

<ПИСЬМО> МИНЗДРАВА РОССИИ ОТ
24.03.2017 N 28-1/10/2-1994
<О НАПРАВЛЕНИИ МЕТОДИЧЕСКИХ
РЕКОМЕНДАЦИЙ "РЕКОМЕНДУЕМЫЕ
НОРМЫ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ
(СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ
ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ)
ДЛЯ БЕРЕМЕННЫХ И КОРМЯЩИХ
ЖЕНЩИН В РОДИЛЬНЫХ ДОМАХ
(ОТДЕЛЕНИЯХ) И ДЕТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ ВОЗРАСТНЫХ ГРУПП В
ДЕТСКИХ БОЛЬНИЦАХ
(ОТДЕЛЕНИЯХ) РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ">

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПИСЬМО

от 24 марта 2017 г. N 28-1/10/2-1994

Министерство здравоохранения Российской Федерации направляет для учета в работе разработанные ФГБНУ "Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи" Минздрава России методические рекомендации "Рекомендуемые нормы лечебного питания (среднесуточные наборы основных пищевых продуктов) для беременных и кормящих женщин в родильных домах (отделениях) и детей различных возрастных групп в детских больницах (отделениях) Российской Федерации.

Письмо от 28 декабря 2015 г. N 28-1/10/2-8028 считать недействительным.

С.А.КРАЕВОЙ
Приложение

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НОРМЫ

ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ (СРЕДНЕСУТОЧНЫХ НАБОРОВ ОСНОВНЫХ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ) ДЛЯ БЕРЕМЕННЫХ И КОРМЯЩИХ ЖЕНЩИН
В РОДИЛЬНЫХ ДОМАХ (ОТДЕЛЕНИЯХ) И ДЕТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ
ВОЗРАСТНЫХ ГРУПП В ДЕТСКИХ БОЛЬНИЦАХ (ОТДЕЛЕНИЯХ)

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Учреждение-разработчик - ФГБУН "ФИЦ питания и биотехнологии"

Методические рекомендации разработали: к.м.н. Е.А. Пырьева, д.м.н. проф. А.В. Погожева, д.м.н. Х.Х. Шарафетдинов.

В методических рекомендациях изложены современные принципы питания беременных и кормящих женщин в родильных домах (отделениях) и детей различных возрастных групп в детских больницах (отделениях) Российской Федерации. Приведена номенклатура стандартных диет для организации питания детей в детских медицинских организациях. Представлен перечень пищевых продуктов (в том числе специализированных) для питания беременных и кормящих женщин с различной алиментарно-зависимой патологией и для детей различного возраста.

Методические рекомендации предназначены для врачей-педиатров, диетологов, врачей общей практики, студентов высших медицинских учебных заведений, курсантов сертификационных и тематических циклов усовершенствования и специализации врачей по диетологии и нутрициологии.

Рекомендуемые нормы лечебного питания (среднесуточные наборы основных пищевых продуктов) для беременных и кормящих женщин в родильных домах (отделениях) и детей различных возрастных групп в детских больницах (отделениях) Российской Федерации представлены в Приложении.

Приложение

**РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НОРМЫ
ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ (СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ) ДЛЯ БЕРЕМЕННЫХ И КОРМЯЩИХ ЖЕНЩИН В РОДИЛЬНЫХ
ДОМАХ (ОТДЕЛЕНИЯХ) И ДЕТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ ВОЗРАСТНЫХ ГРУПП
В ДЕТСКИХ БОЛЬНИЦАХ (ОТДЕЛЕНИЯХ) РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Таблица 1

Рекомендуемые нормы лечебного питания
для беременных женщин и кормящих матерей в родильных домах
(отделениях) <*>

Наименование продуктов	Количество (г, мл)			
	для беременных женщин		для кормящих матерей	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	100	100	100	100
Хлеб пшеничный	120	120	150	150
Мука пшеничная	20	20	20	20
Крахмал картофельный	5	5	5	5
Крупы	60	60	70	70
Макаронные изделия	20	20	25	25
Картофель до 31.10	200	150	200	150
Овощи и зелень до 01.01	500	400	400	320

Фрукты (плоды) свежие	200	200	200	200
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	20	20	20	20
Соки фруктовые	200	200	-	-
Сахар	50	50	50	50
Кондитерские изделия	20	20	20	20
Кофейный напиток злаковый, какао	3	3	3	3
Чай	1	1	1	1
Говядина (1 кат./бескостное)	110	81	110	81
Птица (цыплята-бройлеры 1 кат. потр.)	59,6	53	64,6	57,5
Рыба (филе)	44,7	42	44,7	42
Колбасные изделия	-	-	-	-
Молоко (м.д.ж. 2,5 - 3,2%)	292,6	278	292,6	278
Смесь белковая композитная сухая <*>	20	20	20	20
Кисломолочные напитки (м.д.ж. 2,5 - 3,2%)	207	200	207	200
Творог (м.д.ж. 5 - 9%)	50	49	50	49
Сметана (м.д.ж. 10 - 15%)	15	15	15	15
Сыр	15	14	15	14
Масло сливочное	25	25	25	25
Масло растительное	15	15	12	12
Яйцо диетическое (штук)	0,5	0,5	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	0,25	0,25	0,25	0,25
Соль йодированная пищевая	5	5	6	6
Витаминно-минеральные комплексы (% от физиологической нормы) <***>	50 - 100%		50 - 100%	
Химический состав <****>				

Белки, г		112		114
Жиры, г		97		95
Углеводы, г		352		353
Энергетическая ценность, ккал		2773		2759

<*> Для коррекции рационов женщин могут быть использованы специализированные продукты, в т.ч. сухие молочные смеси.

