УТВЕРЖДАЮ
Директор КГП на ПХВ «Городская клиническая больница №4»
УОЗ г.Алматы

_____ Досмаилов Б.С.

«____» _____ 2023г.

Техническая спецификация
услуг по организации лечебного питания для пациентов с 01.03.2024-30.04.2024г.
в КГП на ПХВ «Городская клиническая больница №4» УОЗ г.Алматы
по адресу: г.Алматы, Турксибский район, ул. Папанина, 220

1. ОБЪЕМ ЗАКУПАЕМЫХ УСЛУГ

№ п.п.	Наименование услуги	Цена за один койко-день, в тенге без НДС, не более	Ориентировочное количество койко-дней
1.	Услуга по организации лечебного питания для пациентов в рамках ГОБМП/ОСМС (0а,0б, 0в,1,2,3,4,4б,5,7,7а,8,8а,9,9а,10,10и,11,15 столы) на 2 месяца	**2500,00**	**25 250**
2.	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся в стационаре на платной основе (0а,0б, 0в,1,2,3,4,4б,5,7,7а,8,8а,9,9а,10,10и,11,15 столы) на 2 месяца	**2500,00**	**250**

2. Общие требования

1. Организация лечебного питания в больнице входит в число основных мероприятий по медицинскому обслуживанию пациентов как часть общего лечебного процесса.
2. Лечебное питание является обязательной составной частью комплексной терапии и должно применяться на современном научном уровне.
3. Общее руководство лечебным питанием осуществляется руководителем больницы либо его заместителем, или уполномоченным лицом.
4. Услуги по организации лечебного питания для КГП на ПХВ «Городская клиническая больница №4» (далее-больница) должны оказываться с соблюдением всех установленных санитарного-гигиенических норм и правил, требований к организации лечебного питания в организациях здравоохранения. Лечебное питание должно быть организовано в соответствии нормативно-правовыми актами:

-Кодекс РК «О здоровье народа и системе здравоохранения».

-Постановление правительства республики Казахстан от 26 января 2002 года №128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики».

-Технический регламент таможенного союза (РТ ТС 021/2011) от 9 декабря 2011 года №880 «О безопасности пищевой продукции».

-Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года «КР ДСМ-196/2020 «Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек».

-Приказ Министра здравоохранения республики Казахстан от 11 августа 2020 года «КР ДСМ -96/202 2 Об утверждении «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам здравоохранения».

- Приказ Министра здравоохранения республики Казахстан от 4 августа 2021 года «КР ДСМ-73 «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукции».

- Приказ Министра здравоохранения республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания».

- Приказ Министра здравоохранения республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № КР ДСМ-302/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования».

- Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 7 апреля 2023 года № 62. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 11 апреля 2023 года № 32276» Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля".
- Совместный приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 2 декабря 2022 года № ҚР ДСМ-152 и Министра национальной экономики Республики Казахстан от 2 декабря 2022 года № 117. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 5 декабря 2022 года № 30964.» "Об утверждении критериев оценки степени риска и проверочных листов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения".
-иные действующие нормативно-правовые акты Республики Казахстан, прямо или косвенно регулирующие деятельность в сфере лечебно-диетического питания.

5. Работники пищеблока Поставщика и Потенциального поставщика должны иметь соответствующую квалификацию, подготовленность и опыт работы (см. квалификационные требования. Предъявляемые к потенциальному поставщику при осуществлении государственных закупок услуг Приложение 7 к конкурсной документации).

6. Срок оказания услуг – с 01 марта 2024 года по 30 апреля 2024 года.

7. Место оказания услуг- г. Алматы, Турксибский район, ул. Папанина, 220.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ

№	Наименование услуг	Ответственное лицо
1	Организация ежедневного 5-разового питания пациентов	Поставщик
1.1	Витаминизация «С» третьего блюда	Поставщик
1.2	Предоставление количества больных ежедневно на день вперед, в пятницу – на три дня вперед	Заказчик-диетическая сестра
1.3	Согласование и утверждение 2-х недельного перспективного сезонного меню	Поставщик. Диетическая сестра, эпидемиолог, главный врач
1.4	Закуп продуктов	Поставщик
1.5	Приготовление питания	Поставщик
1.6	Раздача горячего питания по отделениям	Заказчик
1.7	На день вперед по отделениям раздавать меню с указанием выхода готовых блюд	Поставщик
2	**Сопутствующие услуги**	
2.1	Закуп и установка в помещении кухни недостающего ассортимента и количества оборудования для приготовления питания.	Поставщик
3	**График времени выдачи готовой продукции**	
3.1	Завтрак	08.15-08.45
3.2	Второй завтрак	10.00-10.30
3.3	Обед	12.45-13.15
3.4	Полдник	15.45-16.00
3.5	Ужин	17.30-18.00

4. ОБЯЗАННОСТИ ПОСТАВЩИКА УСЛУГ

1. Организация ежедневного лечебного 5-разового питания для пациентов.

2. Обеспечение на основе изучения спроса разнообразия ассортимента блюд, кулинарных изделий.

3. Контроль качества сырья, поступающего в производство. Поставщик должен подтверждать качество продуктов питания, применяемых для приготовления лечебного питания. Качество продуктов питания, применяемых для приготовления лечебно-диетического питания должно соответствовать государственному стандарту на каждый вид продукта питания, иметь сертификат соответствия и ветеринарное заключение.

4. Строгое соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья и санитарных правил. Поставщик должен соблюдать поточность технологического процесса приготовления лечебного питания.

5. Ежедневно проводить бракераж готовой пищи. Поставщик обязан оставлять суточную пробу приготовленных блюд для контроля за качеством приготовления лечебного питания.

6. Осуществление правильной организации производственного процесса, обеспечение правильного применения производственного контроля. Порядок и периодичность лабораторных исследований устанавливается Заказчиком по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

7. Проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности персонала.

8. Составление перспективного двухнедельного меню посезонно «Зима-Весна», «Лето-Осень», согласованного с руководителем Больницы и подписанное руководителем Больницы или уполномоченными на то лицами.

9. Перспективное меню разработать с учетом нутриционного статуса пациента, возраста, веса, аллергических реакций, сопутствующего заболевания, режима питания, диетическим предпочтениям и запланированного лечения.

10. Ежедневно выдача по отделениям распечатанного меню на текущий день с указанием выхода готовых блюд

11. Составление ежедневного меню–раскладки, согласно количеству пациентов, соответствующему диетическому столу и подписанное руководством Больницы или уполномоченными на то лицами.

12. Обеспечение разнообразия питания за счет ассортимента блюд и правильного сочетания продуктов и блюд в каждом приеме пищи, исходя из натуральных норм на питание по определенной диете.

13. Приготовление и выдачу готовых блюд в отделения производить согласно соответствующего диетического стола. Доставка готовой пищи в отделения осуществляется в промаркированных (для пищевых продуктов) посуде с закрывающимися крышками на специальных тележках в горячем виде.

14. При наличии потребности пациента в дополнительном, индивидуальном, энтеральном питании, обеспечивать потребность в условиях действующей оплаты.

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

16. Раздача питания по отделениям строго по графику.

17. Ведение учетно-отчетной документации.

18. Предоставление списка сотрудников, которые будут на объекте Заказчика заниматься организацией лечебного питания. Ротация кухонных рабочих и уборщиц для работы в мясном, рыбном, пекарном цехах строго запрещена. Поставщик услуг согласно приказу И.О. министра здравоохранения РК от 27.05.2021г. № ҚР ДСМ-47 в течение двух рабочих дней после подписания договора о государственных закупках на оказание услуг Поставщик обязан предоставить в эпидемиологическую службу Заказчика паспорта вакцинации против COVID-19 работников.

