям ГОСТ 33933-2016 «Продукты диетического лечебного и диетического профилактического питания. Смеси белковые композитные сухие. Общие технические условия».

Конкретная СБКС должна иметь установленный химический состав (пищевую ценность) и энергетическую ценность, пройти процедуру обязательной государственной регистрации в установленном законом порядке на территории Российской Федерации с определением области применения в соответствии с установленными федеральным органом исполнительной власти в области здравоохранения требованиями к организации диетического лечебного и диетического профилактического питания.

Исследование клинической эффективности, соответствующее области применения, СБКС с конкретным ингредиентным составом, пищевой и энергетической ценностью должно быть проведено согласно Методическим указаниям «Порядок проведения исследований эффективности специализированной диетической лечебной и диетической

профилактической пищевой продукции» (письмо Министерства здравоохранения Российской Федерации от 1 сентября 2016 года № 28-1/2406).

При этом, СБКС по показателям качества и безопасности, в течение всего срока годности продукта, должны согласовываться с требованиями:

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"- нормирует оценку соответствия смесей белковых композитных сухих, предназначенных для питания детей старше 3 лет, требованиям к нормативам безопасности (радиологическим);

Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 027/2012 "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания"- регламентирует оценку соответствия смесей белковых композитных сухих;

Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" - нормирует оценку соответствия смесей белковых композитных сухих, предназначенных для питания детей старше 3 лет, требованиям к нормативам безопасности (микробиологическим и гигиеническим);

Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" - устанавливает перечень пищевых добавок, разрешенных для производства специализированной пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания;

Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"- устанавливает требования к маркировке;

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки" - устанавливает требования к упаковке разрешенной для применения при производстве пищевой продукции.

Специализированная пищевая продукция диетического лечебного питания СБКС на пищеблоках медицинских организаций и учреждений социального обслуживания применяются в соответствии с карточками-раскладками представленными в настоящих Методических рекомендациях и Практическом руководстве "Семидневные меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в медицинских организациях Российской Федерации" (2014 г.).

**Витаминно-минеральные комплексы** – групповое название пищевых продуктов, которые могут использоваться в качестве компонента готовых блюд при обогащении лечебного питания в медицинских учреждениях, санаториях, социальных учреждениях и относятся к группе специализированной пищевой продукции в соответствии с Техническим регламентом ТР ТС 021/2011 ст. 24, в обязательном порядке должны иметь свидетельство о государственной регистрации с разрешенной областью применения, например, с указанием конкретного заболевания или в целом для использования в качестве компонента для приготовления блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания взрослых и детей старше 3-х лет в медицинских организациях. Наличие доказательств их клинической эффективности также является обязательным. В соответствии с Приказом №395н ВМК, используемый в качестве компонента приготовления блюд диетического лечебного и диетического профилактического питания должна содержать 50-100% от нормы физиологической потребности в соответствии с действующими «Нормами физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации», что в комплексе отвечает требованиям ГОСТ Р 57106-2016 «Продукты диетического лечебного и диетического профилактического питания. Комплексы витаминно-минеральные в лечебном питании. Технические условия» и ГОСТ Р 58040-2017 «Комплексы витаминно-минеральные. Общие технические условия». При стандартной

диете (ОВД), диете с механическим и химическим щажением (ЩД), диетах с повышенным (ВБД) или пониженным количеством белка (НБД) - в рационы диетического лечебного питания вводят ВМК, содержащие 50-100 % от нормы физиологических потребностей организма; при диетах с пониженной (НКД) или повышенной калорийностью (ВКД) - в рационы диетического лечебного питания вводят ВМК, содержащие 75-100 % от нормы физиологических потребностей организма.

ВМК по показателям качества и безопасности, в течение всего срока годности продукта, должны соответствовать требованиям:

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"- нормирует оценку соответствия витаминно-минеральных комплексов, требованиям к нормативам безопасности (микробиологическим и гигиеническим). Для витаминно-минеральных комплексов, предназначенных для питания детей старше 3 лет, необходимо определять допустимые уровни радионуклидов цезия-137 и стронция-90;

Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 027/2012 "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания"- регламентирует оценку соответствия витаминно-минеральных комплексов;

Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" - устанавливает перечень пищевых добавок, разрешенных для производства специализированной пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания;

"Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)" Евразийского экономического союза - определяет формы витаминов, витаминоподобных веществ и минеральных веществ, разрешенных для производства специализированной пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания;

Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"- устанавливает требования к маркировке. В частности, производителям стоит обратить внимания на различия в значениях показателей норм физиологических потребностей в витаминах и минеральных веществах и рекомендуемых уровней потребления витаминов и минеральных веществ, представленных в Приложении 2 данного Технического регламента;

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки" - устанавливает требования к упаковке разрешенной для применения при производстве пищевой продукции.

Специализированная пищевая продукция диетического лечебного питания ВМК на пищеблоках медицинских организаций и учреждений социального обслуживания применяются в соответствии с карточками-раскладками представленными в настоящих Методических рекомендациях. Представленные карточки-раскладки на блюда с ВМК составлены без учета химического состава и энергетической ценности конкретного ВМК, поэтому необходимо в практической работе учесть данные о пищевой и энергетической ценности, вынесенные производителем ВМК на этикетку.

СБКС и ВМК, реализуемые только по декларации соответствия без свидетельства о государственной регистрации и результатов исследования клинической эффективности, а так же с разрешенной областью применения "в пищевой промышленности при производстве обогащенных пищевых продуктов и БАД", а так же "компонент пищевой продукции для обогащения пищевых продуктов и блюд" для обогащения блюд в медицинских организациях использовать не допускается.

Приобретение СБКС и ВМК осуществляется в том же порядке, что и традиционных пищевых продуктов, входящих в нормы лечебного питания.

## КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.1

Наименование блюда: **Отвар овощной**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД, НКД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 500

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Овощи (морковь, белокочанная, цветная капуста, картофель, тыква, кабачки)**	193*	154				
Лук репчатый** х/о – 16%	10	8				
Соль поваренная йодированная	1	1				
Вода питьевая	600	600				
<b>Выход:</b>		<b>500</b>	-	-	-	-

\* Вес брутто указан с учетом использования капусты белокочанной при приготовлении овощного отвара.

\*\* Химический состав не учтен.

**Технология приготовления:** Овощи очистить, промыть, крупно нашинковать, залить горячей водой, довести до кипения, варить 20-30 минут при слабом кипении. Когда овощи будут готовы, отвару дать настояться 10-15 минут и затем процедить.

Овощной отвар используется для приготовления супов. Отварные овощи используют для приготовления гарниров и других овощных блюд.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

## КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.2

Наименование блюда: **Суп слизистый из гречневой крупы (на овощном отваре) с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)**

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа гречневая (ядрица)	25	25/13*	1,64	0,43	7,42	40,04
Отвар овощной к-р №1.1	300	300	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
<b>Выход:</b>		<b>250</b>	<b>1,68</b>	<b>4,06</b>	<b>7,49</b>	<b>73,09</b>

\*Химический состав взят на 13 г крупы, так как потери крупы при приготовлении слизистых супов составляют 50%

**Технология приготовления:** Гречневую крупу перебрать, промыть, залить горячей водой, засыпать в кипящий отвар и варить не менее 1 часа до полного разваривания. Процедить через мелкое сито, не протирая. Процеженный слизистый отвар вскипятить, добавить ВМК, тщательно перемешать, посолить, добавить масло.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.



### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.3

Наименование блюда: **Суп овсяный слизистый (на овощном отваре) с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)**

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Овсяные хлопья «Геркулес»	20	20/13*	1,60	0,81	8,03	45,76
Отвар овощной к-р №1.1	300	300	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
<b>Выход:</b>		<b>250</b>	<b>1,64</b>	<b>4,44</b>	<b>8,10</b>	<b>78,81</b>

\*Химический состав взят на 13 г крупы, так как потери крупы при приготовлении слизистых супов составляют 33%

**Технология приготовления:** Овсяные хлопья засыпать в кипящий отвар и варить до полной готовности крупы. Процедить через мелкое сито, не протирая. Процеженный слизистый отвар вскипятить, добавить ВМК, тщательно перемешать, посолить, добавить масло.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

#### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.4

Наименование блюда: **Суп рисовый слизистый (на овощном отваре) с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)**

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа рисовая	25	25/13*	0,91	0,13	9,62	43,29
Отвар овощной к-р № 1.1	300	300	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
<b>Выход:</b>		<b>250</b>	<b>0,95</b>	<b>3,76</b>	<b>9,69</b>	<b>76,34</b>

\*Химический состав взят на 13 г крупы, так как потери крупы при приготовлении слизистых супов составляют 50%.

**Технология приготовления:** Рис перебрать, залить горячим овощным отваром, варить до полного разваривания. Процедить через мелкое сито, не протирая. Процеженный слизистый отвар вскипятить, добавить ВМК, тщательно перемешать, посолить, добавить масло.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

## КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.5

Наименование блюда: **Бульон мясной**

Показано на диеты: ОВД, ВБД, ВКД, НКД

Вес готового блюда (грамм): 535 (500/35); 500

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Кости говяжьи пищевые - суставные, трубчатые, грудные	125	125				
Говядина 1к* х/о-26,4%	76	56	10,42	8,96	-	122,08
или мясо бескостное х/о-15%	66	56	11,20	5,49	-	94,08
или говядина 2к х/о-29,5%	80	56	11,20	5,49	-	94,08
т/о - варка крупным куском -38%						
Масса отварного мяса	-	35				
Морковь свежая (красная)**						
до 01.01.	5	4				
с 01.01.	5,3	4				
Лук репчатый** х/о-16%	6	5				
Соль поваренная йодированная	1	1				
Вода питьевая	625	625				
<b>Выход: а) с мясом</b>		<b>535</b>	<b>10,42</b>	<b>8,96</b>	<b>-</b>	<b>122,08</b>
		<b>(500/35)</b>				
<b>б) без мяса</b>		<b>500</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

\* Мясо говядины: лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка.

\*\* Химический состав не учтен.

**Технология приготовления:** Кости нарубить, промыть, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, варить при слабом кипении 2-2,5 часа, периодически удаляя с поверхности жир. После этого в бульон положить промытое мясо крупным куском (без жира) и продолжать варить до готовности (1,5-2 часа). За 30-40 минут до окончания варки в бульон добавить очищенный и нарезанный репчатый лук, морковь, соль. После окончания варки бульона снять жир, бульон процедить. Вареное мясо подавать порциями вместе с бульоном или использовать для приготовления вторых блюд.

Мясной бульон используют для приготовления супов на диеты ОВД, ВБД, ВКД, периодически на диету НКД, (без соли).