<*> Смеси белковые композитные сухие предназначены для использования пищеблоками медицинских организаций в качестве компонентов приготовления готовых блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания. В 100,0 граммах смеси белковой композитной сухой содержится 40,0 граммов белка, 20,0 граммов жира, 30,0 граммов общих углеводов, 452 килокалории.

<***> В том числе в составе специализированных продуктов.

<****> Здесь и далее допускается отклонение от приведенных значений $\pm 2\%$.

Таблица 2

Перечень рекомендуемых специализированных продуктов
для питания беременных и кормящих женщин с различной
алиментарно-зависимой патологией

Патология	Группа продуктов
1. Белково-энергетическая недостаточность	Смеси белковые композитные сухие. Сбалансированные сухие молочные и соево-молочные смеси, обогащенные ПНЖК, витаминами, макро- и микроэлементами.
2. Микронутриентная недостаточность	Сухие молочные и соево-молочные смеси, обогащенные витаминами, макро- и микроэлементами, ПНЖК. Фруктовые соки для беременных и кормящих женщин, обогащенные витаминами и железом, отечественного производства.
3. Гиповитаминозы	Сухие смеси, обогащенные витаминами
4. Наличие избыточной массы тела и ожирения	Сбалансированные молочные и соево-молочные смеси с низким содержанием жира, обогащенные витаминами, макро- и микроэлементами
5. Анемии	Сбалансированные сухие молочные и соево-молочные смеси, обогащенные витаминами, макро- и микроэлементами, ПНЖК. Фруктовые соки для беременных и кормящих женщин, обогащенные витаминами и железом, отечественного производства
6. Остеопороз	Сухие молочные и соево-молочные смеси, обогащенные витаминами, ПНЖК, макро- и микроэлементами, включая кальций. Фруктовые соки для беременных и кормящих женщин, обогащенные витаминами и кальцием отечественного производства Молоко и кисломолочные продукты, обогащенные в т.ч. кальцием, предназначенные для беременных и кормящих женщин
7. Гипогалактия	Сухие молочные и соево-молочные смеси, обогащенные микронутриентами, ПНЖК, с лактогенными добавками

Таблица 3

Рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания
для детей 1-го года жизни с использованием продуктов

прикорма промышленного выпуска

Наименование продуктов	0 - 4 мес.	4 - 6 мес.	6 - 9 мес.	9 - 12 мес.
	Количество (г, мл)			
Жидкая адаптированная молочная смесь, мл (сухая адаптированная смесь, г)	800 (114)	700 (100)	-	-
Жидкая последующая смесь, мл (сухая последующая смесь, г)	-	-	600 (85)	400 (60)
Каша (сухая инстантная безмолочная), г	-	30	-	-
Каша (сухая инстантная молочная), г	-		40	50
Творог, г	-	-	30	50
Сок плодоовощной, мл	-	60	80	100
Пюре фруктовое, г	-	60	80	100
Пюре овощное, г	-	100	150	200
Яйцо (желток, шт.)	-	-	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$
Молоко, мл	-	-	-	200
Кефир, йогурт (с 8 месяцев), мл	-	-	100	200
Пюре мясное, г	-	-	30	70
Пюре рыбное, г	-	-	20	50
Масло растительное, мл	-	2	5	6
Масло сливочное, г	-	2	5	6
Хлеб пшеничный, г	-	-	5	10

Таблица 4

Рекомендуемые специализированные смеси для детей 1-го
года жизни

Патология	Группа продуктов
Срыгивания	антирефлюксные смеси с загустителем (камедь бобов рожкового дерева или рисовый, или кукурузный крахмал)

Запоры	смеси, содержащие камедь бобов рожкового дерева или лактулозу, кисломолочные смеси
Риск развития пищевой аллергии	смеси на основе частично гидролизованного молочного белка
Пищевая аллергия	смеси на основе гидролизатов сывороточного белка или казеина с высокой степенью гидролиза смеси на основе аминокислот
Лактазная недостаточность с диарейным синдромом	низколактозные или безлактозные молочные смеси
Мальабсорбция	смеси на основе гидролизатов белка с высокой степенью гидролиза с СЦТ
Недоношенные дети	специализированные молочные высокобелковые высококалорийные смеси, обогатители к грудному молоку

Таблица 5

Рекомендуемая номенклатура стандартных диет для организации
питания детей в детских медицинских организациях