19. Оформление помещения за счет собственных средств в оригинальном привлекательном стиле, согласованном с Заказчиком.

20. Приобретение оборудования и инвентаря за счет собственных средств (оборудование, посуду и кухонные принадлежности, и т. д.), при необходимости.

22. Обеспечение единой, согласованной с Заказчиком, униформой для работников пищеблока и других собственных сотрудников. Поставщик должен обеспечить персонал пищеблока спецодеждой в количестве не менее трех комплектов на одного работника;

23. Предоставление за свой счет набора одноразовой посуды для абактериального питания и инфекционных пациентов.

24. Хранение продуктов в специализированной таре на складах.

25. Приобретение мыла, моющих средств, дезинфицирующих средств для посуды, столовых приборов, для обработки рук персонала, ветоши, уборочного инвентаря, бумажных полотенец, салфеток, зубочисток, туалетной бумаги, а также гигиенических средств за счет собственных средств.

26. Оказание услуг производить непосредственно на объекте оказания услуг. Оказание услуг другим организациям, вывоз (вынос) готовой продукции (еды) за пределы объекта оказания услуг недопустимы.

27. Поставщик должен обеспечить транспортировку пищевых продуктов на автотранспортном средстве, имеющем уведомления о начале и прекращении деятельности (эксплуатации) объекта незначительной эпидемической значимости и санитарной книжки у водителя (допускается доставка пищевых продуктов на автотранспорт поставщиков, с которыми заключены договора по поставке скоропортящихся продуктов питания).

28. Если в процессе оказания услуг, Поставщик нанесет ущерб имуществу Заказчика, то он за свой счет произведет восстановление, либо компенсирует причиненный ущерб в полном объеме;

29. Обеспечение соблюдение установленных санитарно-эпидемиологических правил и норм сроков хранения пищевой продукции;

30. При перевозке и хранении пищевой продукции обеспечить соблюдение принципа «товарного соседства»;

31. Обеспечить содержание передаваемых ему помещений и оборудования в надлежащем санитарном и техническом состоянии, в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами для предприятий общественного питания;

32. В целях избежание нарушений графика предоставления услуг, в случае возникновения непредвиденных обстоятельств, не позволяющих оказать закупаемые услуги в помещении кухонной столовой поставщик должен иметь в наличие производственные мощности материальные ресурсы и минимальные ресурсы, отвечающие всем санитарно-эпидемиологическим требованиям, позволяющие бесперебойно обеспечить пациентов 5-х разовым горячим питанием на две недели;

33. Поставщик должен обеспечить наличие и ведение журналов, требуемых согласно Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16. «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»

34. Поставщик должен обеспечить проведение кофе-брейков, банкетов, фуршетов на платной основе для Заказчика.

35. Поставщик после заключения договора должен предоставить проект ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ пищеблока по организации лечебного питания.

36. Заказчик предоставляет Поставщику помещение пищеблока 681,40 кв.м. вместе с оборудованием в арендное пользование на основании договора аренды заключенного между Поставщиком и ГУ «Управление активов и государственных закупок по городу Алматы» и акта приема - передачи, а Поставщик принимает на себя ответственность за сохранность вверенного имущества и обязуется содержать его за свой счет и оплачивать аренду помещения и аренду оборудования и имущества больницы. Переданное имущество не может передаваться третьим лицам, а также использоваться Поставщиком в иных целях, кроме как в целях исполнения заключенного договора о государственных закупках по организации лечебно-диетического питания в КГП на ПХВ «Городская клиническая больница №4» УОЗ г. Алматы.

37. Поставщик возмещает расходы за коммунальные услуги Заказчику, исходя из среднего фактического потребления и/или счетчиков (электроэнергия, теплоэнергия, подача воды, подогрев воды, канализация, вывоз ТБО.

38. Поставщик должен заключить договоры на оказание услуг по жироутилизации, дезинфекции, дезинсекции, дератизации и обеспечить проведение жироутилизации, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещения в порядке, периодичность и сроки, установленные нормативно-правовыми актами Республике Казахстан.

39. Поставщик должен получить санитарно-эпидемиологического заключение на объект питания от органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора после заключения договора аренды на помещения.

40. Поставщик после окончания санитарно-эпидемиологического обследования должен предоставить Заказчику протокол, заключение обследования и акты о проведении дезинфекции, дезинсекции и дератизации на объекте.

41. Поставщик обязуется приобрести кварцевые лампы по цехам – не менее 2 штук, гигрометры в склад сухих продуктов, склад хранения хлеба/муки и т.п. – не менее 3 штук.

42. Поставщик должен обеспечить техническое обслуживание и ремонт электрического, холодильного и технологического оборудования Заказчика в случае возникновения неисправности или поломки оборудования поставщик обеспечивает ремонт оборудования за свой счет. В целях обеспечения полноценного процесса приготовления пищи, поставщик имеет право пополнять парк технологического оборудования за собственный счет.

43. При выявлении нарушений обнаруженных в ходе проверок со стороны контролирующих органов, ответственность несет Поставщик.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКТАМ ПИТАНИЯ

1. При обнаружении недостатков продуктов питания (качество, ассортимент, внешний вид) в ходе приема, Заказчик уведомляет об этом Поставщика и составляет Акт о замене продукта;

2. Поставщик осуществляет замену некачественного товара в течение суток;

3. На продукты питания (мясо, рыба, колбасные изделия, молока, кефир, яйцо, творог, сметана, сыр, масло сливочное и подсолнечное, сахар, соль, хлеба, соки, чая, томатная паста, макаронные изделия, рис, гречка, геркулес, горох, манка, пшено, перловка, печенье, вафли, какао, кисель, повидло) должны быть сертификаты соответствия (качества) либо таможенных деклараций о соответствии, ветеринарные справки, согласно требованиям СанПиНа;

4. Поставляемые продукты должны быть свежими, неиспорченными и не генномодифицированными;

5. Упаковка, в которой отгружаются продукты питания, должна соответствовать установленным в Республике Казахстан стандартам и техническим условиям и при условии надлежащего обращения с грузом обеспечивать его сохранность во время транспортировки, перегрузов и хранении;

6. В стоимость услуг включаются все расходы по организации питания, связанные с поставкой продуктов питания.

7. При поставке продуктов питания на склад на этапе приемки товара должен присутствовать представитель Заказчика.

6. ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА УСЛУГ

1. Ежедневное предоставление сведений о количестве пациентов для оказания услуг на день вперед, в пятницу – на три дня вперед.

2. Ежемесячное составление отчета об оказанных услугах с указанием количества пациентов.

3. Осуществление текущего контроля санитарного состояния пищеблока.

4. Ежедневное проведение бракеража готовых блюд.

5. Осуществление контроля качества калорийности блюд.

6. Осуществление контроля технологического приготовления блюд и их качества.

7. Осуществление внутреннего лабораторного контроля в плановом порядке 1 (один) раз в месяц и по эпидемиологическим показаниям.

8. Осуществление контроля за наличием заключений и сертификатов на продукты питания, учетно-отчетной документации.

9. Ответственное лицо со стороны Заказчика и диетсестра поставщика ежемесячно проводят сверку количества больных по основным и дополнительным порционникам со статистическим отделом больницы. На основании полученных данных производится оплата поставщику.

10. Ответственное лицо со стороны Заказчика ежедневно утверждает меню у главного врача или уполномоченного на то лица и обеспечивает контроль за питанием и движением пациентов по стационару.

7. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПИЩЕБЛОКА

1. Поставщику категорически запрещается в помещениях пищеблока проводить мытье столовой посуды из отделений Больницы. Для мытья столовой посуды использовать дезинфицирующие средства.

2. Поставщику раздачу готовой пищи производить не позднее 2-х часов, прошедших после ее изготовления, включая и время доставки пищи в отделения. Категорически запрещается оставлять остатки пищи после ее раздачи, а также смешивать пищевые остатки со свежими блюдами.

3. Раздачу пищи пациентам производят буфетчицы и дежурные медицинские сестры отделения Больницы. Получение пищи с пищеблока буфетчицами надлежит осуществлять только в халате с маркировкой «для получения пищи».

4. Технический персонал Поставщика, занятый уборкой помещений к раздаче пищи не допускается.

5. Поставщик после каждой раздачи пищи производит тщательную уборку помещений с применением растворов дезинфицирующих средств.

6. Персонал поставщика обязан соблюдать правила личной гигиены, перед посещением туалета обязаны снять халат, после посещения обеззараживать руки антисептическим раствором.

7. Ответственность за правильностью использования и санитарно-гигиеническим состоянием оборудования пищеблока в Больнице несет поставщик.

8. Ответственными за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи является заведующий производством и диетсестра поставщика.

9. Поставщику запрещается изготавливать в пищеблоке Заказчика лечебное питание другим лечебным учреждениям, а также вывозить готовую продукцию за пределы территории Заказчика.

10. Эпидемиологическая служба Заказчика проводит контроль и проверку оказываемых услуг на предмет соответствия требованиям, санитарно-эпидемиологических норм.

8. ПОРЯДОК КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВОЙ ПИЩИ

1. Проверка готовой пищи перед отправкой в отделения производится диетсестрой Больницы, а также ответственными дежурными врачами Больницы в выходные и праздничные дни.

2. Проверка готовой пищи на кухне перед ее отпуском производится в следующем порядке: а) непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке; б) путем пробы оформленных блюд одной из наиболее массовых диет.

3. Результаты пробы записываются по каждому блюду в бракеражном журнал, а общая оценка - в журнале готовой пищи.

4. Отбор готовых блюд для лабораторного анализа в целях установления химического состава и калорийности осуществляется санитарно-эпидемиологической службой г.Алматы в плановом порядке и должен производиться в пищеблоке в присутствии диетсестры Больницы. Отбору не подлежат блюда, приготовленные из промышленных изделий, как, например, колбаса, сыр, сосиски и т.д. На исследования посылаются отдельные блюда по разным диетам или полный обед (завтрак, ужин) той или иной диеты, причем, для этих целей отбираются средние по весу порции.

5. Поставщик формирует меню, согласно порционникам по диетическим столам, которые составляются ежедневно старшими медицинскими сестрами отделений Больницы.

9. ТРЕБОВАНИЯ К ДИЕТАМ

Нулевые диеты

Показания к применению: после операций на органах пищеварения; полубессознательное состояние больного.

Целевое назначение. Обеспечение организма минимальным количеством пищевых веществ в случаях противопоказаний к приему твердой пищи; максимальная разгрузка органов пищеварения, предупреждение метеоризма (скопление газов) в кишках.

Диета № 0а. Энергетическая ценность - 3161-4271 кДж (755-1020 ккал). Химический состав: белков - 5-10 г, жиров - 15-20 г, углеводов - 150-200 г, натрия хлорида - 1-2 г, свободной жидкости - 1,8-2,2 л.

Кулинарная обработка, обеспечивающая жидкую и желеобразную пищу.

Режим питания. Пищу принимают дробными порциями 7-8 раз в сутки с температурой не выше 45°; на один прием не более 200-300 г.

Рекомендуются: слабый обезжиренный мясной бульон, слизистые отвары со сливками, фруктово-ягодный кисель, фруктово-ягодные соки, желе фруктовое, отвар шиповника с сахаром.

Исключаются: цельное молоко, плотные и пюреобразные блюда, газированные напитки.

Диета № 0б (1 а-хирургическая). Энергетическая ценность - 6364-6908 кДж (1520-1650 ккал). Химический состав: белков – 40-50 г, жиров – 40-50 г, углеводов - 250 г, натрия хлорида - 4-5 г; свободной жидкости - до 2 л.

Режим питания. Разрешается на прием до 350-400 г в теплом виде 6 раз в сутки; назначается после диеты 0а.

Рекомендуются: в дополнение к продуктам и блюдам диеты № 0а слизистые крупяные супы на овощном отваре, жидкие протертые каши из круп (гречневой, риса, геркулеса), паровой белковый омлет, яйцо всмятку, паровое суфле или пюре из нежирного мяса и рыбы, муссы из некислых ягод.

Диета № 0в (16 - хирургическая). Энергетическая ценность - 9211-10048 кДж (2200-2400 ккал). Химический состав: белков - 80-90 г, жиров - 65-70 г, углеводов - 320-350 г, натрия хлорида - 6-7 г, свободной жидкости - 1,5 л.

Режим питания. Прием пищи до 6 раз в день в теплом виде; назначается после диеты № 0б, как переходный этап к физиологически полноценному питанию.

Рекомендуются: супы-пюре, супы-кремы, паровые блюда из протертого отварного мяса и рыбы, паровые блюда из творога, творог протертый со сливками, кисломолочные напитки, печеные яблоки, протертое овощное и фруктовое пюре, до 75 г белых сухарей.

Диета № 1 (основная)

Показания к применению: язвенная болезнь и хронический гастрит с нормальной и повышенной желудочной секрецией в фазе затихающего обострения и ремиссии (в течение 3-5 мес.); хронический гастрит с секреторной недостаточностью в фазе обострения; острый гастрит в период выздоровления; после операций на желудке в фазе восстановления (после диет № 1а и 1б).

Целевое назначение. То же, что и в диете № 1б, но с меньшим щажением желудка.

Общая характеристика. Диета с достаточной энергетической ценностью и нормальным соотношением основных пищевых веществ. Исключаются химические и термические пищевые раздражители, сильные стимуляторы желудочной секреции. Механическое щажение желудка менее строгое, чем в диете № 1б.

Энергетическая ценность - 12142-12979 кДж (2900-3100 ккал).

Химический состав: белков - 100 г (60 % животные), жиров – 100 г (20-30% растительные), углеводов - 400-450 г; натрия хлорида - 12 г; свободной жидкости - 1,5 л.

Кулинарная обработка. Пищу готовят на пару, варят и подают в протертом виде.

Режим питания. Пищу принимают 5-6 раз в сутки в теплом виде (40-50 °С).

Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда

1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный из муки высшего и 1 сорта вчерашней выпечки или подсушенный; несдобные булочки (1-2 раз в неделю); сухой бисквит, несдобное печенье (типа «Мария»). Исключаются: хлеб ржаной, свежий, блины, пирожки, пироги, сдоба, (диета № 1 - хирургическая - отличается от диеты № 1 включением некрепких мясных, рыбных и овощных бульонов и ограничением цельного молока).

2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные сорта мяса (говядина, телятина, кролик) без сухожилий и фасций, куры и индейки без кожи в отварном или паровом виде, протертые (котлеты, кнели, фрикадели, пюре, суфле, рулет и др.), телятина, кролик, цыплята в отварном виде куском, бефстроганов из вареного мяса. Отварные и паровые язык и печень. Ветчина нежирная, нежилистая, несоленая; колбасы докторская и диетическая мелконарезанные; мясной сырок, паштет из печени. Исключаются: жирные и жилистые сорта мяса и птиц в жареном и тушеном виде, консервы.