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.6

Наименование блюда: **Бульон мясной слабый**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НКД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Бульон мясной к-р № 1.5	170	170				
Вода питьевая	85	85				
<b>Выход:</b>		<b>250</b>	-	-	-	-

**Технология приготовления:** Готовый бульон процеживают через марлю или сито, охлаждают, с поверхности снимают застывший жир, разводят водой в соотношении 2 : 1 и доводят до кипения.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.7

Наименование блюда: **Суп рисовый слизистый (на мясном бульоне) с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)**

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа рисовая	25	25/13*	0,91	0,13	9,62	43,29
Бульон мясной слабый к-р № 1.6	300	300	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
<b>Выход:</b>		<b>250</b>	<b>0,95</b>	<b>3,76</b>	<b>9,69</b>	<b>76,34</b>

\*Химический состав взят на 13 г крупы, так как потери крупы при приготовлении слизистых супов составляют 50%

**Технология приготовления:** Рис перебрать, залить горячим мясным бульоном, варить до полного разваривания. Процедить через мелкое сито, не протирая. Процеженный слизистый отвар вскипятить, добавить ВМК, тщательно перемешать, посолить, добавить масло.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.8

Наименование блюда: Суп – пюре из овсяной крупы с кабачками с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 10 г

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Овсяные хлопья «Геркулес»	10	10	1,23	0,62	6,18	35,20
Кабачки свежие х/о – 33%	75	50	0,30	0,15	2,30	12,00
Молоко цельное пастеризованное 3,2 % ж.	75	75	2,18	2,40	3,53	45,00
Яйцо куриное 2 с	1/8 шт.	5	0,64	0,58	0,04	7,85
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	10	10	4,00	2,00	3,00	45,20
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	-	-	-	-
Вода питьевая	225	225	-	-	-	-
<b>Выход:</b>		<b>250</b>	<b>8,39</b>	<b>9,38</b>	<b>15,12</b>	<b>178,30</b>

**Технология приготовления:** Овсяные хлопья «Геркулес» перебрать, засыпать в кипящую воду, варить 40-60 минут и протереть через сито вместе с жидкостью. Кабачки очистить, нарезать дольками, припустить в небольшом количестве воды до готовности и протереть. В 2/3 части теплого молока развести СБКС затем ввести в отвар с протертой крупой, добавить протертые кабачки, соль, тщательно перемешать, довести до кипения и котел поставить на край плиты. Из оставшегося горячего молока (65-70°C) и яиц приготовить яично-молочную смесь, заправить ею суп. Добавить в суп ВМК, тщательно перемешать. При подаче положить масло.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.9

Наименование блюда: Суп – пюре из риса с овощами с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 10 г

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа рисовая	10	10	0,70	0,10	7,40	33,30
Картофель свежий			0,76	0,15	6,19	29,26
молодой	47	38				
с 01.09.	50	38				
с 01.11.	54	38				
с 01.01.	58	38				
с 01.03.	63	38				
Морковь свежая (красная)			0,16	0,01	0,83	4,20
до 01.01.	15	12				
с 01.01.	16	12				
Молоко цельное пастеризованное 3,2 % ж.	75	75	2,18	2,40	3,53	45,00
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	10	10	4,00	2,00	3,00	45,20
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	-	-	-	-
Вода питьевая	225	225	-	-	-	-
<b>Выход:</b>		<b>250</b>	<b>7,84</b>	<b>8,29</b>	<b>21,02</b>	<b>190,01</b>

**Технология приготовления:** Рис перебрать, промыть, залить горячей водой, варить 40-60 минут и протереть через сито. Морковь, картофель очистить, промыть, нарезать дольками, отварить в небольшом количестве воды и протереть. В рецептурном объеме теплого молока развести СБКС, затем ввести в отвар с протертой крупой, добавить протертые овощи, сливочное масло, посолить. Добавить в суп ВМК, тщательно перемешать, довести до кипения, котел поставить на край плиты.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.10

Наименование блюда: Суп манный на мясном бульоне с протертыми овощами с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 10 г

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа манная	10	10	1,03	0,10	7,06	33,30
Картофель свежий			0,76	0,15	6,19	29,26
молодой	47	38				
с 01.09.	50	38				
с 01.11.	54	38				
с 01.01.	58	38				
с 01.03.	63	38				
Морковь свежая (красная)			0,16	0,01	0,83	4,20
до 01.01.	15	12				
с 01.01.	16	12				
Лук репчатый х/о-16%	5	4	0,06	0,01	0,33	1,64
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	10	10	4,00	2,00	3,00	45,20
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Бульон мясной слабый к-р № 1.6	200	200	-	-	-	-
<b>Выход:</b>		<b>250</b>	<b>6,05</b>	<b>5,90</b>	<b>17,48</b>	<b>146,65</b>

**Технология приготовления:** Морковь очистить, промыть, мелко нашинковать, припустить в небольшом количестве воды с маслом до готовности и протереть. Картофель очистить, промыть, нарезать дольками, отварить в небольшом количестве воды до готовности и протереть вместе с жидкостью. В кипящий мясной бульон (2/3 части рецептурного количества жидкости) засыпать тонкой струйкой манную крупу, довести до кипения, добавить соль, протертые морковь, картофель, разведенную в 1/3 части бульона СБКС, варить на тихом огне до готовности. Добавить в суп ВМК, тщательно перемешать.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.11

Наименование блюда: Суп – пюре из цветной капусты с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 10 г

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Капуста цветная х/о – 48 %	100	52	1,30	0,16	2,18	15,60
Молоко цельное пастеризованное 3,2 % ж.	75	75	2,18	2,40	3,53	45,00
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	10	10	4,00	2,00	3,00	45,20
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Мука пшеничная в/с	3	3	0,32	0,04	2,10	10,02
Сливки пастеризованные 10 % ж.	10	10	0,27	1,00	0,45	11,90
Яйцо куриное 2 с	1/8 шт.	5	0,64	0,58	0,04	7,85
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	-	-	-	-
Вода питьевая	200	200	-	-	-	-
Зелень свежая (петрушка) х/о - 26% или зелень сушеная	3 0,1	2 0,1	0,07	0,01	0,15	0,98
<b>Выход:</b>		<b>250</b>	<b>8,82</b>	<b>9,82</b>	<b>11,52</b>	<b>169,60</b>

**Технология приготовления:** Цветную капусту перебрать, очистить, промыть, отварить в воде до готовности и протереть. Из подсушенной муки, СБКС и 2/3 части молока приготовить белый соус. В овощной отвар с протертой цветной капустой добавить белый соус, соль, довести до кипения и котел поставить на край плиты. Из оставшегося горячего молока (65-70°C) и яиц приготовить яично-молочную смесь, заправить ею суп. Добавить в суп ВМК, тщательно перемешать. При подаче положить масло и рубленную зелень петрушки.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.



### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.12

Наименование блюда: Суп–пюре из кабачков с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 10 г

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Кабачки свежие х/о – 33%	75	50	0,30	0,15	2,30	12,00
Молоко цельное пастеризованное 3,2 % ж.	75	75	2,18	2,40	3,53	45,00
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	10	10	4,00	2,00	3,00	45,20
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Мука пшеничная в/с	3	3	0,32	0,04	2,10	10,02
Сливки пастеризованные 10 % ж.	10	10	0,27	1,00	0,45	11,90
Яйцо куриное 2 с	1/8 шт.	5	0,64	0,58	0,04	7,85
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	-	-	-	-
Вода питьевая	225	225	-	-	-	-
Зелень свежая (петрушка) х/о - 26%	3	2	0,07	0,01	0,15	0,98
или зелень сушеная	0,1	0,1				
<b>Выход:</b>		<b>250</b>	<b>7,82</b>	<b>9,81</b>	<b>11,64</b>	<b>166,00</b>

**Технология приготовления:** У кабачков удалить семена и кожицу, промыть, варить их в воде до готовности и протереть. Из подсушенной муки, СБКС и 2/3 части молока приготовить белый соус. В овощной отвар с протертыми кабачками добавить белый соус, соль, довести до кипения и котел поставить на край плиты. Из оставшегося горячего молока (65-70°C) и яиц приготовить яично-молочную смесь, заправить ею суп. Добавить в суп ВМК, тщательно перемешать. При подаче положить масло и рубленную зелень петрушки.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.13

Наименование блюда: Суп – пюре из картофеля и моркови с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 10 г

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Картофель свежий			0,76	0,15	6,19	29,26
молодой	47	38				
с 01.09.	50	38				
с 01.11.	54	38				
с 01.01.	58	38				
с 01.03.	63	38				
Морковь свежая (красная)			0,16	0,01	0,83	4,20
до 01.01.	15	12				
с 01.01.	16	12				
Лук репчатый х/о-16%	6	5	0,07	0,01	0,41	2,05
Молоко цельное пастеризованное 3,2 % ж.	75	75	2,18	2,40	3,53	45,00
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	10	10	4,00	2,00	3,00	45,20
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Сливки пастеризованные 10 % ж.	10	10	0,27	1,00	0,45	11,90
Яйцо куриное 2 с	1/8 шт.	5	0,64	0,58	0,04	7,85
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	-	-	-	-
Вода питьевая	225	225	-	-	-	-
<b>Выход:</b>		<b>250</b>	<b>8,12</b>	<b>9,78</b>	<b>14,52</b>	<b>178,51</b>

**Технология приготовления:** Картофель очистить, промыть, отварить, протереть. Морковь очистить, промыть, нарезать дольками, припустить в небольшом количестве воды с маслом и протереть. Протертые овощи соединить с овощным отваром, добавить разведенную в 2/3 части теплого молока СБКС, соль, сливки, довести до кипения и котел поставить на край плиты. Из оставшегося горячего молока (65-70°C) и яиц приготовить яично-молочную смесь, заправить ею суп. Добавить в суп ВМК, тщательно перемешать. При подаче положить масло.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.14

Наименование блюда: **Пюре из отварного мяса**

Показано на диеты: ЩД, ВБД, ВКД, зондовая

Вес готового блюда (грамм): 75; 80 (75/5)

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Говядина 2 категории х/о - 29,5%	115	81	16,2	7,94	-	136,08
или мясо бескостное х/о - 15%	95	81	16,2	7,94	-	136,08
или говядина 1 категории х/о - 26,4%	110	81	15,07	12,96	-	176,58
т/о - варка крупным куском - 38%	-	50				
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Бульон мясной к-р № 1.5	27	27	-	-	-	-
Масса полуфабриката т/о п/ф - доведение кипения - 1-2%	-	75				
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход: а) с маслом</b>		<b>80</b>	<b>16,24</b>	<b>11,57</b>	<b>0,07</b>	<b>169,13</b>
		<b>(75/5)</b>				
<b>б) без масла</b>		<b>75</b>	<b>16,20-</b>	<b>7,94</b>	<b>-</b>	<b>136,08</b>