Номенклатура стандартных диет для детей	Показания к применению	Общая характеристика, кулинарная обработка
Основной вариант стандартной диеты (ОВД) <*>	Острые респираторные заболевания, заболевания ЛОР органов, органов зрения. Заболевания органов пищеварения в стадии ремиссии (хр. гастрит, хр. гастродуоденит, язвенная болезни желудка и 12-перстной кишки, хр. гепатит неактивный, цирроз печени, дискинезия желчных путей, холецистит, желчнокаменная болезнь, хр. гепатит неактивный, запоры, СРК с запорами). Хронический пиелонефрит, хр. и острый гломерулонефрит с сохранными функциями почек, хроническая болезнь почек (ХБП) I или хроническая почечная недостаточность (ХПН) 0. Плановые хирургические вмешательства, кроме органов желудочно-кишечного тракта. Нервно-психические заболевания. Травмы опорно-двигательного аппарата. Заболевания сердечно-сосудистой системы. Сахарный диабет 1 и 2 типа с нормальной массой тела. Инфекционные заболевания в стадии затухающего обострения Лихорадочные состояния.	Соответствие возрастным физиологическим нормам. Диета с физиологическим содержанием белков, жиров и углеводов, обогащенная витаминами, минеральными веществами, растительной клетчаткой (овощи, фрукты). При назначении диеты больным сахарным диабетом рафинированные углеводы (сахар) исключаются. Ограничиваются азотистые экстрактивные вещества, продукты, богатые эфирными маслами, исключаются острые приправы, пряности, копчености. Поваренная соль 4 - 8 г/сутки, Блюда готовят в отварном виде или на пару, запеченные. Температура горячих блюд - не более 60 - 65 °С, холодных блюд - не ниже 15 °С. Свободная жидкость - 1,5 - 2 л. Ритм питания дробный, 4 - 6 раз в день.
Вариант диеты с механическим и химическим щажением	Заболевания органов пищеварения в период обострения или неполной ремиссии (язвенная болезнь	Соответствие возрастным физиологическим нормам. Диета обогащена витаминами,

(ЩД) <*>	желудка и 12-типерстной кишки, острые гастрит и гастродуоденит, хр. гастрит, хр. гастродуоденит, хр. гепатит, энтероколит). Острый и хронический панкреатит Нарушение функции жевательного аппарата. Состояние после операций на внутренних органах. Острые инфекционные заболевания	минеральными веществами, с ограничением химических и механических раздражителей слизистой оболочки, и рецепторного аппарата желудочно-кишечного тракта, Ограничиваются азотистые экстрактивные вещества, продукты, богатые эфирными маслами, исключаются острые приправы, копчености, пряности, поваренная соль (3 - 5 г/сутки). По показаниям исключается (ограничивается) молоко и кисломолочные продукты, яичный желток, соки, соленья, свежие овощи и фрукты. Блюда готовят в отварном виде или на пару, протертые и не протертые. Температура пищи - от 15 до 60 - 65 °С. Свободная жидкость - 1,5 - 2 л. Ритм питания дробный, 5 - 6 раз в день.
Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета) - ВБД <***>	Хр. панкреатит в стадии ремиссии. 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. Ожоговая болезнь. Лечение кортикостероидами (хр. гепатит, цирроз, хр. гломерулонефрит, врожденный нефротический синдром и др.).	Диета с повышенным содержанием белка, нормальным количеством жиров и углеводов. При назначении диеты больным сахарным диабетом и после резекции желудка с демпинг-синдромом рафинированные углеводы (сахар) исключаются. Ограничиваются азотистые экстрактивные вещества, продукты, богатые эфирными маслами, исключаются острые приправы, копчености, соленья, поваренная соль (3 - 5 г/сутки), Блюда готовят в отварном, тушеном, запеченном, протертом и не протертом виде, на пару. Температура пищи - от 15 до 60 - 65 °С. Свободная жидкость - 1,5 - 2 л. Ритм питания дробный, 4 - 6 раз в день.
Вариант диеты с пониженным количеством белка (низкокалорийная диета) - НБД <****>	ХБП II - IV или ХПН I - IV. Нефротический синдром. Амилоидоз почек. Нарушения обмена аминокислот (тирозинемия и др.).	Диета с ограничением белка до 0,6 - 0,8 г/кг/сутки (20 - 40 г/сутки), с резким ограничением поваренной соли (0,5 - 1,5 г/сутки) и по показаниям жидкости (0,8 - 1 л/сутки). Исключаются азотистые экстрактивные вещества, какао шоколад, кофе, острые блюда, соленья, копчености. В диету можно вводить блюда из саго, безбелковый хлеб, пюре, муссы из набухающего крахмала. Блюда готовят без соли, в отварном виде, на пару, не измельчая. Рацион обогащен витаминами, минеральными веществами. Ритм