3. Рыба. Рекомендуются: нежирные виды без кожи куском или в виде котлетной массы в отварном или паровом виде, заливная на овощном наваре. Малосоленая зернистая икра в небольшом количестве. Исключаются: жирные виды (осетрина, севрюга и др.), копченая, соленая, жареная, тушеная.

4. Яйца. Рекомендуются: всмятку, паровые омлет и яичница (2 яйца в день). Исключаются: сваренные вкрутую, жареные яичница и омлет, сырой яичный белок.

5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко цельное, сливки, однодневная простокваша, свежие некислая сметана и творог в блюдах (ленивые вареники, запеканка, пудинги и др.); сыр неострый протертый. Исключаются, молочные продукты с высокой кислотностью, острые сыры.

6. Жиры. Рекомендуются: масло сливочное несоленое, рафинированное оливковое и подсолнечное в натуральном виде или добавленные в блюда. Исключаются другие жиры, пережаренное масло.

7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: каши, сваренные на молоке или воде - манная, хорошо разваренная рисовая, протертые гречневая и геркулесовая. Паровые пудинги, суфле, котлеты из молотых круп. Отварные нарубленные макаронные изделия. Исключаются: пшено, перловая, ячневая, гречневая (ядрица), бобовые, цельные макароны.

8. Овощи. Рекомендуются: свекла, картофель, морковь, цветная капуста, зеленый горошек, сваренные в воде или на пару и протертые (пюре, суфле); паровые пудинги; кабачки и тыква, нарезанные кусочками, в отварном виде. Изредка спелые некислые помидоры в небольшом количестве. Исключаются: другие овощи, соленые, квашеные, маринованные овощи и грибы, овощные консервы.

9. Супы. Рекомендуются: из протертых овощей, молочные, крупяные, протертые из вермишели или домашней лапши с добавлением разрешенных протертых овощей; супы-пюре молочные, из овощей, из заранее вываренных кур или мяса. Заправляются сливочным маслом, некислой сметаной, яичным желтком. Исключаются: на мясном, курином, рыбном бульоне, грибном и крепких овощных наварах, борщ, щи, окрошка.

10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: спелые сладкие фрукты и ягоды в виде пюре, киселей, желе, муссов, протертых компотов. Печеные яблоки (без кожицы). Сладкие блюда на взбитых белках (муссы, самбуки), взбитые сливки, кремы, молочный кисель. Сахар, мед, джемы и варенья из сладких ягод и фруктов, пастила, зефир. Исключаются: ягоды и фрукты в сыром виде, кислые и неспелые, шоколад, халва, непротертые сухофрукты.

11. Соусы и пряности. Рекомендуются: молочные, сметанные, яично-масляные соусы. Укроп мелконарезанный в супы; ванилин. Исключаются: прочие соусы и пряности.

12. Напитки. Рекомендуются: некрепкий чай с молоком или со сливками, слаб ое какао на молоке, сладкие фруктово-ягодные соки, отвар шиповника, пшеничных отрубей. Исключаются: квас, кофе, газированные напитки, соки кислых ягод и фруктов.

Диета № 2

Показания к применению: хронические гастриты с пониженной желудочной секрецией вне фазы обострения; хронические энтероколиты вне фазы обострения; нарушение функции жевательного аппарата; период выздоровления после острых инфекций и операций.

Целевое назначение. Стимуляция секреции и нормализация двигательной функции желудка и кишок, уменьшение бродильных процессов в кишках.

Общая характеристика. Полноценная по энергетической ценности и химическому составу диета с умеренным механическим и термическим щажением при сохранении химических раздражителей.

Энергетическая ценность - 12142 кДж (2900 ккал).

Химический состав: белков - 100 г (60 % животные), жиров - 100 г (20-25 % растительные), углеводов - 400 г; натрия хлорида - 12 г; свободной жидкости - 1,5 л.

Кулинарная обработка. Варка, тушение, запекание и ограниченно жарение без образования грубой корки (не допускается панировка); измельчение и пюрирование пищи.

Режим питания. Дробный прием пищи 4-5 раз в день в теплом виде (40-50 °С).

Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда

1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный выпечки предыдущего дня или подсушенный; несдобные булочные изделия, сухари, печенье, сухой бисквит. Исключаются: грубый ржаной хлеб, изделия из свежего сдобного и слоеного теста, оладьи, блины.

2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирная говядина в рубленом виде - котлеты, биточки слегка обжаренные. Телятина, кролик, курица, индейка отварные, тушеные, паровые, запеченные, жареные. Обжаривают без панировки. Язык отварной, мясо заливное, студень говяжий, паштет из мяса и печени, постная ветчина, колбасы: докторская и диетическая, сосиски молочные. Исключаются: жирные и жилистые сорта (баранина, свинина, гусь, утка), консервы, копчености.

3. Рыба. Рекомендуются: нежирная отварная, тушеная, заливная, жареная (без панировки). Исключаются: жирные виды, соленая, вяленая, копченая, рыбные консервы.

4. Яйца. Рекомендуются: всмятку, яичница мешанная, омлет жареный и запеченный. Исключаются: сваренные вкрутую.

5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко в составе различных блюд, с чаем и другими напитками. Кефир, простокваша, ацидофилин, свежий некислый протертый творог в натуральном виде и в блюдах, некислая сметана в блюдах, сыр неострый протертый. Исключаются: цельное молоко и сливки, мороженое.

6. Жиры. Рекомендуются: масло сливочное, топленое, растительные рафинированные масла. Исключаются: все другие и сало.

7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: протертые или разваренные каши. Вермишель и лапша отварные. Пудинги запеченные, зразы, котлеты из вермишели и круп. Исключаются: гречневая (ядрица), перловая, бобовые.

8. Овощи. Рекомендуются: морковь, свекла - отварные, запеченные, тушеные. Картофель в ограниченном количестве в виде пюре, зраз, котлет (слегка обжаренные). Цветная капуста в отварном виде с маслом. Кабачки и тыква тушеные. Помидоры спелые свежие, сырые. Исключаются: богатые грубой растительной клетчаткой или эфирными маслами (огурцы, репа, редис, редька, перец и др.), маринованные грибы.

9. Супы. Рекомендуются: на мясных и рыбных бульонах, овощных и грибных наварах, картофельные, с протертыми крупами, мелконарубленными или протертыми овощами, вермишелью, фрикадельками. Исключаются: молочные, гороховый, фасолевый, чечевичный, окрошка.

10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: спелые сырые фрукты и ягоды в виде пюре и мягких сортов без кожицы непротертые, протертые компоты, кисели, желе, муссы из свежих ягод и фруктов. Компоты из протертых сухофруктов. Яблоки печеные. Сахар, мед, варенье, пастила, зефир, мармелад. Исключаются: твердые фрукты, ягоды с грубыми зернами (красная смородина, малина) и грубой кожицей (крыжовник), инжир, финики, халва.

11. Соусы и пряности. Рекомендуются: соусы на мясных и рыбных бульонах, грибных и овощных отварах, сметанный, белый с лимоном. Лимонная кислота, корица, гвоздика, лавровый лист, ванилин (в небольшом количестве). Исключаются: жирные и острые соусы, перец, горчица, хрен.

12. Напитки. Рекомендуются: чай, кофе, какао на воде с молоком, отвар шиповника; соки фруктовые, ягодные, овощные, квашеной капусты. Исключаются: газированные, виноградный сок.

Диета № 3

Показания к применению: алиментарный, привычный запор и некоторые болезни прямой кишки (трещины, геморрой), при отсутствии других заболеваний органов пищеварения.