**Технология приготовления:** Очищенное от пленок и жира мясо нарезать крупными кусками. положить в кастрюлю, налить воды, довести до кипения, снять пену и варить при медленном кипении до готовности. Вареное мясо пропустить 2-3 раза через мелкую решетку мясорубки, переложить в кастрюлю, добавить мясной бульон с предварительно разведенным в нем ВМК, соль, тщательно перемешать и довести до кипения. При подаче полить растопленным сливочным маслом.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.15

Наименование блюда: **Каша из крупы «Геркулес» жидкая протертая на воде с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) со сливочным маслом**

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 155 (150/5), 160 (155/5)

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Овсяные хлопья «Геркулес»	25	25	3,07	1,55	15,45	88,00
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	140	140	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масса жидкой отварной каши х/о – протираание – 5%	-	160				
Масса протертой каши	-	150				
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход: а) с сахаром</b>		<b>160</b>	<b>3,11</b>	<b>5,18</b>	<b>20,51</b>	<b>141,00</b>
		<b>(155/5)</b>				
<b>б) без сахара</b>		<b>155</b>	<b>3,11</b>	<b>5,18</b>	<b>15,52</b>	<b>121,05</b>
		<b>(150/5)</b>				

**Технология приготовления:** Овсяные хлопья «Геркулес» всыпать в 9/10 части кипящей воды, варить при слабом кипении под закрытой крышкой до готовности. Горячую жидкую кашу протереть, добавить соль, сахар, растворенный в оставшейся воде ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.16

Наименование блюда: **Каша гречневая жидкая протертая на воде с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) со сливочным маслом**

Показано на диеты: хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 155 (150/5), 160 (155/5)

Наименование продукта	Брутто,	Нетто,	Белки,	Жиры,	Углеводы,	Калорийность, ккал
	г	г	г	г	г	
Крупа гречневая (ядрица)	32	32	4,03	1,06	18,27	98,56
Вода питьевая	135	135	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Масса жидкой каши х/о – протираание – 5%	-	160				
Масса протертой каши	-	150				
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:а) с сахаром</b>		<b>160</b>	<b>4,07</b>	<b>4,69</b>	<b>23,33</b>	<b>151,56</b>
		<b>(155/5)</b>				
<b>б) без сахара</b>		<b>155</b>	<b>4,07</b>	<b>4,69</b>	<b>18,34</b>	<b>131,61</b>
		<b>(150/5)</b>				

**Технология приготовления:** Крупу гречневую перебрать, тщательно промыть в холодной воде, засыпать в 9/10 части кипящей воды, добавить соль, варить при слабом кипении под закрытой крышкой до готовности. Горячую жидкую кашу протереть, добавить сахар, растворенный в оставшейся воде ВМК, тщательно перемешать, довести до кипения. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.17

Наименование блюда: **Каша гречневая вязкая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 215 (210/5), 225 (220/5)

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа гречневая (ядрица) жидкость (м х 3,2) привар-300%	55	55	6,93	1,82	31,41	169,40
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	176	176	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:</b>		<b>225</b>	<b>6,97</b>	<b>5,45</b>	<b>31,48</b>	<b>202,45</b>
<b>протертая</b>		<b>215</b>				
		<b>(210/5)</b>				

**Технология приготовления:** Крупу гречневую перебрать, тщательно промыть. Подготовленную гречневую крупу засыпать в 9/10 части кипящей воды, добавить соль и варить до тех пор, пока каша не загустеет. Добавить растворенный в оставшейся воде ВМК, тщательно перемешать. Посуду плотно закрыть крышкой и оставить на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом. Для диеты НБД готовить без соли. Для диеты ЩД кашу протереть, прогреть, потери при протирании составят- 5%(выход 215 (210/5)).

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.18

Наименование блюда: **Каша рисовая вязкая протертая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) со сливочным маслом**

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 175 (170/5)

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа рисовая жидкость (м х 3,7) привар-350% х/о – протираание – 5%	40	40	2,80	0,40	29,60	133,20
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	148	148	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:</b>		<b>175 (170/5)</b>	<b>2,84</b>	<b>4,03</b>	<b>29,67</b>	<b>166,25</b>

**Технология приготовления:** Рис перебрать, промыть в теплой и горячей воде, затем помешивая засыпать в 9/10 части кипящей воды, посолить и варить при слабом кипении около 1 часа. Горячую вязкую кашу протереть, добавить растворенный в оставшейся воде ВМК, тщательно перемешать. При подаче рис полить растопленным сливочным маслом.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.19

Наименование блюда: **Каша рисовая жидкая протертая на воде с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) со сливочным маслом**

Показано на диеты: хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 155 (150/5), 160 (155/5)

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа рисовая	25	25	1,75	0,25	18,50	83,25
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	140	140	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масса жидкой каши х/о – протираание – 5%	-	160				
Масса протертой каши	-	150				
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход: а) с сахаром</b>		<b>160</b>	<b>1,79</b>	<b>3,88</b>	<b>23,56</b>	<b>136,25</b>
		<b>(155/5)</b>				
<b>б) без сахара</b>		<b>155</b>	<b>1,79</b>	<b>3,88</b>	<b>18,57</b>	<b>116,30</b>
		<b>(150/5)</b>				

**Технология приготовления:** Рис перебрать, промыть в теплой и 9/10 части горячей воды, затем помешивая засыпать в кипящую воду, варить при слабом кипении около 1 часа. Горячую жидкую кашу протереть, добавить соль, сахар, растворенный в оставшейся воде ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.



### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.20

Наименование блюда: **Каша манная молочная вязкая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

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

Наименование продукта	Брутто,	Нетто, г	Белки,	Жиры,	Углеводы,	Калорийность, ккал
	г		г	г	г	
Крупа манная	30	30	3,09	0,30	21,18	99,90
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	100	100	2,90	3,20	4,70	60,00
Вода питьевая	100	100	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:</b>		<b>205 (200/5)</b>	<b>9,63</b>	<b>8,93</b>	<b>28,65</b>	<b>233,63</b>

**Технология приготовления:** манную крупу просеять, всыпать в 2/3 части кипящей воды с молоком тонкой струйкой при постоянном помешивании, варить до готовности 15-20 минут. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в кипяченой воде при температуре 30-35°C до однородной массы, добавить соль, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом. Для диеты НБД блюдо готовить без соли.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.21

Наименование блюда: **Каша манная молочная вязкая с сахаром добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

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

Наименование продукта	Брутто,	Нетто, г	Белки,	Жиры,	Углеводы,	Калорийность, ккал
	г		г	г	г	
Крупа манная	30	30	3,09	0,30	21,18	99,90
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	100	100	2,90	3,20	4,70	60,00
Вода питьевая	95	95	-	-	-	-
Сахар	5	5	-	-	4,99	19,95
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:</b>		<b>205 (200/5)</b>	<b>9,63</b>	<b>8,93</b>	<b>33,64</b>	<b>253,58</b>

**Технология приготовления:** манную крупу просеять, всыпать в 2/3 части кипящей воды с молоком тонкой струйкой при постоянном помешивании, добавить сахар, варить до готовности 15-20 минут. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в кипяченой воде при температуре 30-35°C до однородной массы, добавить соль, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом. Для диеты НБД блюдо готовить без соли.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

## КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.22

Наименование блюда: **Каша манная молочная жидкая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

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

Наименование продукта	Брутто,	Нетто, г	Белки,	Жиры,	Углеводы,	Калорийность, ккал
	г		г	г	г	
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
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	60	60	1,74	1,92	2,82	36,00
Вода питьевая	150	150	-	-	-	-
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:</b>		<b>205</b>	<b>9,63</b>	<b>8,93</b>	<b>28,65</b>	<b>233,63</b>
		<b>(200/5)</b>				

**Технология приготовления:** манную крупу просеять, всыпать в 2/3 части кипящей воды с молоком тонкой струйкой при постоянном помешивании, варить до готовности 15-20 минут. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в кипяченой воде при температуре 30-35°C до однородной массы, добавить соль, сахар, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.23

Наименование блюда: **Каша манная на воде вязкая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: индивидуальные диеты

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

Наименование продукта	Брутто,	Нетто,	Белки,	Жиры,	Углеводы,	Калорийность, ккал
	г	г	г	г	г	
Крупа манная	30	30	3,09	0,30	21,18	99,90
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	200	200	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход: а) с сахаром</b>		<b>205</b>	<b>6,73</b>	<b>5,73</b>	<b>28,94</b>	<b>193,58</b>
		<b>(200/5)</b>				
<b>б) без сахара</b>		<b>200</b>	<b>6,73</b>	<b>5,73</b>	<b>23,95</b>	<b>173,63</b>
		<b>(195/5)</b>				

**Технология приготовления:** Манную крупу просеять, всыпать в 2/3 части кипящей воды с молоком тонкой струйкой при постоянном помешивании, варить до готовности 15-20 минут. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в кипяченой воде при температуре 30-35°C до однородной массы, добавить соль, сахар, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

## КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.24

Наименование блюда: **Каша рисовая молочная вязкая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 215(210/5); 230 (225/5)

Наименование продукта	Брутто, Нетто, г		Белки,	Жиры,	Углеводы,	Калорийность, ккал
	г	г	г	г	г	
Крупа рисовая жидкость(м х 3,7) привар-350%	50	50	3,50	0,50	37,00	166,50
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	50	50	1,45	1,60	2,35	30,00
Вода питьевая	135	135	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	1	1	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:</b>		<b>230</b>	<b>8,59</b>	<b>7,53</b>	<b>42,12</b>	<b>270,23</b>
<b>протертая</b>		<b>215</b>				
		<b>(210/5)</b>				

**Технология приготовления:** Рис перебрать, промыть в теплой и горячей воде, засыпать в 2/3 части кипящей воды с молоком и варить в течение 20 минут до загустения, тщательно перемешать и довести до готовности при медленном кипении. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в кипяченой воде при температуре 30-35°C до однородной массы, соль, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом. Для диет НБД, НКД блюдо готовить без соли. Для диеты ЩД кашу готовить в протертом виде, потери при протирании составят - 5%, выход- 215 (210/5).