		питания дробный, 4 - 6 раз в день.
Вариант диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета) - НКД	Алиментарное ожирение разных степеней при отсутствии выраженных осложнений со стороны органов пищеварения, кровообращения и др. заболеваний, требующих специальных режимов питания. Сердечно-сосудистые заболевания, сахарный диабет 2 типа при наличии избыточной массы тела и ожирения.	Диета с умеренным ограничением энергетической ценности (до 1300 - 1600 ккал/день) преимущественно за счет жиров и углеводов. Исключаются простые сахара, ограничиваются животные жиры и поваренная соль (3 - 5 г/сутки). Включаются растительные жиры, пищевые волокна (сырые овощи, фрукты, пищевые отруби). Ограничиваются жидкость, азотистые экстрактивные вещества, продукты богатые эфирными маслами, исключаются острые приправы, пряности, копчености. Пищу готовят в отварном виде или на пару, без соли. Свободная жидкость - 0,8 - 1,5 л. Ритм питания дробный, 4 - 6 раз в день.
Вариант диеты с повышенной калорийностью (высококалорийная диета) - ВКД	Туберкулез, ВИЧ. Хроническая обструктивная болезнь легких; Врожденные пороки развития легких, муковисцидоз.	Диета с повышенным содержанием белка, жира, физиологическим количеством сложных углеводов, ограничением легкоусвояемых сахаров, повышенной энергетической ценностью. Поваренная соль 4 - 8 г/сутки. При назначении диеты больным сахарным диабетом рафинированные углеводы (сахар) исключаются. Блюда готовят в отварном, тушеном, запеченном виде, протертые и не протертые. Температура пищи - от 15 до 60 - 65 градусов С. Свободная жидкость - 1,5 - 2 л. Ритм питания - дробный, 4 - 6 раз в день.

<*> ОВД может быть использована также для разработки индивидуальных диет для детей в пред- и послеоперационном периоде, диеты для детей с запорами, диеты для детей с наследственными заболеваниями обмена веществ, диет гипоаллергенных, диеты безмолочной, диеты для детей с сахарным диабетом с сопутствующим ожирением, целиакией и т.д. и при необходимости других диет, соответствующих различным заболеваниям детского возраста. Индивидуализация химического состава и калорийности стандартных диет осуществляется путем подбора имеющихся в картотеке блюд лечебного питания, увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, масло) или исключения продуктов, не рекомендуемых при данных заболеваниях, а также путем использования специализированных продуктов и продуктов для энтерального питания в соответствии с приложением N 5 Инструкция по организации энтерального питания в лечебно-профилактических учреждениях, утвержденным приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации".

<*> При наличии показаний готовить блюда ЩД в протертом виде.

<***> При использовании набора ВБД для расчета меню детям с сахарным диабетом исключить сахар, хлеб, кондитерские изделия, манную крупу, муку, картофельный крахмал и т.д.

<****> Необходимо индивидуализировать суточный набор НБД при разработке диеты для неуказанных в данной таблице заболеваний почек в зависимости от их клинической формы, периода заболевания и функциональной способности почек.

Рекомендуемые нормы лечебного питания
основного варианта стандартной диеты (ОВД) для детей
в возрасте от 1 года до 18 лет

Наименование продуктов	Количество (г, мл) для детей в возрасте							
	1 - 3 лет <*>		3 - 7 лет		7 - 11 лет		11 - 18 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30	40	40	50	50	100	100
Хлеб пшеничный	80	80	100	100	150	150	150	150
Мука пшеничная	9	9	17	17	20	20	20	20
Крахмал картофельный	1	1	1	1	2	2	2	2
Крупы	55	55	70	70	75	75	80	80
Макаронные изделия	10	10	15	15	20	20	20	20
Картофель до 31.10	200	150	220	165	250	187,5	250	187
Овощи и зелень до 01.01	200	160	280	224	300	240	320	250
Томат-паста	1	1	1	1	2	2	2	2
Фрукты свежие	100	100	150	150	200	200	200	200
Фрукты сухие, в т.ч. шиповник	10	10	12	12	15	15	15	15
Соки фруктовые	100	100	150	150	150	150	150	150
Сахар	40	40	45	45	50	50	50	50
Кондитерские изделия	10	10	10	10	15	15	15	15
Кофейный напиток злаковый	1	1	2	2	3	3	3	3
Какао-порошок	0,5	0,5	1	1	1	1	1	1
Чай	0,5	0,5	0,5	0,5	1	1	1	1
Говядина (1 кат./бескостная) <*>	49,6	36,5	70	51,5	79,5	58,5	93,8	69

Птица (цыплята-бройлеры 1 кат. потр.) <*>	29,8	26,5	29,8	26,5	45	40	45	40
Рыба (филе) <*>	25	23,5	39,9	37,5	39,9	37,5	43,6	41
Колбасные изделия (сосиски молочные)	-	-	10	10	10	10	10	10
Молоко (м.д.ж. 2,5 - 3,2%)	243	231 <***>	192,6	183	192,6	183	192,6	183
Смесь белковая композитная сухая <****>	-	-	10	10	15	15	20	20
Кисломолочные напитки (м.д.ж. 2,5 - 3,2%)	207	200	207	200	207	200	207	200
Творог (м.д.ж. 5 - 9%)	29,6	29	29,6	29	34,7	34	34,7	34
Сметана (м.д.ж. 10 - 15%)	5	5	10	10	10	10	10	10
Сыр	4,8	4,5	4,8	4,5	9,6	9	11,7	11
Масло сливочное	20	20	25	25	25	25	30	30
Масло растительное	5	5	10	10	12	12	12	12
Яйцо (штук)	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,75	0,75
Дрожжи прессованные	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Соль йодированная пищевая	5	5	5	5	6	6	6	6
Витаминно-минеральные комплексы (% от возрастной физиологической нормы)	50 - 100%		50 - 100%		50 - 100%		50 - 100%	
Химический состав								
Белки, г		63		79		94		104
Жиры, г		56		72		82		91
Углеводы, г		224		279		338		360
Энергетическая ценность, ккал		1680		2114		2501		271

<*> Возможно использование продуктов промышленного выпуска, предназначенных для детского питания.