Целевое назначение. Стимуляция двигательной функции кишок путем включения в рацион механических, термических и химических раздражителей.

Общая характеристика. Полноценный по энергетической ценности и химическому составу рацион; включение продуктов, богатых грубой растительной клетчаткой и стимулирующих перистальтику кишок.

Энергетическая ценность - 12142-15072 кДж - (2900-3600 ккал).

Химический состав: белков - 100-120 г (50-60 % животные), жиров - 100-120 г (20-30% растительные), углеводов - 400- 500 г; натрия хлорида - 12-15 г; свободную жидкость не ограничивают.

Кулинарная обработка разнообразная без ограничений.

Режим питания. Прием пищи 4 раза в день.

Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда

1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб ржаной, пшеничный из муки грубого помола, «докторский», «Здоровье», «барвихинский».

2. Мясо и птица. Рекомендуются: различные, лучше жилистые, куском; птица с кожей; блюда из субпродуктов, студень, колбасы, сосиски, сардельки, ветчина.

3. Рыба. Рекомендуются: нежирная различного приготовления, сельдь, копченая, шпроты, сардины в масле, рыбья икра.

4. Яйца. Рекомендуются: сваренные вкрутую, яичница.

5. Молочные продукты. Рекомендуются: однодневные молочнокислые напитки, сливки, сметана, творог, сыр.

6. Жиры. Рекомендуются: сливочное, топленое, растительные масла, сало.

7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: перловая, гречневая (ядрица), пшено, ячневая в виде рассыпчатых каш, бобовые. Исключаются: рис, геркулес, манная, макаронные изделия, саго.

8. Овощи. Рекомендуются: любые, особенно свекла, капуста, редька, огурцы, морская капуста в виде икры, салатов, винегретов с растительным маслом, в консервированном виде.

9. Супы. Рекомендуются: овощные, фруктовые, из бобовых, свекольник, окрошка, борщ, щи, преимущественно в прохладном виде. Исключаются: слизистые супы.

10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: фрукты и ягоды в сыром виде (кроме исключаемых), сухофрукты (особенно чернослив), компоты, желе, яблоки печеные, мороженое, варенье, мед, сиропы. Исключаются: черника, айва, гранат, кизил, брусника, груши, кисели, шоколад.

11. Соусы и пряности. Различные.

12. Напитки. Рекомендуются: овощные и фруктовые соки (особенно свекольный, морковный, абрикосовый), квас, некрепкие чай и кофе, газированные напитки в холодном виде.

Диета № 4

Показания к применению: хронические колиты и энтероколиты в фазе обострения; острые гастроэнтероколиты в начале заболевания (после голодных дней); дизентерия, брюшной тиф, туберкулез кишок (в течение первых 5-7 дней).

Целевое назначение: максимальное механическое, химическое и термическое щажение кишок; создание условий для ликвидации воспалительного процесса и восстановления нарушенных функций; уменьшение бродильных и гнилостных процессов в кишках.

Общая характеристика. Снижение энергетической ценности в основном за счет углеводов и жиров; количество белков соответствует физиологической норме; сниженное содержание натрия хлорида. Исключаются механические, химические и термические раздражители; продукты, способствующие бродильным и гнилостным процессам в кишках, трудноперевариваемая пища, сильные стимуляторы желчеотделения, секреторной функции желудка и поджелудочной железы, а также вещества, раздражающие печень.

Энергетическая ценность - 8583 кДж (2050 ккал).

Химический состав: белков - 100 г (60-70% животные), жиров - 70 г (40-50 г сливочного масла), углеводов - 250 г (30-50 г сахара); натрия хлорида - 8-10 г; свободной жидкости - 1,5 л.

Кулинарная обработка. Пищу варят, готовят на пару и используют в жидком, пюрированном и протертом виде.

Режим питания. Дробный прием пищи в теплом виде до 3-6 раз в сутки при соблюдении постельного режима.

Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда

1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный из муки высшего сорта, выпечки предыдущего дня (ограниченно); сухари из пшеничного хлеба; несдобное печенье. Исключаются: ржаной и свежий хлеб; изделия из сдобного теста, блины, оладьи.

2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные сорта говядины, телятины, кур, индеек, протертые и рубленые, сваренные в воде или на пару с добавленном в фарш риса вместо хлеба; фарш пропускают 2-3 раза через мясорубку

с мелкой решеткой. Цыпленок отварной. Заливное из протертого мяса. Исключаются: жирные сорта: баранина, свинина, гусь, утка, тушеное и жареное куском, колбасы, ветчина, копчености, консервы.

3. Рыба. Рекомендуются - нежирная (судак, окунь и др.) куском, рубленая и протертая, сваренная на воде или на пару, заливная, икра зернистая малосольная. Исключаются: жирные виды, копченая, маринованная, консервы.

4. Яйца. Рекомендуются: всмятку, паровой омлет, в блюда (одно в день). Исключаются: сырые, жареные, вкрутую.

5. Молочные продукты. Рекомендуются: ацидофильное молоко и паста, творог кальцинированный протертый. Исключаются: цельное молоко, сливки, сметана, однодневный кефир, сыр.

6. Жиры. Рекомендуются: сливочное масло в натуральном виде и в готовые блюда. Исключаются: другие жиры.

7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: рисовая, манная, геркулесовая, протертая гречневая в виде каш на воде или обезжиренном бульоне, паровых пудингов, вермишель отварная. Исключаются: перловая, пшено, ячневая, рассыпчатые каши, макаронные запеканки, бобовые.

8. Овощи. Рекомендуются: в виде отваров (добавляются в суп). Исключаются: все виды.

9. Супы. Рекомендуются: на нежирном некрепком мясном, курином или рыбном бульоне, с рисом, манной крупой, вермишелью, фрикадельками. Слизистые супы на тех же бульонах со сливочным маслом. Исключаются: на крепком и жирном бульоне, молочные, с овощами, бобовые, холодные.

10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: яблочное пюре. Кисели и желе из соков некислых ягод и фруктов, отваров из сушенных черной смородины, черники, кизила, айвы, черемухи. Сахар в ограниченном количестве. Исключаются: свежие фрукты и ягоды, сухофрукты, компоты, мед, варенье и другие сладости.

11. Соусы и пряности. Рекомендуются: сливочное масло, обезжиренный бульон. Исключаются: пряности.

12. Напитки. Рекомендуются: чай (особенно настой зеленого), кофе, какао на воде. Соки некислых ягод и фруктов, разведенные водой. Отвары из сушеных черной смородины, черники, черемухи, кизила, айвы, шиповника. Исключаются: кофе и какао с молоком, квас, виноградный сок, газированные и холодные напитки.

Диета № 4б

Показания к применению: хронические колиты и энтероколиты в фазе нерезкого обострения (после диеты № 4); острый энтероколит в фазе улучшения; в случаях сочетания этих заболеваний с поражением желудка, поджелудочной железы, печени и желчевыводящих путей.

Целевое назначение. Умеренное механическое и химическое щажение кишок. Создание условий для уменьшения воспалительного процесса, ограничения бродильных и гнилостных процессов в кишках, нормализации нарушенного функционального состояния кишок и других органов системы пищеварения.

Общая характеристика. Полноценная по энергетической ценности и химическому составу с небольшим ограничением количества соли. Умеренно ограничиваются механические, химические и термические раздражители слизистой оболочки и рецепторного аппарата пищевого канала; продукты и блюда, способствующие бродильным и гнилостным процессам в кишках, резко стимулирующие желчеотделение, секреторную функцию желудка, поджелудочной железы и раздражающие печень, труднопереваривaемая пища.