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.25

Наименование блюда: **Каша рисовая молочная жидкая протертая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 195 (190/5), 200 (195/5)

Наименование продукта	Брутто,	Нетто, г	Белки,	Жиры,	Углеводы,	Калорийность, ккал
	г		г	г	г	
Крупа рисовая жидкость (м х 3,7) привар – 350%	12	12	0,84	0,12	8,88	39,96
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	60	60	1,74	1,92	2,82	36,00
Вода питьевая	140	140	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масса жидкой каши х/о – протираание – 5 %	-	200				
Масса протертой каши		190				
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход: а) с сахаром</b>		<b>200</b>	<b>6,22</b>	<b>7,47</b>	<b>19,46</b>	<b>169,64</b>
		<b>(195/5)</b>				
<b>б) без сахара</b>		<b>195</b>	<b>6,22</b>	<b>7,47</b>	<b>14,47</b>	<b>149,69</b>
		<b>(190/5)</b>				

**Технология приготовления:** Рис перебрать, промыть в теплой и горячей воде, засыпать в 2/3 части кипящей воды с молоком и варить в течение 20 минут до загустения, тщательно перемешать и довести до готовности при медленном кипении. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в кипяченой воде при температуре 30-35°C до однородной массы, добавить соль, тщательно перемешать, довести до готовности. Горячую жидкую кашу протереть, добавить сахар, добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

## КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.26

Наименование блюда: **Каша рисовая молочная вязкая с сахаром с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

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

Наименование продукта	Брутто,	Нетто, г	Белки,	Жиры,	Углеводы,	Калорийность, ккал
	г		г	г	г	
Крупа рисовая жидкость(м х 3,7) привар-350%	30	30	2,10	0,30	22,20	99,90
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	100	100	2,90	3,20	4,70	60,00
Вода питьевая	95	95	-	-	-	-
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Соль поваренная йодированная	1	1	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:</b>		<b>205</b> <b>(200/5)</b>	<b>8,64</b>	<b>8,93</b>	<b>34,66</b>	<b>253,58</b>

**Технология приготовления:** Рис перебрать, промыть в теплой и горячей воде, засыпать в 2/3 части кипящей воды и варить в течение 20 минут до загустения, тщательно перемешать и довести до готовности при медленном кипении. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в кипяченой воде при температуре 30-35°C до однородной массы, добавить соль, сахар, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом. Для диеты НБД блюдо готовить без соли. Для диеты ЩД кашу готовить в протертом виде, потери при протирании составят - 5%, выход- 195 (190/5).

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.27

Наименование блюда: **Каша рисовая на воде вязкая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: индивидуальные диеты

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

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа рисовая	30	30	2,10	0,30	22,20	99,90
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	195	195	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	1	1	-	-	-	-
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход: а) с сахаром</b>		<b>205</b>	<b>5,74</b>	<b>5,73</b>	<b>29,96</b>	<b>193,58</b>
		<b>(200/5)</b>				
<b>б) без сахара</b>		<b>200</b>	<b>5,74</b>	<b>5,73</b>	<b>24,97</b>	<b>173,63</b>
		<b>(195/5)</b>				

**Технология приготовления:** Рис перебрать, промыть в теплой и горячей воде, засыпать в 2/3 части кипящей воды и варить в течение 20 минут до загустения. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в кипяченой воде при температуре 30-35°C до однородной массы, добавить соль, сахар, тщательно перемешать., довести до готовности при медленном кипении. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.



### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.28

Наименование блюда: **Каша из крупы «Геркулес» молочная вязкая протертая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ЩД

Вес готового блюда (грамм): 195(190/5)

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Овсяные хлопья «Геркулес»	25	25	3,07	1,55	15,45	88,00
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	50	50	1,45	1,60	2,35	30,00
Вода питьевая	150	150	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масса вязкой каши х/о – протираание – 5 %	-	200				
Масса протертой каши	-	190				
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:</b>		<b>195 (190/5)</b>	<b>8,16</b>	<b>8,58</b>	<b>20,57</b>	<b>191,73</b>

**Технология приготовления:** Овсяные хлопья «Геркулес» всыпать в 2/3 части кипящей подсоленной воды с молоком и варить при периодическом помешивании до готовности. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в оставшейся части кипяченой воды при температуре 30-35°C до однородной массы, тщательно перемешать, довести до готовности. Горячую кашу протереть, добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.29

Наименование блюда: **Каша из крупы «Геркулес» молочная жидкая протертая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 195 (190/5), 200 (195/5)

Наименование продукта	Брутто,	Нетто,	Белки,	Жиры,	Углеводы,	Калорийность, ккал
	г	г	г	г	г	
Овсяные хлопья «Геркулес»	12	12	1,48	0,74	7,42	42,24
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	60	60	1,74	1,92	2,82	36,00
Вода питьевая	140	140	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масса жидкой каши х/о – протираание – 5 %	-	200				
Масса протертой каши	-	190				
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход: а) с сахаром</b>		<b>200</b>	<b>6,86</b>	<b>8,09</b>	<b>18,00</b>	<b>171,92</b>
<b>б) без сахара</b>		<b>195</b>	<b>6,86</b>	<b>8,09</b>	<b>13,01</b>	<b>151,97</b>
		<b>(195/5)</b>				
		<b>(190/5)</b>				

**Технология приготовления:** Овсяные хлопья «Геркулес» всыпать в 2/3 части кипящей воды с молоком и варить при периодическом помешивании до готовности. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в оставшейся части кипяченой воды при температуре 30-35°C до однородной массы, тщательно перемешать, довести до готовности. Горячую жидкую кашу протереть, добавить соль, сахар, ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.30

Наименование блюда: **Каша из крупы «Геркулес» молочная вязкая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД

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

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Овсяные хлопья «Геркулес»	30	30	3,69	1,86	18,54	105,60
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	100	100	2,90	3,20	4,70	60,00
Вода питьевая	100	100	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:</b>		<b>205 (200/5)</b>	<b>10,23</b>	<b>10,49</b>	<b>26,01</b>	<b>239,33</b>

**Технология приготовления:** Овсяные хлопья «Геркулес» всыпать в 2/3 части кипящей подсоленной воды и варить при периодическом помешивании до загустения, тщательно перемешать и довести до готовности при медленном кипении. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в оставшейся части кипяченой воды при температуре 30-35°C до однородной массы, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом. Для диеты ЩД кашу готовить в протертом виде, потери при протираании составят-5%, выход-195(190/5).

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.31

Наименование блюда: **Каша из крупы «Геркулес» молочная вязкая с сахаром с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

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

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Овсяные хлопья «Геркулес»	30	30	3,69	1,86	18,54	105,60
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	100	100	2,90	3,20	4,70	60,00
Вода питьевая	95	95	-	-	-	-
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:</b>		<b>205 (200/5)</b>	<b>10,23</b>	<b>10,49</b>	<b>31,00</b>	<b>259,28</b>

**Технология приготовления:** Овсяные хлопья «Геркулес» всыпать в 2/3 части кипящей подсоленной воды и варить при периодическом помешивании до загустения, тщательно перемешать и довести до готовности при медленном кипении. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенные в оставшейся части кипяченой воды при температуре 30-35°C до однородной массы, добавить сахар, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом. Для диеты НБД блюдо готовить без соли. Для диеты ЩД кашу готовить в протертом виде, потери при протирании составят-5%, выход- 195 (190/5).

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.32

Наименование блюда: **Каша гречневая молочная вязкая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

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

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа гречневая (ядрица)	30	30	3,78	0,99	17,13	92,40
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	100	100	2,90	3,20	4,70	60,00
Вода питьевая	100	100	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:</b>		<b>205 (200/5)</b>	<b>10,32</b>	<b>9,62</b>	<b>24,60</b>	<b>226,13</b>

**Технология приготовления:** Подготовленную крупу засыпать в 2/3 части кипящей подсоленной воды и варить при периодическом помешивании до загустения, тщательно перемешать и довести до готовности при медленном кипении. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенные в оставшейся части кипяченой воды при температуре 30-35°C до однородной массы, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом. Для диеты НБД блюдо готовить без соли. Для диеты ЩД готовить кашу в протертом виде, потери при протираании составят-5%, выход-195(190/5).

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.33

Наименование блюда: **Каша гречневая молочная вязкая с сахаром с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

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

Наименование продукта	Брутто,	Нетто, г	Белки,	Жиры,	Углеводы,	Калорийность, ккал
	г		г	г	г	
Крупа гречневая (ядрица)	30	30	3,78	0,99	17,13	92,40
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	100	100	2,90	3,20	4,70	60,00
Вода питьевая	95	95	-	-	-	-
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:</b>		<b>205</b>	<b>10,32</b>	<b>9,62</b>	<b>29,59</b>	<b>246,08</b>
		<b>(200/5)</b>				

**Технология приготовления:** Подготовленную крупу засыпать в 2/3 части кипящей подсоленной воды и варить при периодическом помешивании до загустения, тщательно перемешать и довести до готовности при медленном кипении. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в оставшейся части кипяченой воды при температуре 30-35°C до однородной массы, добавить сахар, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом. Для диеты НБД блюдо готовить без соли. Для диеты ЩД готовить кашу в протертом виде, потери при протирании составят-5%, выход-195(190/5).

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.34

Наименование блюда: **Каша гречневая молочная жидкая протертая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 195 (190/5); 200 (195/5)

Наименование продукта	Брутто,	Нетто, г	Белки,	Жиры,	Углеводы,	Калорийность, ккал
	г		г	г	г	
Крупа гречневая (ядрица)	16	16	2,02	0,53	9,14	49,28
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	60	60	1,74	1,92	2,82	36,00
Вода питьевая	140	140	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масса жидкой каши х/о – протираание – 5%	-	200				
Масса протертой каши	-	190				
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход: а) с сахаром</b>		<b>200</b>	<b>7,40</b>	<b>7,88</b>	<b>19,72</b>	<b>178,96</b>
		<b>(195/5)</b>				
<b>б) без сахара</b>		<b>195</b>	<b>7,40</b>	<b>7,88</b>	<b>14,73</b>	<b>159,01</b>
		<b>(190/5)</b>				

**Технология приготовления:** Подготовленную крупу засыпать в 2/3 части кипящей воды с молоком и варить при периодическом помешивании до готовности. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в оставшейся части кипяченой воды при температуре 30-35°C до однородной массы, тщательно перемешать, довести до готовности. Горячую жидкую кашу протереть, добавить соль, сахар, ВМК. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.35

Наименование блюда: **Каша пшенная молочная вязкая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, ВБД, ВКД

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

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа пшенная	30	30	3,45	0,99	19,95	102,60
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	100	100	2,90	3,20	4,70	60,00
Вода питьевая	100	100	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:</b>		<b>205 (200/5)</b>	<b>9,99</b>	<b>9,62</b>	<b>27,42</b>	<b>236,33</b>

**Технология приготовления:** Пшеничную крупу перебрать, промыть в теплой и горячей воде, засыпать в 2/3 части кипящей подсоленной воды и варить не более 10 минут, тщательно перемешать и довести до готовности при медленном кипении. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенные в оставшейся части кипяченой воды при температуре 30-35°C до однородной массы, добавить соль, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.



### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.36

Наименование блюда: **Каша пшенная молочная вязкая с сахаром с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом**

Показано на диеты: ОВД, ВБД, ВКД

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

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа пшенная	30	30	3,45	0,99	19,95	102,60
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	100	100	2,90	3,20	4,70	60,00
Вода питьевая	95	95	-	-	-	-
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
<b>Выход:</b>		<b>205</b>	<b>9,99</b>	<b>9,62</b>	<b>32,41</b>	<b>256,28</b>
		<b>(200/5)</b>				

**Технология приготовления:** Пшеничную крупу перебрать, промыть в теплой и горячей воде, засыпать в 2/3 части кипящей подсоленной воды и варить не более 10 минут, тщательно перемешать и довести до готовности при медленном кипении. За 3-5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенные в оставшейся части кипяченой воды при температуре 30-35°C до однородной массы, добавить соль, сахар, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.37

Наименование блюда: **Морковное пюре с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)**

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 155

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Морковь свежая (красная) до 01.01.	210	168	2,18	0,17	11,59	58,80
с 01.01.	224	168				
т/о-припускание мелкими дольками - 8%						
х/о – протираание –3%						
Вода питьевая	10	10	-	-	-	-
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Масса припущенной протертой моркови	-	150				
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
<b>Выход:</b>		<b>155</b>	<b>2,22</b>	<b>3,80</b>	<b>11,66</b>	<b>91,85</b>

**Технология приготовления:** Очищенную морковь промыть, нарезать дольками и припустить в небольшом количестве воды, протереть, добавить разведенную в охлажденной до температуры 30-35°C кипяченой воде ВМК, масло сливочное, соль, тщательно перемешать.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.38

Наименование блюда: **Свекольное пюре с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) (I вариант)**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД, НКД

Вес готового блюда (грамм): 165

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Свекла свежая			2,52	0,17	14,78	70,56
до 01.01.	210	168				
с 01.01.	224	168				
т/о-отварная в кожуре-2%						
х/о-протираание-3%						
Масса отварной протертой свеклы	-	160				
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Масло растительное рафинированное	5	5	-	4,99	-	45,00
Зелень свежая (петрушка) х/о-26%	4	3	0,11	0,01	0,23	1,47
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
<b>Выход:</b>		<b>165</b>	<b>2,63</b>	<b>5,17</b>	<b>15,01</b>	<b>117,03</b>

**Технология приготовления:** Свеклу предварительно промыть, отварить в воде без соли, отчистить от кожицы, протереть, добавить ВМК, масло растительное, соль, тщательно перемешать. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Для диет НБД, НКД блюдо готовить без соли.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.39

Наименование блюда: **Свекольное пюре с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) (Швариант)**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 105

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Свекла свежая			1,61	0,11	9,42	44,94
до 01.01.	134	107				
с 01.01.	143	107				
т/о-отварная в кожуре-2%						
х/о-протираание-3%						
Масса отварной протертой свеклы	-	100				
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Масло растительное рафинированное	5	5	-	4,99	-	45,00
<b>Выход:</b>		<b>105</b>	<b>1,61</b>	<b>5,10</b>	<b>9,42</b>	<b>89,94</b>

**Технология приготовления:** Свеклу предварительно промыть, отварить в воде без соли, отчистить от кожицы, протереть, добавить ВМК, масло растительное, тщательно перемешать.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.40

Наименование блюда: **Свекольное пюре тушеное в сметанном соусе с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 155

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Свекла свежая			2,25	0,15	13,20	63,00
до 01.01.	188	150				
с 01.01.	200	150				
т/о-отварная в кожуре-2%						
х/о-протираание-3%						
Масса отварной протертой свеклы	-	143				
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Масло растительное рафинированное*	5	5	-	4,99	-	45,00
или масло сливочное крестьянское 72,5%ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Мука пшеничная в/с	5	5	0,52	0,05	3,45	16,33
Вода кипяченая	10	10	-	-	-	-
Сметана 20% ж.	10	10	0,25	2,00	0,34	20,60
Масса полуфабриката т/о п/ф-тушение в соусе-10%	-	173				
<b>Выход:</b>		<b>155</b>	<b>3,02</b>	<b>7,19</b>	<b>16,99</b>	<b>144,93</b>

\* Химический состав рассчитан на свекольное пюре с растительным маслом.

**Технология приготовления:** Свеклу предварительно промыть, отварить в воде без соли, отчистить от кожицы, протереть, масло растительное, тщательно перемешать. Из подсушенной пшеничной муки, сметаны и воды приготовить сметанный соус, добавить его к свекле, тушить до готовности. Добавить ВМК, тщательно перемешать.

**Температура блюда при реализации:** 60-65°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.41

Наименование блюда: **Кисель из черной смородины с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 200

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Смородина черная замороженная х/о – 2% х/о – получение сока - 21%	26	25/20*	0,25	0,10	1,82	11,00
Сахар-песок	20	20	-	-	19,96	79,80
Крахмал картофельный	9	9	0,01	-	7,04	28,17
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	180	180	-	-	-	-
<b>Выход: а) с сахаром</b>		<b>200</b>	<b>0,26</b>	<b>0,10</b>	<b>28,82</b>	<b>118,97</b>
<b>б) без сахара</b>		<b>180</b>	<b>0,26</b>	<b>0,10</b>	<b>8,86</b>	<b>39,17</b>

\* Масса сока из 25 г черной смородины.

**Технология приготовления:** Смородину черную перебрать, промыть, протереть и отжать сок. Мезгу залить горячей водой, варить 10-15 минут, процедить. Из сахара и отвара приготовить сироп, добавить разведенный в холодной кипяченой воде крахмал, довести до кипения, добавить черносмородиновый сок, ВМК, размешать, охладить, разлить в стаканы. Для разведения крахмала берут на 1 г крахмала 5 г воды.

**Температура блюда при реализации:** 15°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.42

Наименование блюда: **Кисель из кураги (жидкий) с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)**

Показано на диеты: хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 100; 90

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Курага без косточки	5	5	0,26	0,02	2,55	11,60
Сахар-песок	7	7	-	-	6,99	27,93
Крахмал картофельный	4	4	-	-	3,13	12,52
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	90	90	-	-	-	-
<b>Выход: а) с сахаром</b>		<b>100</b>	<b>0,26</b>	<b>0,02</b>	<b>12,67</b>	<b>52,05</b>
<b>б) без сахара</b>		<b>90</b>	<b>0,26</b>	<b>0,02</b>	<b>5,68</b>	<b>24,12</b>

**Технология приготовления:** Курагу перебрать, промыть, залить горячей водой, оставить на 2-3 часа для набухания, затем в той же воде варить 20-30 минут, процедить, курагу протереть через сито. Во фруктовый отвар ввести протертую курагу, добавить сахар, довести до кипения, затем при постоянном помешивании влить в разведенный в холодной кипяченой воде крахмал, довести до кипения. Добавить ВМК, тщательно перемешать. Для разведения крахмала берут на 1 г крахмала 5 г воды.

**Температура блюда при реализации:** 15°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.43

Наименование блюда: **Кисель из кураги (густой) с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 185; 200

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Курага без косточки	20	20	1,04	0,06	10,20	46,40
Сахар-песок	15	15	-	-	14,97	59,85
Крахмал картофельный	9	9	0,01	-	7,04	28,17
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	180	180	-	-	-	-
<b>Выход: а) с сахаром</b>		<b>200</b>	<b>1,05</b>	<b>0,06</b>	<b>32,21</b>	<b>134,42</b>
<b>б) без сахара</b>		<b>185</b>	<b>1,05</b>	<b>0,06</b>	<b>17,24</b>	<b>74,57</b>

**Технология приготовления:** Курагу перебрать, промыть, залить горячей водой, оставить на 2-3 часа для набухания, затем в той же воде варить 20-30 минут, процедить, курагу протереть через сито. Во фруктовый отвар ввести протертую курагу, добавить сахар, довести до кипения, затем при постоянном помешивании влить в разведенный в холодной кипяченой воде крахмал, довести до кипения. Добавить ВМК, тщательно перемешать. Для разведения крахмала берут на 1 г крахмала 5 г воды.

**Температура блюда при реализации:** 15°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.



### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.44

Наименование блюда: **Кисель из клюквы с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 180; 200

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Клюква х/о – 5% х/о – получение сока - 32%	32	30/20*	0,15	0,06	1,11	8,40
Сахар-песок	20	20	-	-	19,96	79,80
Крахмал картофельный	9	9	0,01	-	7,04	28,17
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	180	180	-	-	-	-
<b>Выход: а) с сахаром</b>		<b>200</b>	<b>0,16</b>	<b>0,06</b>	<b>28,11</b>	<b>116,37</b>
<b>б) без сахара</b>		<b>180</b>	<b>0,16</b>	<b>0,06</b>	<b>8,15</b>	<b>36,57</b>

\* Масса сока из 30 г клюквы

**Технология приготовления:** Клюкву перебрать, промыть, отжать сок, процедить и поставить на холод. Мезгу залить горячей водой, проварить 10-15 минут и процедить. В полученный отвар добавить сахар, довести до кипения, влить разведенный в холодной кипяченой воде крахмал, довести до кипения, добавить отжатый сок и ВМК, тщательно перемешать. Для разведения крахмала берут на 1 г крахмала 5 г воды.

**Температура блюда при реализации:** 15°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

### КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1.45

Наименование блюда: **Кисель из яблочного сока с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)**

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 190; 200

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Сок яблочный	100	100	0,50	0,10	10,10	46,00
Сахар-песок	10	10	-	-	9,98	39,90
Крахмал картофельный	5	5	0,01	-	3,91	15,65
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	95	95	-	-	-	-
<b>Выход: а) с сахаром</b>		<b>200</b>	<b>0,51</b>	<b>0,10</b>	<b>23,99</b>	<b>101,55</b>
<b>б) без сахара</b>		<b>190</b>	<b>0,51</b>	<b>0,10</b>	<b>14,01</b>	<b>61,65</b>

**Технология приготовления:** Воду довести до кипения, добавить сахар, затем влить крахмал, разведенный в холодной воде, добавить фруктовый сок и довести до кипения. Добавить ВМК, тщательно перемешать. Подавать в охлажденном виде. Для разведения крахмала берут на 1 г крахмала 5 г воды.

**Температура блюда при реализации:** 15°C.

**Время реализации:** не более 3 часов.

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПРИКАЗ**  
**от 21 июня 2013 г. № 395н**

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ НОРМ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ**

В соответствии с частью 4 статьи 39 Федерального закона от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 48, ст. 6724; 2012, № 26, ст. 3442, 3446) приказываю:

1. Утвердить нормы лечебного питания согласно приложению.
2. Признать утратившей силу Таблицу 2 к Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, утвержденной приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. № 330 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2003 г., регистрационный № 5073).
3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя Министра здравоохранения Российской Федерации Т.В. Яковлеву.