<*> При использовании других видов сырья расчет производить по нетто.

<***> Можно использовать также сухие молочные смеси для детей старше 12 мес.

<****> Смеси белковые композитные сухие предназначены для использования пищевыми медицинскими организациями в качестве компонентов приготовления готовых блюд для диетического

Чай	0,6	0,6	0,6	0,6	1	1	1	1
Говядина (1 кат./бескостная) <***>	49,6	36,5	70	51,5	79,5	58,5	100	73,5
Птица (цыплята-бройлеры 1 кат. потр.) <***>	29,8	26,5	45	40	45	40	45	40
Рыба (филе) <***>	25	23,5	39,9	37,5	39,9	37,5	43,6	41
Колбасные изделия (сосиски молочные)	-	-	-	-	-	-	-	-
Молоко, кисломолочные напитки (м.д.ж. 2,5 - 3,2%)	450	431 <****>	399,6	383	399,6	383	399,6	383
Смесь белковая композитная сухая <****>	-	-	10	10	15	15	20	20
Творог (м.д.ж. 5 - 9%)	34,7	34	34,7	34	39,8	39	44,9	44
Сметана (м.д.ж. 10 - 15%)	5	5	8	8	10	10	10	10
Сыр	4,8	4,5	4,8	4,5	11,7	11	11,7	11
Масло сливочное	20	20	25	25	30	30	35	35
Масло растительное	5	5	7	7	12	12	15	15
Яйцо (штук)	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,75	0,75
Дрожжи прессованные	-	-	-	-	-	-	-	-
Соль йодированная пищевая	3	3	5	5	6	6	6	6
Витаминно-минеральные комплексы (% от возрастной физиологической нормы)	50 - 100%		50 - 100%		50 - 100%		50 - 100%	
Химический состав								
Белки, г		60		77		89		101
Жиры, г		56		68		83		88
Углеводы, г		204		263		319		348
Энергетическая ценность, ккал		1577		2000		2409		262

<*> Возможно использование продуктов промышленного выпуска, предназначенных для детского питания.

<***> Назначать с учетом индивидуальной переносимости.

<****> При использовании других видов сырья расчет производить по нетто.

<****> Можно использовать также сухие молочные смеси для детей старше 12 мес.

<*****> Смеси белковые композитные сухие предназначены для использования пищеблоками медицинских организаций в качестве компонентов приготовления готовых блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания. В 100,0 граммах смеси белковой композитной сухой содержится 40,0 граммов белка, 20,0 граммов жира, 30,0 граммов общих углеводов, 452 килокалории.

Таблица 8

Рекомендуемые нормы лечебного питания высокобелковой диеты

(ВБД) для детей от 1 года до 18 лет

Наименование продуктов	Количество (г, мл) для детей в возрасте							
	1 - 3 лет <*>		3 - 7 лет		7 - 1 лет		11 - 8 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	-	-	-	-	-	-	-	-
Хлеб пшеничный	110	110	140	140	200	200	250	250
Мука пшеничная	9	9	17	17	20	20	20	20
Крахмал картофельный	1	1	1	1	2	2	2	2
Крупы	60	60	65	65	70	70	80	80
Макаронные изделия	10	10	15	15	20	20	20	20
Картофель до 31.10	200	150	220	165	250	187,5	250	187
Овощи и зелень до 01.01	200	160	280	224	300	240	320	256
Томат-паста	-	-	-	-	-	-	-	-
Фрукты свежие	100	100	150	150	200	200	200	200
Фрукты сухие, в т.ч. шиповник	10	10	12	12	15	15	15	15
Соки фруктовые <***>	100	100	150	150	150	150	150	150
Сахар	40	40	45	45	50	50	50	50
Кондитерские изделия	10	10	10	10	15	15	15	15
Кофейный напиток злаковый	1	1	2	2	3	3	3	3
Какао-порошок	-	-	-	-	-	-	-	-
Чай	0,5	0,5	0,5	0,5	1	1	1	1

Говядина (1 кат./бескостная) <***>	59,8	44	100	73,5	114,8	84,5	127	93,5
Птица (цыплята-бройлеры 1 кат. потр.) <***>	29,8	26,5	29,8	26,5	45	40	45	40
Рыба (филе) <***>	29,8	28	39,9	37,5	51,6	48,5	55,6	52,5
Колбасные изделия (сосиски молочные)	-	-	-	-	-	-	-	-
Молоко (м.д.ж. 2,5 - 3,2%)	243	231 <****>	192,6	183	192,6	183	192,6	183
Смесь белковая композитная сухая <****>	-	-	15	15	20	20	25	25
Кисломолочные напитки (м.д.ж. 2,5 - 3,2%)	207	200	207	200	207	200	207	200
Творог (м.д.ж. 5 - 9%)	29,6	29	29,6	29	34,7	34	39,8	39
Сметана (м.д.ж. 10 - 15%)	5	5	10	10	10	10	10	10
Сыр	4,8	4,5	4,8	4,5	9,6	9	11,7	11
Масло сливочное	20	20	25	25	30	30	35	35
Масло растительное	5	5	10	10	12	12	15	15
Яйцо (штук)	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,75	0,75
Дрожжи прессованные	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Соль йодированная пищевая	5	5	5	5	5	5	6	6
Витаминно-минеральные комплексы (% от возрастной физиологической нормы)	50 - 100%		50 - 100%		50 - 100%		50 - 100%	
Химический состав								
Белки, г		66		84		101		113
Жиры, г		57		74		88		100
Углеводы, г		232		284		344		378
Энергетическая ценность, ккал		1731		2162		2604		2890