Энергетическая ценность - 12142-15072 кДж (2900-3600 ккал).

Химический состав: белков - 100-120 г (60-65 % - животные), жиров - 100-120 г (с преобладанием сливочного масла), углеводов - 400-500 г (50-70 г сахара); натрия хлорида - 10 г; свободной жидкости - 1,5 л.

Кулинарная обработка. Пищу варят, готовят на пару, запекают без грубой корки, используют в измельченном или протертом виде.

Режим питания. Дробный прием пищи до 5-6 раз в день.

Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда

1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный, вчерашней выпечки, сухой бисквит, сухое печенье 1-2 раза в неделю; при переносимости ограниченно хорошо выпеченные несдобные булочки или пироги с творогом, вареным мясом и яйцом, яблоками.

2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирная говядина, курица, индейка (без кожи) в рубленом и протертом виде (котлеты, фрикадельки, кнели, суфле и др.), паровые, запеченные, слегка обжаренные без панировки. Телятина, кролик, цыплята, язык куском - отварные и тушеные. Исключаются: жирные сорта мяса, утка, гусь, колбасы, копчености, консервы.

3. Рыба. Рекомендуются: нежирная, куском, отварная, заливная, рубленая (котлеты слегка обжаренные без панировки, рулет и пудинги запеченные). Икра зернистая кетовая и черная. Исключаются: жирные виды, копченая, соленая, маринованная, консервы.

4. Яйца. Рекомендуются: всмятку, запеченные и паровые омлеты, в блюда (до двух в день). Исключаются: сырые, жареные, вкрутую.

5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко, сливки, сметана некислая в небольшом количестве, только в блюдах (при хорошей переносимости), молочнокислые напитки с кислотностью не выше 90 % по Тернеру (кефир, ацидофильное молоко, ряженка и др.), творог свежеприготовленный, паста творожная, пудинг творожный паровой или запеченный; сыр неострый (ярославский, советский, угличский, российский и др.).Исключаются: молоко, сливки, сметана в натуральном виде, молочнокислые продукты (кефир, творог и др.) с повышенной кислотностью, острый сыр.

6. Жиры. Рекомендуется: сливочное масло в натуральном виде и в блюда. Исключаются другие жиры.

7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: рис, геркулес, овсяная, гречневая (продел) в виде каш на воде с добавлением 1/2-1/3 молока, пудингов, запеканок с творогом. Вермишель и лапша отварные. Исключаются: перловая, гречневая (ядрица), пшено, манная, макароны, бобовые.

8. Овощи. Рекомендуются: морковь, цветная капуста, кабачки, тыква, картофель (ограниченно) вареные и протертые, суфле из протертых овощей, спелые сырые помидоры (до 100-150 г). Исключаются: редька, редис, капуста, свекла, репа, брюква, огурцы, щавель, шпинат, лук, грибы.

9. Супы. Рекомендуются: на слабом обезжиренном мясном или рыбном бульоне, овощном отваре с хорошо разваренными крупами, вермишелью, лапшой, мелко нашинкованными овощами, фрикаделями. Исключаются: молочные, из бобовых, рассольник, борщ, щи, окрошка, свекольник.

10. Соусы и пряности. Рекомендуются: на овощном отваре и мясном бульоне, сметанный, бешамель, фруктовый. Укроп, петрушка, лавровый лист, корица, ванилин. Запрещаются: соусы острые и жирные, перец, хрен, горчица.

11. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: спелые ягоды и фрукты сладких сортов (клубника, яблоки, груши, мандарины) в сыром виде в небольшом количестве при переносимости. Яблоки свежие протертые или печеные. Кисели, желе, муссы, протертые компоты из некислых ягод и фруктов. Снежки и меренги. Мармелад, зефир, пастила. Джемы и варенья из сладких сортов ягод и фруктов. Сахар в небольшом количестве. Исключаются: виноград, абрикосы, персики, сливы, дыня, арбуз, ягоды с грубыми зернами, сухофрукты, мед, мороженое, кремовые изделия.

12. Напитки. Рекомендуются: чай, кофе, отвар шиповника, соки некислых ягод и фруктов, разбавленные водой. Исключаются: виноградный сок, газированные и холодные напитки

Диета № 5

Показания к применению: острые гепатиты и холециститы в фазе выздоровления, хронические гепатиты, циррозы печени, воспалительных поражений желчных путей (холециститы, холангиогепатит и т.д.) вне обострения; заболевания, сопровождающиеся нарушением функций печени и желчных путей. Во всех случаях без сопутствующих заболеваний желудка и кишок.

Целевое назначение. Способствовать нормализации нарушенных функций печени и желчных путей, регулированию холестеринового и жирового обменов, накоплению гликогена в печени, стимулировать желчеотделение и двигательную функцию кишок.

Общая характеристика. Полноценная по энергетической ценности диета с достаточным содержанием белков, жиров и углеводов, исключением продуктов, богатых пуринами, азотистыми экстрактивными веществами, холестерином, щавелевой кислоты, щавелевой кислотой, эфирными маслами, продуктов окисления жира (акролеины, альдегиды), образующихся в процессе жарения. Увеличено содержание липотропных веществ (холин, метионин, лецитин) и содержит значительное количество клетчатки и жидкости.

Энергетическая ценность - 10467-12142 кДж (2500-2900 ккал).

Химический состав: белков - 90-100 г (60 % животные), жиров - 80-100 г (30% растительные), углеводов - 350-400 г (70-90 г сахара), хлорида натрия - 10 г; свободной жидкости - 1,8-2,5 л.

Кулинарная обработка. Не разрешается жарение, не требуется измельчение пищи.

Режим питания. Пища принимается 5 раз в день в теплом виде.

Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда

1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный и ржаной вчерашней выпечки или подсушенный. Несдобное печенье. Исключаются: свежий хлеб, изделия из сдобного теста, торты с кремом, в жареном виде.

2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирная, нежилистая говядина, кролик, индейка, курица (кожу удаляют) отварные, запеченные с предварительным отвариванием, куском или рубленные, нежирная ветчина, докторская и диетические колбасы. Исключаются: жирные сорта, гусь, утка, дичь, мозги, печень, почки, консервы, копчености, жареные блюда.

3. Рыба. Рекомендуются: нежирные виды, куском, отварная, запеченная с предварительным отвариванием, заливная (на овощном отваре), фаршированная. Исключаются: жирные виды, копченая, соленая, консервы, икра зернистая (осетровая, кеты, севрюжья).

4. Яйца. Рекомендуются: омлет белковый запеченный, не более 1 желтка в день в блюда. Исключаются: вкрутую, жареные.

5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко, кефир, простокваша, сметана как приправа к блюдам, некислый творог и блюда из него (пудинг, запеканка, ленивые вареники, неострый сыр). Исключаются: сливки, творог с повышенной кислотностью.

6. Жиры. Рекомендуются: масло сливочное в натуральном виде и масла растительные: подсолнечное, оливковое, кукурузное. Исключаются: топленое масло, пережаренные жиры, свиное, говяжье, баранье сало, маргарин, кулинарные жиры.

7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: крупы в полном ассортименте (особенно овсяная и гречневая) в виде каш, запеченных пудингов с добавлением творога, моркови, сушеных фруктов, плова с овощами или фруктами. Вермишель и лапша отварные. Исключаются: бобовые.

8. Овощи. Рекомендуются: в сыром, отварном, тушеном и запеченном виде, лук после отваривания, некислая квашеная капуста. Исключаются: редис, редька, щавель, шпинат, репа, чеснок, грибы, маринованные овощи.