Министр  
В.СКВОРЦОВА

Зарегистрировано в Минюсте РФ 5 июля 2013 г. Регистрационный N 28995



Наименования продуктов лечебного питания	Нормы лечебного питания при соблюдении стандартной диеты		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с механическим и химическим щажением (щадящая диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с повышенной калорийностью (высококалорийная диета)	
	Количество продуктов в граммах (на одного человека в сутки)											
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
петрушка, укроп)												
Овощи консервированные (горошек зеленый, фасоль, кукуруза)	38	24,7	-	-	38	24,7	-	-	25	16,2	38	24,7
Фрукты свежие	150	150	150	150	150	150	300	300	300	300	300	300
Сухофрукты курага, чернослив, изюм, компотная смесь)	20,4	20	20,4	20	20,4	20	20,4	20	20,4	20	26	25,5
Соки фруктовые, овощные	100	100	100	100	100	100	200	200	300	300	200	200
Говядина	127,7	90	127,7	90	177,3	125	56,7	40	127,7	90	177,3	125
Птица	25	22,2	25	22,2	25	22,2	-	-	25	22,2	29	25,8
Колбаса вареная, сосиски	12	12	12	12	12	12	-	-	-	-	16	16
Рыба, рыбопродукты, нерыбные продукты моря	59,1	32,5	59,1	32,5	77,3	42,5	-	-	59,1	32,5	77,3	42,5
Творог	20,4	20	20,4	20	35,7	35	15,3	15	20,4	20	35,7	35
Сыр	16	15	16	15	16	15	-	-	16	15	16	15
Яйцо	1/2 шт.	1/2 шт.	1/2 шт.	1/2 шт.	1/2 шт.	1/2 шт.	1/4 шт.	1/4 шт.	1/2 шт.	1/2 шт.	1 шт.	1 шт.
Кисломолочные напитки (кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин)	125	121	125	121	207	200	125	121	125	121	207	200
Молоко	211	200	105	100	211	200	105,5	100	211	200	211	200
Масло сливочное	20	20	20	20	20	20	40	40	10	10	30	30
Масло растительное	20	20	20	20	20	20	30	30	25	25	30	30

Наименования продуктов лечебного питания	Нормы лечебного питания при соблюдении стандартной диеты		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с механическим и химическим щажением (щадающая диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с повышенной калорийностью (высококалорийная диета)		
	Количество продуктов в граммах (на одного человека в сутки)												
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
Сметана	15	15	15	15	15	15	15	15	15	10	10	25	25
Сахар, варенье, печенье, кондитерские изделия	50	50	30	30	50	50	60	60	-	-	-	60	60
Чай	2	2	2	2	2	2	3	3	2	2	2	2	2
Кофе, какао	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	-	-	1,4	1,4	2	2	2
Желатин	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	-	-	1,25	1,25
Соль	6	6	6	6	6	6	3	3	4	4	4	8	8
Томат паста, томат- пюре	3	3	-	-	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Шиповник	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Смесь белковая композитная сухая	27	27	27	27	36	36	18	18	24	24	24	42	42
Витаминно- минеральные комплексы (% от физиологической нормы)		50 - 100		50 - 100		50 - 100		50 - 100		75 - 100		75 - 100	

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



**ПРИКАЗ**  
от 23 сентября 2020 г. № 1008н

Вр-2024920

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПОРЯДКА ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПАЦИЕНТОВ ЛЕЧЕБНЫМ ПИТАНИЕМ**

В соответствии со статьей 25.4 Федерального закона от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150; 2020, N 9, ст. 1139) приказываю:

Утвердить прилагаемый порядок обеспечения пациентов лечебным питанием.

Министр  
М.А. МУРАШКО

Зарегистрировано в Минюсте РФ 30 сентября 2020 г. Регистрационный N 60137

1. Настоящий Порядок устанавливает правила обеспечения пациентов лечебным питанием в медицинских организациях.

2. Лечебное питание организуется и оказывается в соответствии с настоящим порядком, на основе клинических рекомендаций и с учетом стандартов медицинской помощи, включающих в себя виды лечебного питания, в том числе специализированные продукты лечебного питания.

3. Лечебное питание является неотъемлемым компонентом лечебного процесса и профилактических мероприятий и включает в себя пищевые рационы, которые имеют установленный химический состав, энергетическую ценность, состоят из определенных продуктов, в том числе специализированных продуктов лечебного питания, включая смеси белковые композитные сухие и витаминно-минеральные комплексы, подвергаемых соответствующей технологической обработке, а также лечебные продукты энтерального питания.

4. Рацион лечебного питания пациентов должен соответствовать следующим характеристикам:

соответствие энергетической ценности энерготратам пациента, с учетом половозрастных характеристик, уровня физической активности;

обеспечение коррекции нарушенных или утраченных в результате заболевания функций организма в целях повышения адаптационного потенциала, в том числе с использованием специализированных пищевых продуктов смесей белковых композитных сухих, витаминно-минеральных комплексов (по медицинским показаниям - продуктов энтерального питания);

соответствие химического состава физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белках, жирах, углеводах) и микронутриентах (витаминах, минеральных веществах и микроэлементах);

обеспечение разнообразного набора пищевых продуктов;

обеспечение режима питания;

применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности, повышение усвояемости пищевых веществ.

5. Лечебное питание назначается пациентам при поступлении в медицинскую организацию для оказания медицинской помощи в стационарных условиях.

6. Лечебное питание назначается пациенту лечащим врачом или дежурным врачом медицинской организации в соответствии с нозологической формой заболеваний по основному и (или) сопутствующему диагнозу.

7. Лечебное питание должно назначаться лечащим врачом или дежурным врачом не позднее 4 часов с момента поступления пациента в стационар медицинской организации при установлении предварительного диагноза.

При изменении клинического диагноза, требующем изменения лечебного питания, пациенту назначается соответствующее лечебное питание в срок не позднее 48 часов с момента изменения.

8. При наличии медицинских показаний, на основе перечня медицинских услуг для диагностики заболевания (состояния), предусмотренных стандартами медицинской помощи, и лабораторных диагностических исследований, предусмотренных клиническими рекомендациями, в отношении пациентов проводится оценка индивидуальных профилей потребления пищевых продуктов, пищевых веществ и энергии с использованием рекомендуемых физикального обследования и лабораторных методов исследования маркеров пищевого и метаболического статуса согласно приложению N 1 к настоящему порядку.

9. Питание взрослых пациентов организуется в соответствии с номенклатурой стандартных диет для организации питания взрослых пациентов в медицинских организациях согласно приложению N 2 к настоящему порядку.

Индивидуализация химического состава и калорийности стандартных диет для организации питания взрослых осуществляется путем подбора имеющихся в картотеке блюд лечебного питания, увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, масло) или исключения продуктов, не рекомендуемых при данных заболеваниях, а также путем использования специализированных пищевых продуктов и продуктов для энтерального питания.

10. Питание детей, беременных и кормящих женщин организуется в соответствии с номенклатурой стандартных диет для организации питания детей старше 1 года (для здоровых и больных детей первого года жизни назначаются индивидуальные диеты), беременных и кормящих женщин в медицинских организациях согласно приложению N 3 к настоящему порядку.

Основной вариант стандартной диеты при организации питания детей старше 1 года по медицинским показаниям используется как основа для разработки индивидуальных диет: гипоаллергенной, безмолочной, безглютеновой, диет для детей с запорами.

Специально разработанные индивидуальные элиминационные диеты используются для организации лечебного питания детей с наследственными заболеваниями: фенилкетонурия, тирозинемия, гомоцистинурия, болезнь "кленового сиропа" мочи, гистидинемия, органические ацидурии, изовалериановая ацидурия, метилмалоновая, пропионовая ацидурия, глутаровая ацидурия, нарушения обмена жирных кислот, галактоземия, фруктоземия, гликогенозы, синдром мальабсорбции.

В детском диетическом питании не используются копчености, острые пряности, приправы (уксус, хрен, горчица, кетчуп, майонез), редька, редис, маринады, орехи, грибы, газированные напитки, кофе, икра, паштеты, сырковая масса, торты, конфеты, колбасные изделия (колбасы, сосиски, сардельки).

11. Обеспечение пациентов лечебным питанием в медицинских организациях осуществляется в соответствии с нормами лечебного питания, утвержденными приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 июня 2013 г. N 395н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 5 июля 2013 г., регистрационный N 28995), и приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" (зарегистрирован



Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2003 г., регистрационный N 5073) с изменениями, внесенными приказами Министерства здравоохранения Российской Федерации от 7 октября 2005 г. N 624 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2005 г., регистрационный N 7134), от 10 января 2006 г. N 2 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 января 2006 г., регистрационный N 7411), от 26 апреля 2006 г. N 316 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2006 г., регистрационный N 7878), от 21 июня 2013 г. N 395н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 5 июля 2013 г., регистрационный N 28995), от 24 ноября 2016 г. N 901н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 декабря 2016 г., регистрационный N 44719).

12. Обеспечение лечебным питанием граждан, страдающих жизнеугрожающими и хроническими прогрессирующими редкими (орфанными) заболеваниями, осуществляется путем назначения специализированных продуктов лечебного питания.

13. Организация лечебного питания в санаторно-курортных организациях осуществляется в соответствии с приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 мая 2016 г. N 279н "Об утверждении порядка организации санаторно-курортного лечения" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 июня 2016 г., регистрационный N 42580, с изменениями, внесенными приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 февраля 2020 г., регистрационный N 59083).

14. Организация лечебного питания пациентам при оказании специализированной медицинской помощи и паллиативной медицинской помощи осуществляется по медицинским показаниям в соответствии с приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 ноября 2012 г. N 920н "Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю "диетология" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 апреля 2013 г., регистрационный N 28162) и приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации и Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 31 мая 2019 г. N 345н/372н "Об утверждении Положения об организации оказания паллиативной медицинской помощи, включая порядок взаимодействия медицинских организаций, организаций социального обслуживания и общественных объединений, иных некоммерческих организаций, осуществляющих свою деятельность в сфере охраны здоровья" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июня 2019 г., регистрационный N 55053).

15. При выписке пациента из медицинской организации, оказывающей медицинскую помощь в стационарных условиях, лечащим врачом в выписном эпикризе даются рекомендации по лечебному питанию.

16. В целях систематизации расходования средств на приобретение сбалансированных рационов питания, стандартизации и оптимизации деятельности пищеблоков медицинских организаций учет и мониторинг организации пациентов лечебным питанием может осуществляться с использованием Единой государственной информационной системы в сфере здравоохранения.