<*> Возможно использование продуктов промышленного выпуска, предназначенных для детского питания.

<***> Назначать с учетом индивидуальной переносимости.

<***> При использовании других видов сырья расчет производить по нетто.

<****> Можно использовать также сухие молочные смеси для детей старше 12 мес.

<*****> Смеси белковые композитные сухие предназначены для использования пищеблоками медицинских организаций в качестве компонентов приготовления готовых блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания. В 100,0 граммах смеси белковой композитной сухой содержится 40,0 граммов белка, 20,0 граммов жира, 30,0 граммов общих углеводов, 452 килокалории.

Таблица 9

Рекомендуемые нормы лечебного питания низкобелковой диеты

(НБД) для детей от 1 года до 18 лет

Наименование продуктов	Количество (г, мл) для детей в возрасте							
	1 - 3 лет <*>		3 - 7 лет		7 - 11 лет		11 - 18 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	-	-	-	-	-	-	-	-
Хлеб пшеничный <*>	120	120	200	200	220	220	250	250
Мука пшеничная	10	10	17	17	25	25	25	25
Крахмал картофельный	1	1	1	1	2	2	2	2
Крупы	45	45	55	55	60	60	65	65
Макаронные изделия	15	15	20	20	25	25	25	25
Картофель до 31.10	300	225	360	270	400	300	450	337,
Овощи и зелень до 01.01	150	120	250	200	320	256	400	320
Томат-паста	1	1	1	1	2	2	2	2
Фрукты (плоды) свежие	150	150	200	200	200	200	200	200
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	10	10	10	10	15	15	20	20
Соки фруктовые	150	150	150	150	200	200	200	200
Сахар	40	40	45	45	50	50	50	50
Кондитерские изделия	10	10	10	10	15	15	15	15
Кофейный напиток злаковый	1	1	2	2	3	3	3	3
Какао-порошок	-	-	1	1	1	1	1	1

Чай	0,6	0,6	1	1	1	1	1	1
Говядина (1 кат./бескостная) <***>	-	-	-	-	-	-	-	-
Птица (цыплята-бройлеры 1 кат. потр.) <***>	-	-	-	-	-	-	-	-
Рыба (филе) <***>	-	-	-	-	-	-	-	-
Колбасные изделия (сосиски молочные)	-	-	-	-	-	-	-	-
Молоко (м.д.ж. 2,5 - 3,2%)	142,6	135,5 <****>	192,6	183	192,6	183	192,6	183
Смесь белковая композитная сухая <*****>			3	3	4	4	6	6
Кисломолочные напитки (м.д.ж. 2,5 - 3,2%)	207	200	207	200	207	200	207	200
Творог (м.д.ж. 5 - 9%)	14,8	14,5	19,9	19,5	19,9	19,5	25	24,0
Сметана (м.д.ж. 10 - 15%)	5	5	5	5	10	10	10	10
Сыр	-	-	-	-	-	-	-	-
Масло сливочное	20	20	30	30	40	40	45	45
Масло растительное	10	10	15	15	20	20	20	20
Яйцо (штук)	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Соль йодированная пищевая								
Витаминно-минеральные комплексы (% от возрастной физиологической нормы)	50 - 100%		50 - 100%		50 - 100%		50 - 100%	
Химический состав								
Белки, г		43		58		64		70
Жиры, г		45		62		76		81
Углеводы, г		247		326		374		404
Энергетическая ценность, ккал		1591		2120		2473		267

Временное использование низкобелковой диеты допускается с целью замедления прогрессирования почечного заболевания, отсутствия методов заместительной терапии.

Кофейный напиток злаковый	1	1	2	2	3	3	3	3
Какао-порошок	-	-	-	-	-	-	-	-
Чай	0,6	0,6	1	1	1	1	1	1
Говядина (1 кат./бескостная) <*>	59,8	44	70	51,5	79,5	58,5	89,7	66
Птица (цыплята-бройлеры 1 кат. потр.) <*>	29,8	26,5	29,8	26,5	29,8	26,5	39,9	35,5
Рыба (филе) <*>	29,8	28	39,9	37,5	39,9	37,5	44,7	42
Колбасные изделия (сосиски молочные)	-	-	-	-	-	-	-	-
Молоко (м.д.ж. 1,5%)	142,6	135,5 <****>	192,6	183	192,6	183	192,6	183
Смесь белковая композитная сухая <****>	-	-	10	10	15	15	20	20
Кисломолочные напитки (м.д.ж. 1,5%)	207	200	207	200	207	200	207	200
Творог (м.д.ж. 0,9%)	25	24,5	29,6	29	34,7	34	34,7	34
Сметана (м.д.ж. 10 - 15%)	5	5	10	10	10	10	10	10
Сыр	-	-	-	-	-	-	-	-
Масло сливочное	15	15	20	20	25	25	25	25
Масло растительное	5	5	7	7	10	10	15	15
Яйцо (штук)	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	-	-	-	-	-	-	-	-
Соль йодированная пищевая	1	1	4	4	4	4	5	5
Витаминно-минеральные комплексы (% от возрастной физиологической нормы)	75 - 100%		75 - 100%		75 - 100%		75 - 100%	
Химический состав								
Белки, г		51		64		73		83
Жиры, г		37		48		57		67