9. Супы. Рекомендуются: молочные, на овощном отваре с крупами, вермишелью, лапшой, фруктовые, борщ и вегетарианские щи. Муку и овощи для заправки не поджаривают. Исключаются: на мясном и рыбном бульоне, грибном наваре, зеленые щи, окрошка.

10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: фрукты и ягоды некислых сортов, компоты, кисели, желе, муссы из них, снежки, меренги, сахар, мед, варенье, конфеты нешоколадные, мармелад, пастила. Исключаются: кислые сорта плодов, шоколад, мороженое, кремовые изделия.

11. Соусы и пряности. Рекомендуются: молочные, сметанные, овощные, фруктово-ягодные подливки. Муку для соуса не поджаривают. Петрушка, укроп, корица, ванилин. Исключаются: острые, на мясном и рыбном бульоне, грибном наваре, перец, горчица, хрен.

12. Напитки. Рекомендуются: чай с лимоном, кофе с молоком, овощные, фруктовые и ягодные соки, отвар шиповника. Исключаются: кофе, какао, холодные напитки.

Диета № 7

Показания к применению: хронический гломерулонефрит (в период затихания процесса), острый гломерулонефрит (на стадии выздоровления), нефропатия беременных, другие заболевания, при которых показана малосолевая диета.

Целевое назначение. Умеренное щажение функции почек, уменьшение артериального давления и отеков и улучшение выведения азотистых шлаков и недоокисленных продуктов обмена из организма.

Общая характеристика. Ограничиваются незначительно белок, натрия хлорид, свободная жидкость, вещества, раздражающие почки, возбуждающие сердечно-сосудистую и центральную нервную системы, мясные, молочные и грибные бульоны, продукты, богатые эфирными маслами и щавелевой кислотой.

Энергетическая ценность - 11514-13188 кДж (2750-3150 ккал).

Химический состав: белков - 80 г (50% животные), жиров – 90 г (20-25% растительные), углеводов - 400-500 г (100 г сахара); натрия хлорида - 5-7 г (из них 3-5 г дают на руки больному, а остальное содержится в продуктах); свободной жидкости - 0,8-1 л.

Кулинарная обработка. Пища используется в вареном и измельченном виде; допускается обжаривание мяса и рыбы после предварительного отваривания.

Режим питания. Пища принимается 5 раз в день.

Рекомендуются: те же продукты и блюда, что в диете № 7б, с увеличением количества продуктов, богатых белком (мясо, рыба, творог, яичный белок и т.д.).

Исключаются: те же продукты что в диете № 7а.

Диета № 7а

Показания к применению: острый гломерулонефрит с тяжелым течением (после разгрузочных дней) и средней тяжести (с начала заболевания); хронический гломерулонефрит с выраженной почечной недостаточностью.

Целевое назначение. Максимальное щажение функции почек, разгрузка белкового обмена, увеличение диуреза и ликвидация отеков, улучшение выведения азотистых шлаков и недоокисленных продуктов обмена из организма, создание благоприятных условий для кровообращения и уменьшение артериальной гипертензии.

Общая характеристика. Снижение энергетической ценности рациона за счет резкого ограничения белков и умеренного - жиров и углеводов. Диета обогащается витаминами. Ограничивается свободная жидкость. Исключаются натрия хлорид и продукты, раздражающие почки, возбуждающие сердечно-сосудистую и центральную нервную системы (богатые экстрактивными веществами, эфирными маслами, щавелевой кислотой).

Энергетическая ценность - 9211 кДж (2200 ккал).

Химический состав: белков - 20 г, жиров - до 80 г (20-25% растительные), углеводов - 350 г, натрия хлорида - 1,5-2 г (ограничивается содержанием в продуктах с использованием бессолевого хлеба); количество свободной жидкости должно равняться или слегка превышать объем мочи больного (на 200-300 мл) за предыдущие сутки.

Кулинарная обработка. Все блюда готовятся без соли; используются отваривание, запекание, легкое обжаривание.

Режим питания. Пища принимается 5-6 раз в день с соблюдением постельного режима. Диета назначается на 5-7 дней.

Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда

1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб бессолевой, оладьи и блинчики на дрожжах без соли. Исключаются: хлеб обычной выпечки, кондитерские изделия, мучные изделия с добавлением натрия гидрокарбоната (соды).

2. Мясо и птица: исключаются.

3. Рыба: исключается.

4. Яйца. Желтки ограниченно в блюда.

5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко цельное, сливки, простокваша, сметана. Исключаются: творог, сыр.

6. Жиры. Рекомендуются: сливочное, топленое, растительные масла. Исключаются: свиной, бараний, говяжий, маргарин, кулинарные.

7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: крупы и макаронные изделия без ограничения ассортимента и способов кулинарной обработки. Исключаются: бобовые.

8. Овощи. Рекомендуются: свежие, в виде различных блюд. Лук вываренный и обжаренный в блюда. Петрушка, укроп. Исключаются: квашеные, соленые, маринованные, шпинат, щавель, редис, редька, грибы.

9. Супы. Рекомендуются: крупяные, овощные, фруктовые, заправляются сметаной, пассированным луком, зеленью. Исключаются: молочные, из бобовых, мясные, рыбные и грибные бульоны.

10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: любые фрукты и ягоды; сырые, печеные, сушеные, компоты, кисели, желе, сахар, мед, варенье, нешоколадные конфеты. Исключаются: молочный крем, шоколад, мороженое.

11. Соусы и пряности. Рекомендуются: молочный и томатный соус, овощные и фруктовые подливки. Лимонная кислота, ванилин, корица. Исключаются: из мясных, рыбных и грибных отваров, перец, хрен, горчица.

12. Напитки. Рекомендуются: некрепкий чай, отвар шиповника, фруктовые, ягодные и томатный соки. Исключаются: кофе, какао, минеральные воды.

У больных с выраженной недостаточностью почек рекомендуется вариант этой диеты, в которой преобладает 75 % белка животного происхождения. В этом варианте диеты № 7а, в отличие от приведенного выше, вместо хлеба обычной выпечки используется безбелковый хлеб из маисового крахмала и пшеничных отрубей, рекомендуются мясо и птица (нежирные говядина, телятина, кролик, курица, индейка куском или рубленые, обжаренные после предварительного отваривания), рыба (нежирные виды, куском или рубленая, вареная или обжаренная после предварительного отваривания), яйца (одно в день для приготовления блюд и в виде белкового омлета), творог, вместо обычных круп саго и специальные макаронные изделия из крахмала злаковых культур и набухающего амилопектинового крахмала.

Диета № 8, 8а

Показания к применению: ожирение (при отсутствии нарушений органов пищеварения).

Целевое назначение. Предупреждение и устранение избыточного накопления жировой ткани в организме.

Общая характеристика. Снижение энергетической ценности, главным образом за счет углеводов (особенно легкоусвояемых) и, в меньшей мере, жиров. Ограничение натрия хлорида, свободной жидкости. Умеренное содержание белков (особенно за счет животных) и клетчатки. Исключение экстрактивных веществ и вкусовых приправ.

Таблица 1. **Химический состав и энергетическая ценность редуцированных диет для больных ожирением**

Вариант диеты № 8	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж (ккал)
8 (основная)	100-110	80-90	120-150	6699-7746 (1600-1850)
8а (умеренная редукция)	70-80	60-70	70-80	4605-5317 (1100-1270)
8о (максимальная редукция).	40-50	30-40	50-70	2638-3517 (630-840)

Энергетическая ценность и химический состав в соответствии с вариантом диеты: 8, 8а и 8о (табл. 1).