**Приложение N 2  
к порядку обеспечения  
пациентов лечебным питанием,  
утвержденному приказом  
Министерства здравоохранения  
Российской Федерации  
от 23 сентября 2020 г. N 1008н**

**Номенклатура стандартных диет для организации питания взрослых пациентов в  
медицинских организациях**

N	Номенклатура стандартных диет	Показания к применению	Общая характеристика, кулинарная обработка
1.	Основной вариант стандартной диеты (ОВД)	<p>Хронический гастрит в стадии ремиссии.</p> <p>Язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки в стадии ремиссии.</p> <p>Хронические заболевания кишечника с преобладанием синдрома раздраженного кишечника с преимущественными запорами.</p> <p>Острый холецистит и острый гепатит в стадии выздоровления.</p> <p>Хронический гепатит с нерезко выраженными признаками функциональной недостаточности печени.</p> <p>Хронический холецистит и желчнокаменная болезнь.</p> <p>Подагра, мочекислый диатез, нефролитиаз, гиперурикемия, фосфатурия.</p> <p>Сахарный диабет 2 типа без сопутствующей избыточной массы тела или ожирения.</p> <p>Заболевания сердечно-сосудистой системы с нерезким нарушением кровообращения: гипертоническая болезнь, ишемическая болезнь сердца, атеросклероз венечных артерий сердца, мозговых, периферических сосудов.</p> <p>Острые инфекционные заболевания.</p> <p>Лихорадочные состояния.</p>	<p>Диета, содержащая специализированные пищевые продукты (смеси белковые композитные сухие, витаминно-минеральные комплексы), с растительной клетчаткой (овощи, фрукты).</p> <p>При назначении диеты больным сахарным диабетом рафинированные углеводы (сахар) исключаются.</p> <p>Ограничиваются азотистые экстрактивные вещества, поваренная соль (6-8 г/день), продукты, богатые эфирными маслами, исключаются острые приправы, шпинат, щавель, копчености.</p> <p>Блюда приготавливаются в отварном виде или на пару, запеченные.</p> <p>Температура горячих блюд не более 60-65°C, холодных блюд - не ниже 15°C. Свободная жидкость - 1,5-2 литра.</p> <p>Ритм питания дробный, 4-6 раз в день.</p>
2.	Вариант диеты с механическим и	Язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки в стадии	Диета, содержащая специализированные пищевые

N	Номенклатура стандартных диет	Показания к применению	Общая характеристика, кулинарная обработка
	химическим щажением (ЩД)	<p>обострения и нестойкой ремиссии. Острый гастрит. Хронический гастрит с сохраненной и высокой кислотностью в стадии нерезкого обострения. Гастроэзофагеальная рефлюксная болезнь. Нарушения функции жевательного аппарата. Острый панкреатит, стадия затухающего обострения. Выраженное обострение хронического панкреатита. В период выздоровления после острых инфекций; после операций (не на внутренних органах).</p>	<p>продукты (смеси белковые композитные сухие, витаминно-минеральные комплексы), с умеренным ограничением химических и механических раздражителей слизистой оболочки и рецепторного аппарата желудочно-кишечного тракта. Исключаются острые закуски, приправы, пряности; ограничивается поваренная соль (6 - 8 г/день). Блюда готовятся в отварном виде или на пару, протертые и непротертые. Температура пищи - от 15 до 60-65°C. Свободная жидкость - 1,5-2 литра. Ритм питания дробный, 5-6 раз в день.</p>
3.	Вариант диеты с повышенным количеством белка (высоко-белковая диета) (ВБД)	<p>После резекции желудка через 2-4 месяца по поводу язвенной болезни при наличии демпинг-синдрома, холецистита, гепатита. Хронический энтерит при наличии выраженного нарушения функционального состояния пищеварительных органов. Глютенная энтеропатия, целиакия. Хронический панкреатит в стадии ремиссии. Хроническая болезнь почек без нарушений азотовыделительной функции почек. Сахарный диабет 1 или 2 типа без сопутствующего ожирения и нарушений азотовыделительной функции почек. Ревматизм с малой степенью активности процесса при затяжном течении болезни без нарушения кровообращения; ревматизм в стадии затухающего обострения. Туберкулез легких. Нагноительные процессы. Анемия различной этиологии.</p>	<p>Диета, содержащая специализированные пищевые продукты (смеси белковые композитные сухие, витаминно-минеральные комплексы), с повышенным содержанием белка, нормальным количеством жиров, сложных углеводов и ограничением легкоусвояемых углеводов. При назначении диеты больным сахарным диабетом и после резекции желудка с демпинг-синдромом рафинированные углеводы (сахар) исключаются. Ограничиваются поваренная соль (6-8 г/день), химические и механические раздражители желудка, желчевыводящих путей. Блюда готовят в отварном, тушеном, запеченном, протертом и непротертом виде, на пару. Температура пищи - от 15 до 60-65°C. Свободная жидкость - 1,5-2 литра. Ритм питания дробный, 4-6 раз в день.</p>

N	Номенклатура стандартных диет	Показания к применению	Общая характеристика, кулинарная обработка
		Ожоговая болезнь.	
4.	Вариант диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая диета) (НБД)	Хроническая болезнь почек с резко и умеренно выраженным нарушением азотовыделительной функции почек и выраженной и умеренно выраженной азотемией.	Диета, содержащая специализированные пищевые продукты (смеси белковые композитные сухие, витаминно-минеральные комплексы), с ограничением белка до 0,8 г или 0,6 г или 0,3 г/кг идеальной массы тела (до 60, 40 или 20 г/день), с резким ограничением поваренной соли (1,5-3 г/день) и жидкости (0,8-1 л). Исключаются азотистые экстрактивные вещества, алкоголь, какао, шоколад, кофе, соленые закуски. В диету вводятся блюда из саго, безбелковый хлеб, пюре, муссы из набухающего крахмала. Блюда готовят без соли, в отварном виде, на пару, непротертые. Рацион обогащается витаминами, минеральными веществами. Свободная жидкость - 0,8-1 литр. Ритм питания дробный, 4-6 раз в день.
5.	Вариант диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета) (НКД)	Различные степени алиментарного ожирения при отсутствии выраженных осложнений со стороны органов пищеварения, кровообращения и других заболеваний, требующих специальных режимов питания. Сахарный диабет 2 типа с ожирением. Сердечно-сосудистые заболевания при наличии избыточного веса.	Диета, содержащая специализированные пищевые продукты (смеси белковые композитные сухие, витаминно-минеральные комплексы), с умеренным ограничением энергетической ценности (до 1300 - 1600 ккал/день) преимущественно за счет жиров и углеводов. Исключаются простые сахара, ограничиваются животные жиры, поваренная соль (3-5 г/день). Включаются растительные жиры, пищевые волокна (сырые овощи, фрукты, пищевые отруби). Ограничивается жидкость. Пища готовится в отварном виде или на пару, без соли. Свободная жидкость - 0,8-1,5 литра. Ритм питания дробный, 4-6 раз в день.
6.	Вариант диеты с повышенной калорийностью (высококалорийная)	Туберкулез органов дыхания: первичный; инфильтративный; казеозная пневмония; туберкулема в фазе распада;	Диета, содержащая специализированные пищевые продукты (смеси белковые композитные сухие, витаминно-

N	Номенклатура стандартных диет	Показания к применению	Общая характеристика, кулинарная обработка
	диета) ВКД)	<p>кавернозный, цирротический, туберкулезный плеврит, в том числе эмпиема; бронхов; силикотуберкулез.</p> <p>Внелегочный туберкулез: центральной нервной системы; периферических лимфатических узлов; органов брюшной полости; мочеполовой системы; генитальный; костно-мышечной системы; глаз; кожи и слизистых оболочек.</p> <p>Туберкулез в сочетании с другой патологией: ВИЧ; сахарным диабетом; хронической обструктивной болезнью легких; токсикоманией и алкоголизмом; гепатитом; профессиональной вредностью.</p> <p>Туберкулез в сочетании с множественной лекарственной устойчивостью.</p>	<p>минеральные комплексы) с повышенным содержанием белка, жира, физиологическим количеством сложных углеводов, ограничением легкоусвояемых сахаров, поваренной соли (до 6 г/день).</p> <p>Диета с повышенной энергетической ценностью.</p> <p>При назначении диеты больным сахарным диабетом рафинированные углеводы (сахар) исключаются.</p> <p>Блюда готовят в отварном, тушеном, запеченном виде, с механическим или без механического щажения.</p> <p>Температура пищи - от 15 до 60-65°С.</p> <p>Свободная жидкость - 1,5-2 литра.</p> <p>Ритм питания - дробный, 4-6 раз в день.</p>

**СПИСОК РАССЫЛКИ**  
**№ \_\_\_\_\_ ОТ \_\_\_\_\_**

1. ДЕПАРТАМЕНТ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ НАСЕЛЕНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
308005, Г. БЕЛГОРОД, СВЯТО-ТРОИЦКИЙ БУЛЬВАР, Д. 18
2. ДЕПАРТАМЕНТ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
241019, Г. БРЯНСК, ПЕР. ОСОАВИАХИМА, Д. 3, КОРП. 1
3. ДЕПАРТАМЕНТ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ  
ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
600000, Г. ВЛАДИМИР, УЛ. БОЛЬШАЯ МОСКОВСКАЯ, Д. 61
4. ДЕПАРТАМЕНТ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
394006 Г. ВОРОНЕЖ, УЛ. КРАСНОАРМЕЙСКАЯ Д. 52Д
5. ДЕПАРТАМЕНТ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
153000, Г. ИВАНОВО, УЛ. ШЕРЕМЕТЕВСКИЙ ПР-Т , Д.1
6. МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
248016, Г. КАЛУГА, УЛ. ПРОЛЕТАРСКАЯ, Д. 111
7. ДЕПАРТАМЕНТ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ  
156029, Г. КОСТРОМА, УЛ. СВЕРДЛОВА, Д.129
8. КОМИТЕТ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ  
305000, Г. КУРСК, КРАСНАЯ ПЛОЩАДЬ, Д.6
9. УПРАВЛЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ  
398050, Г. ЛИПЕЦК, УЛ. ЗЕГЕЛЯ, 6
10. УПРАВЛЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ Г. СЕВАСТОПОЛЯ  
299008, Г. СЕВАСТОПОЛЬ, УЛ. КАРАНТИННАЯ, 45
11. ДЕПАРТАМЕНТ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ Г. МОСКВЫ  
127006, МОСКВА, ОРУЖЕЙНЫЙ ПЕР, 43С1

- 12.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
143407, МОСКОВСКАЯ ОБЛ., Г. КРАСНОГОРСК, БУЛЬВАР  
СТРОИТЕЛЕЙ, Д. 1, ДОМ
- 13.УПРАВЛЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ДЕПАРТАМЕНТА  
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ ОРЛОВСКОЙ  
ОБЛАСТИ  
302028, Г. ОРЕЛ, УЛ. ЛЕНИНА, Д. 23
- 14.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
390006, Г. РЯЗАНЬ, УЛ. СВОБОДЫ, 32
- 15.ДЕПАРТАМЕНТ СМОЛЕНСКОЙ ОБЛАСТИ ПО ЗДРАВООХРАНЕНИЮ  
214008, Г. СМОЛЕНСК, УЛ. ЛЕНИНА, 1
- 16.УПРАВЛЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
392000, Г.ТАМБОВ, УЛ.СОВЕТСКАЯ, 106 / М.ГОРЬКОГО, 5
- 17.ДЕПАРТАМЕНТ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ  
170100, Г. ТВЕРЬ, УЛ. СОВЕТСКАЯ, 23
- 18.ДЕПАРТАМЕНТ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ  
300045, Г. ТУЛА, УЛ. ОБОРОННАЯ, 114-Г
- 19.ДЕПАРТАМЕНТ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И ФАРМАЦИИ ЯРОСЛАВСКОЙ  
ОБЛАСТИ  
150000, Г. ЯРОСЛАВЛЬ, УЛ. СОВЕТСКАЯ 11/9
- 20.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ  
РЕСПУБЛИКИ КАРЕЛИЯ  
185035, ПЕТРОЗАВОДСК, ПР. ЛЕНИНА, 6
- 21.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КОМИ  
167981, РЕСПУБЛИКА КОМИ, Г. СЫКТЫВКАР, УЛ. ЛЕНИНА, Д. 73
- 22.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ  
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ  
163004, Г. АРХАНГЕЛЬСК, ПР. ТРОИЦКИЙ, 49