Углеводы, г		116		145		171		199
Энергетическая ценность, ккал		1024		1291		1523		176

<*> Возможно использование продуктов промышленного выпуска, предназначенных для детского питания.

<*> При использовании других видов сырья расчет производить по нетто.

<***> Можно использовать также сухие молочные смеси для детей старше 12 мес.

<****> Смеси белковые композитные сухие предназначены для использования пищеблоками медицинских организаций в качестве компонентов приготовления готовых блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания. В 100,0 граммах смеси белковой композитной сухой содержится 40,0 граммов белка, 20,0 граммов жира, 30,0 граммов общих углеводов, 452 килокалории.

Таблица 11

Рекомендуемые нормы лечебного питания высококалорийной

(ВКД) диеты для детей от 1 года до 18 лет

Наименование продуктов	Количество (г, мл) для детей в возрасте							
	1 - 3 лет <*>		3 - 7 лет		7 - 11 лет	11 - 18 лет		
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	50	80	80	100	100	100	100
Хлеб пшеничный (зерновой)	100	100	120	120	150	150	200	200
Мука пшеничная	12	12	20	20	20	20	20	20
Крахмал картофельный	1	1	3	3	5	5	5	5
Крупы	50	50	60	60	60	60	90	90
Макаронные изделия	10	10	15	15	20	20	25	25
Картофель до 31.10	200	150	250	187,5	300	225	360	270
Овощи и зелень до 01.01	150	120	200	160	250	200	300	240
Томат-паста	-	-	2	2	3	3	5	5
Фрукты (плоды) свежие	100	100	150	150	250	250	300	300
Фрукты (плоды) сухие, шиповник	10	10	15	15	15	15	20	20
Соки фруктовые	100	100	150	150	200	200	200	200
Сахар	35	35	40	40	50	50	50	50

Кондитерские изделия	10	10	15	15	15	15	20	20
Кофейный напиток злаковый	1	1	2	2	3	3	3	3
Какао-порошок	-	-	1	1	1	1	1	1
Чай	0,6	0,6	1	1	1	1	1	1
Говядина (1 кат./бескостная) <*>	59,8	44	70	51,5	79,5	58,5	89,7	66
Птица (цыплята-бройлеры 1 кат. потр.) <*>	29,8	26,5	29,8	26,5	29,8	26,5	39,9	35,5
Рыба (филе) <*>	29,8	28	39,9	37,5	39,8	37,5	44,7	42
Колбасные изделия (сосиски молочные)	-	-	10	10	15	15	15	15
Молоко (м.д.ж. 3,2%)	243	231 <****>	192,6	183	192,6	183	192,6	183
Смесь белковая композитная сухая <****>	-	-	20	20	25	25	30	30
Кисломолочные напитки (м.д.ж. 3,2%)	207	200	207	200	207	200	207	200
Творог (м.д.ж. 5 - 9%)	29,6	29	29,6	29	39,8	39	39,8	39
Сметана (м.д.ж. 10 - 15%)	8	8	10	10	10	10	10	10
Сыр	4,8	4,5	8	7,5	9,6	9	14,9	14
Масло сливочное	25	25	30	30	30	30	35	35
Масло растительное	10	10	15	15	18	18	20	20
Яйцо (штук)	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,75	0,75
Дрожжи прессованные	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Соль йодированная пищевая	4	4	5	5	5	5	5	5
Витаминно-минеральные комплексы (% от возрастной физиологической нормы)	75 - 100%		75 - 100%		75 - 100%		75 - 100%	
Химический состав								
Белки, г		67		87		99		118

Жиры, г		66		84		93		108
Углеводы, г		233		303		365		434
Энергетическая ценность, ккал		1823		2355		2736		3223

<*> Возможно использование продуктов промышленного выпуска, предназначенных для детского питания.

<*> При использовании других видов сырья расчет брутто производить по нетто.

<***> Можно использовать также сухие молочные смеси для детей старше 12 мес.

<****> Смеси белковые композитные сухие предназначены для использования пищеблоками медицинских организаций в качестве компонентов приготовления готовых блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания. В 100,0 граммах смеси белковой композитной сухой содержится 40,0 граммов белка, 20,0 граммов жира, 30,0 граммов общих углеводов, 452 килокалории.

Таблица 12

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются в питании
детей в детских медицинских организациях (отделениях)

1.	Продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность
2	Продовольственное сырье и пищевые продукты с истекшим сроком годности, признаками порчи и загрязнения/подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и другие продукты)
3.	Пицца, приготовленная накануне
4.	Субпродукты, кроме печени, языка
5.	Непотрошенная птица
6.	Яйца и мясо водоплавающей птицы (утки, гуси)
7.	Яйца столовые, яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой "тек", "бой"
8.	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной деформированные, без этикеток
9.	Мука, крупа, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями
10.	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
11.	Творог из непастеризованного молока, фляжный творог
12.	Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные
13.	Квас
14.	Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы
15.	Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
16.	Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы
17.	Острые соусы, кетчупы, майонез, маринованные овощи и фрукты
18.	Кофе натуральный

19.	Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры
20.	Газированные напитки
21.	Молочные продукты, мороженое на основе растительных жиров
22.	Молочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%)
23.	Заливные блюда (мясные, рыбные), студни, форшмак из сельди
24.	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья
25.	Окрошка и холодные супы
26.	Макаронны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом
27.	Яичница-глазунья
28.	Паштеты и блинчики с мясом и творогом
29.	Первые и вторые блюда из/на основе костного бульона и сухих пищевых концентратов быстрого приготовления

Таблица 13

Рекомендуемый ассортимент продуктов
промышленного выпуска для использования в питании детей
второго и третьего года жизни

1.	Соки (овощные, фруктовые, ягодные)
2.	Фруктовые пюре
3.	Овощные пюре
4.	Мясные консервы <*>
5.	Мясо-растительные, растительно-мясные <*> консервы
6.	Рыбно-растительные консервы
7.	Готовые обеды (мясо-растительные, растительно-мясные)
8.	Кисломолочные напитки для детского питания (йогурты, кефир) натуральные, без фруктового наполнителя и добавленного сахара
9.	Молоко для детского питания, сухие молочные смеси для детей старше 12 месяцев
10.	Детское печенье

<*> Мясные консервы представляют собой продукты, изготовленные из измельченного в различной степени мяса (говядины, свинины, баранины, телятины, мяса ягненка, кролика, кур, индеек и др.), содержание которого составляет не менее 40% от общей массы продукта, к которому может быть добавлен соответствующий мясной бульон, сливочное или растительное масло, структурообразователи (крахмал, мука), лук, соль. Мясорастворительные консервы содержат не менее 20% мяса и различные растительные компоненты (овощи, фрукты, крупы, муку), а в растительно-мясных консервах преобладают растительные компоненты, но доля мяса должна составлять не менее 8%.

Таблица 14

Противопоказания к проведению нутритивной поддержки
(энтерального питания)

Абсолютные противопоказания	Относительные противопоказания
Шок, рефрактерный период	Острый панкреатит
Анурия	Частая рвота
Выраженная ишемия кишечника	Высокий остаточный объем
Кровотечение в ЖКТ	Выраженная мальдигестия и мальабсорбция
Кишечная непроходимость	Пищевая аллергия на компоненты энтерального питания
Тяжелая гипоксемия, гиповолемия, ацидоз, гиперлактатемия	

Таблица 15

Рекомендуемые смеси для энтерального питания

Группы	Особенности состава	Показания к применению
1. Стандартные смеси	Полноценный состав полимерные, на основе цельного белка (цельные белки, растительные масла, мальтодекстрины, витамины, макро- и микроэлементы, пищевые волокна): изокалорийные - калорийная плотность 1 ккал/мл; гиперкалорийные с повышенным содержанием калорий (1,5 - 2 ккал/мл)	Дефицит массы тела, белковая, энергетическая и недостаточность
2. Полуэлементные смеси	высоко гидролизованный белок среднецепочечные триглицериды (СЦТ) и отсутствие лактозы, витамины, макро- и микроэлементы изокалорийные - калорийная плотность 1 ккал/мл; гиперкалорийные с повышенным содержанием калорий (1,5 ккал/мл)	Нарушения переваривания и всасывания нутриентов пищи; после операции на желудочно-кишечном тракте
3. Элементные смеси	на основе смеси аминокислот среднецепочечные триглицериды (СЦТ) и отсутствие лактозы, витамины, макро- и микроэлементы и простых углеводов изокалорийные - калорийная плотность 1 ккал/мл	Аллергия к белкам коровьего молока; поливалентная пищевая аллергия, кишечная стома, тяжелая мальабсорбция, массивные хирургические операции на ЖКТ и пр.
4. Метаболические направленные смеси	На основе цельного молочного белка. Химический состав смесей модифицирован для направленной коррекции метаболизма при конкретной патологии	Направленная коррекция нарушенного метаболизма при различной органной патологии; ХПН, хронические заболевания почек, легких, печени, сахарный диабет и др.

5. Иммуномодулирующие смеси	На основе цельного молочного белка. В состав смеси введены аминокислоты - глутамин, аргинин, омега-3 жирные кислоты	Гнойно-септические состояния, нарушения иммунного статуса при метаболическом стрессе и критических состояниях, иммунодефицитные состояния, ожоги, травмы
6. Модули жировые	Среднецепочечные триглицериды	Необходимость дополнительного обеспечения повышенных энергетических потребностей, коррекции метаболизма при конкретной патологии