23. ДЕПАРТАМЕНТ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ВОЛОГОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
160000, РОССИЯ, Г. ВОЛОГДА, УЛ. ПРЕДТЕЧЕНСКАЯ, 19
24. МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ КАЛИНИНГРАДСКОЙ  
ОБЛАСТИ  
236007, Г. КАЛИНИНГРАД, УЛ. ДМ. ДОНСКОГО, Д. 1
25. КОМИТЕТ ПО ЗДРАВООХРАНЕНИЮ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
191124, Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ЛАФОНСКАЯ, Д. 6
26. МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
183038, Г. МУРМАНСК, УЛ. КОЛЬСКИЙ ПР., Д. 1
27. КОМИТЕТ ПО ОХРАНЕ ЗДОРОВЬЯ НАСЕЛЕНИЯ НОВГОРОДСКОЙ  
ОБЛАСТИ  
173005, Г. ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД, ПЛ. ПОБЕДЫ-СОФИЙСКАЯ, Д. 1
28. ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ ПСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ ПО  
ЗДРАВООХРАНЕНИЮ И ФАРМАЦИИ  
180001 Г. ПСКОВ, УЛ. НЕКРАСОВА, Д. 23
29. КОМИТЕТ ПО ЗДРАВООХРАНЕНИЮ ПРАВИТЕЛЬСТВА САНКТ-  
ПЕТЕРБУРГА  
191011, Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, УЛ. САДОВАЯ МАЛАЯ, Д. 1
30. УПРАВЛЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ  
НЕНЕЦКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА  
166000, Г. НАРЬЯН-МАР, УЛ. СМИДОВИЧА, 25
31. МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН  
367005, Г. МАХАЧКАЛА, УЛ. АБУБАКАРОВА, Д. 10
32. МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ ИНГУШЕНИЯ  
386102, Г. НАЗРАНЬ, УЛ. МУТАЛИЕА, 37
33. МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ  
РЕСПУБЛИКИ  
360004, Г. НАЛЬЧИК, УЛ. КЕШОКОВА, 100



- 34.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И КУРОРТОВ КАРАЧАЕВО-ЧЕРКЕССКОЙ РЕСПУБЛИКИ  
369000, Г. ЧЕРКЕССК, УЛ. КРАСНОАРМЕЙСКАЯ, 54
- 35.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ – АЛАНИЯ  
362025, Г. ВЛАДИКАВКАЗ, УЛ. БОРОДИНСКАЯ, Д. 9А
- 36.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ  
364051, Г. ГРОЗНЫЙ, УЛ. ЧЕХОВА, 4
- 37.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
355000, Г. СТАВРОПОЛЬ, УЛ. МАРШАЛА ЖУКОВА, 42/311
- 38.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ АДЫГЕЯ  
385000, Г. МАЙКОП, УЛ. СОВЕТСКАЯ, 176
- 39.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЛМЫКИЯ  
358000, Г. ЭЛИСТА, УЛ. ЛЕНИНА, 311
- 40.ДЕПАРТАМЕНТ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ  
350020, Г. КРАСНОДАР, УЛ. КОММУНАРОВ,276/1
- 41.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
414056, Г. АСТРАХАНЬ, УЛ. ТАТИЩЕВА, 16 "В"
- 42.КОМИТЕТ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
400001, Г. ВОЛГОГРАД, УЛ. РАБОЧЕ-КРЕСТЬЯНСКАЯ, 16
- 43.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ  
344029, Г. РОСТОВ-НА-ДОНУ, УЛ.1-Й КОННОЙ АРМИИ, Д. 33
- 44.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН  
450002, Г. УФА, УЛ. ТУКАЕВА, Д. 23
- 45.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ  
424033, Г. ЙОШКАР-ОЛА, НАБЕРЕЖНАЯ БРЮГГЕ, Д. 3

- 46.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ МОРДОВИЯ  
430005 , Г. САРАНСК, УЛ. КОММУНИСТИЧЕСКАЯ, Д.33 СТР. 2
- 47.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
420111, Г. КАЗАНЬ, УЛ. ОСТРОВСКОГО, Д. 11/6
- 48.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ  
426008, Г. ИЖЕВСК, ПЕР. ИНТЕРНАЦИОНАЛЬНЫЙ, Д.15
- 49.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ  
ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ  
428004, Г. ЧЕБОКСАРЫ, ПРЕЗИДЕНТСКИЙ БУЛЬВАР, 17
- 50.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ПЕРМСКОГО КРАЯ  
614006 , Г. ПЕРМЬ, УЛ. ЛЕНИНА, 51
- 51.ДЕПАРТАМЕНТ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
610019, Г. КИРОВ, УЛ. КАРЛА ЛИБКНЕХТА, 69
- 52.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
603082, Г. НИЖНИЙ НОВГОРОД, КРЕМЛЬ, КОРП. 2
- 53.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ  
460006 Г. ОРЕНБУРГ, УЛ. ТЕРЕШКОВОЙ, Д.33
- 54.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ  
ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
440018, Г. ПЕНЗА, УЛ. ПУШКИНА, 163
- 55.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
443020, Г. САМАРА, УЛ. ЛЕНИНСКАЯ, 73
- 56.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
410012, Г. САРАТОВ, УЛ. РАБОЧАЯ, Д. 145/155
- 57.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ, СЕМЬИ И СОЦИАЛЬНОГО  
БЛАГОПОЛУЧИЯ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
432980, Г. УЛЬЯНОВСК, УЛ. КУЗНЕЦОВА, 18А

58. ДЕПАРТАМЕНТ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ КУРГАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
640000, Г. КУРГАН, УЛ. ТОМИНА, 49
59. МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
620014, Г. ЕКАТЕРИНБУРГ, УЛ. ВАЙНЕРА, 34-Б  
+7 343 312-00-03
60. ДЕПАРТАМЕНТ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
625048, Г. ТЮМЕНЬ, УЛ. МАЛЫГИНА, 48
61. МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
454000, Г. ЧЕЛЯБИНСК, УЛ. КИРОВА, 165
62. ДЕПАРТАМЕНТ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО  
АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ  
628001, Г. ХАНТЫ-МАНСИЙСК, УЛ. КАРЛА МАРКСА, 32
63. ДЕПАРТАМЕНТ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ЯМАЛО-НЕНЕЦКОГО  
АВТОНОМНОГО ОКРУГА  
629008, Г. САЛЕХАРД, УЛ. РЕСПУБЛИКИ, Д. 72
64. МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ АЛТАЙ  
649000, Г. ГОРНО-АЛТАЙСК, ПР-Т КОММУНИСТИЧЕСКИЙ, Д. 54
65. МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
670001, Г. УЛАН-УДЭ, ДОМ ПРАВИТЕЛЬСТВА
66. МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ  
РЕСПУБЛИКИ ТЫВА  
667009, Г. КЫЗЫЛ, УЛ. МОСКОВСКАЯ, Д. 2
67. МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ  
655017, Г. АБАКАН, УЛ. КРЫЛОВА, 72
68. ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ АЛТАЙСКОГО КРАЯ ПО  
ЗДРАВООХРАНЕНИЮ И ФАРМАЦЕВТИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
656099, Г. БАРНАУЛ, ПР-Т КРАСНОАРМЕЙСКИЙ, Д. 95А

- 69.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ  
672090, Г. ЧИТА, УЛ. БОГОМЯГКОВА, 23
- 70.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
660017, Г. КРАСНОЯРСК, УЛ. КРАСНОЙ АРМИИ, Д. 3
- 71.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
664003, Г. ИРКУТСК, УЛ. КАРЛА МАРКСА, 29
- 72.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ КУЗБАССА  
650064, Г. КЕМЕРОВО, ПР. СОВЕТСКИЙ, 58
- 73.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
630011, Г. НОВОСИБИРСК, УЛ. КРАСНЫЙ ПРОСПЕКТ, 18
- 74.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ  
644099, Г. ОМСК, УЛ. КРАСНЫЙ ПУТЬ, 6  
НЕТ ТЕЛЕФОНОВ
- 75.ДЕПАРТАМЕНТ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ТОМСКОЙ ОБЛАСТИ  
634041, Г. ТОМСК, ПР. КИРОВА, 41
- 76.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ САХА  
(ЯКУТИЯ)  
677011, Г. ЯКУТСК, ПР. ЛЕНИНА, 30
- 77.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ  
683003, Г. ПЕТРОПАВЛОВСК-КАМЧАТСКИЙ УЛ. ЛЕНИНГРАДСКАЯ,  
Д. 118
- 78.ДЕПАРТАМЕНТ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ  
690007, Г. ВЛАДИВОСТОК, УЛ.1-Я МОРСКАЯ, 2
- 79.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ  
680000, Г. ХАБАРОВСК, УЛ. МУРАВЬЕВА-АМУРСКОГО, Д. 32
- 80.МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ АМУРСКОЙ ОБЛАСТИ  
675023, Г. БЛАГОВЕЩЕНСК, УЛ. ЛЕНИНА, 135

81. ДЕПАРТАМЕНТ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ  
МАГАДАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
685000, Г. МАГАДАН, УЛ. ПРОЛЕТАРСКАЯ, 14
82. МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ САХАЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
693000, Г. ЮЖНО-САХАЛИНСК, УЛ. КАРЛА МАРКСА, 24
83. УПРАВЛЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ПРАВИТЕЛЬСТВА ЕВРЕЙСКОЙ  
АВТОНОМНОЙ ОБЛАСТИ  
679016, Г. БИРОБИДЖАН, УЛ. ШОЛОМ-АЛЕЙХЕМА, 21
84. ДЕПАРТАМЕНТ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ЧУКОТСКОГО АВТОНОМНОГО  
ОКРУГА  
689000, Г. АНАДЫРЬ, УЛ. ОТКЕ, 3
85. МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
295005, Г. СИМФЕРОПОЛЬ, ПР. КИРОВА, 13

Подлинник электронного документа, подписанного ЭП,  
хранится в системе электронного документооборота  
Министерства Здравоохранения  
Российской Федерации.

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат: 01D67214DFC2180000000C400060002  
Кому выдан: Салагай Олег Олегович  
Действителен: с 14.08.2020 до 14.08.2021