60 % белков должны быть животными, 25-30 % жиров - растительными. Разрешается натрия хлорида - до 5-8 г (5 г выдают на руки больному для подсаливания отдельных блюд, а остальное количество содержится в натуральных продуктах); свободной жидкости - до 1-1,2 л.

Кулинарная обработка. Пищу готовят в вареном, тушеном и запеченном виде. Вместо сахара используют его заменители (ксилит, сорбит и др.). Ограничивают жареные, рубленые и протертые изделия. Пищу готовят без специй и соли.

Режим питания. Дробный прием пищи до 6 раз в день.

Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда

1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: пшеничный из муки грубого помола и ржаной хлеб в ограниченном количестве, белково-пшеничный и белково-отрубный хлеб. Исключаются: изделия из пшеничной муки высшего сорта, сдобного и слоеного теста, печенье.

2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирное мясо (говядина, телятина, кролик) и куры в отварном, тушеном и обжаренном после предварительного отваривания виде. Заливное, говяжьи сардельки. Исключаются: жирные сорта, гусь, утка, мозги, ветчина, сосиски, колбасы вареные и копченые, консервы.

3. Рыба. Рекомендуются: нежирные виды в отварном, запеченном, фаршированном и заливном виде; продукты моря (паста «Океан», мидии и др.). Исключаются: жирные виды, копченая, соленая, рыбные консервы, в масле, икра.

4. Яйца. Рекомендуются: вареные и в виде омлета.

5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко (преимущественно белковое), кефир нежирный и таллинский, простокваша, сметана - ограниченно (в основном в блюдах), творог, сыр нежирный и несоленый. Исключаются: молоко топленое, сливки, ряженка, йогурт сладкий, творог жирный, сыр соленый и жирный.

6. Жиры. Рекомендуются: сливочное и растительные масла ограниченно. Исключаются: свиное сало, говяжий и бараний жир, кулинарные жиры.

7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: в ограниченном количестве гречневая и перловая в виде рассыпчатых каш. Исключаются: другие крупы, макаронные изделия, бобовые.

5. Овощи. Рекомендуются: сырые и в любом приготовлении (картофель ограниченно). Квашеная капуста в отмытом виде. Исключаются: маринованные и соленые.

9. Супы. Рекомендуются: овощные с фрикадельками, борщ, щи, окрошка, свекольник. Исключаются: картофельные, с макаронами, крупами, бобовые, молочные.

10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: фрукты и ягоды кисло-сладкие, желе, мусс на желатине, компоты, самбуки с использованием вместо сахара ксилита или сорбита. Исключаются: арбузы, виноград, изюм, инжир, финики, конфеты, мед, варенье, сахар, мороженое, кисели.

11. Соусы и пряности. Рекомендуются: томатный, белый, слабый грибной, уксус. Исключаются: острые и жирные соусы, майонез, все пряности.

12. Напитки. Рекомендуются: чай, кофе некрепкий, кофе с молоком без сахара. Соки ягодные, фруктовые, овощные. Исключаются: сладкие соки, какао, сладкий квас, лимонад на сахаре.

Диета № 9

Показания к применению. Назначается при сахарном диабете в качестве пробной диеты, с лечебной целью - больным с нормальной или слегка избыточной массой тела, не нуждающимся в инсулине или получающим его в небольшом количестве (до 20-30 ЕД) при легкой и средней степени тяжести диабета. Диета может использоваться при аллергических состояниях и заболеваниях (ревматизм, инфекционный неспецифический полиартрит, бронхиальная астма, отек Квинке, крапивница и др.).

Целевое назначение. Выяснение толерантности больного сахарным диабетом к дозированной пищевой нагрузке для подбора индивидуальной дозировки инсулина и других глюкозоснижающих препаратов, создание условий для нормализации углеводного обмена, частично жирового, водно-солевого и белкового обменов, десенсибилизации организма.

Общая характеристика. Умеренное ограничение энергетической ценности в основном за счет углеводов (особенно легкоусвояемых) и в меньшей степени жиров при нормальном количестве белков. Ограничение холестерине и экстрактивных веществ. Повышение содержания липотропных веществ и витаминов.

Энергетическая ценность - 9630 кДж (2300 ккал).

Химический состав: белков - 100 г (60 % животные), жиров - 80 г (25-30 % растительные), углеводов - 300 г, натрия хлорида - 12 г, свободной жидкости - 1,5 л.

Кулинарная обработка. Обычная. При изготовлении сладких блюд и напитков используются заменители сахара.

Режим питания. Пища употребляется до 5-6 раз в день с точным распределением углеводов (при использовании диеты в качестве пробной углеводы равномерно распределяются между приемами пищи, при применении инсулина - с учетом его дозы и времени введения).

Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда

1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: ржаной, белково-пшеничный, белково-отрубный, пшеничный 2-го сорта в пределах нормы углеводов. Исключаются: сдобные и сладкие мучные изделия.

2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные говядина, телятина, баранина, обрезная и мясная свинина, кролик, куры рубленные и куском, отварные, тушеные и зажаренные после отваривания, студень говяжий, курица заливная. Постная ветчина, докторская, диабетическая, говяжья колбасы, сосиски. Исключаются: жирные сорта, гусь, утка, жирная ветчина, колбасы копченые, консервы.

3. Рыба. Рекомендуются: нежирная в отварном, запеченном и изредка жареном виде; заливная. Вымоченная сельдь ограниченно; консервы в томатном соусе или собственном соку. Исключаются: жирные виды, соленая, икра.

4. Яйца. Рекомендуются: до 2 в вареном и жареном виде.

5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко, простокваша, кефир, творог нежирный или полужирный, сыр несоленый и нежирный, сметана ограниченно. Исключаются: сладкие творожные сырки, сливки.

6. Жиры. Рекомендуются: сливочное и растительные масла. Исключаются: мясные и кулинарные жиры.

7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: каши из ячневой, гречневой, перловой, пшенной, овсяной круп, горох, ограниченно с учетом нормы углеводов. Исключаются: манная крупа, рис, макаронные изделия.

8. Овощи. Рекомендуются: капуста, салат, тыква, кабачки, огурцы, помидоры, баклажаны. С учетом нормы углеводов картофель, морковь, свекла, зеленый горошек. Исключаются: маринованные и соленые.

9. Супы. Рекомендуются: на некрепком нежирном мясном, рыбном, грибном бульоне, с картофелем, овощами, фрикадельками, разрешенными крупами; борщ, щи, свекольник, окрошка (мясная и овощная). Исключаются: жирные бульоны, молочный с крупами и лапшой, из бобовых.

10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: кисло-сладкие фрукты и ягоды в любом виде. Компоты, муссы, желе, конфеты, (ореховое печенье на сорбите, ксилите, сахарине).

Исключаются: виноград, изюм, финики, инжир, бананы, сахар, мед, варенье, конфеты, мороженое.

11. Соусы и пряности. Рекомендуются: соусы на овощном отваре, слабых и нежирных мясных, рыбных и грибных бульонах, хрен, перец, горчица (ограниченно). Исключаются: острые, соленые и жирные соусы.

12. Напитки. Рекомендуются: чай, кофе, какао с молоком без сахара, отвар шиповника, соки несладких свежих фруктов и ягод, томатный сок. Исключаются: сладкие фруктовые и ягодные соки (виноградный и другие), сладкий квас, лимонады на сахаре.

Диета № 9а

Показания к применению: сахарный диабет в легкой форме (реже средней тяжести) без применения инсулина при избыточной массе тела (II и III степень ожирения).

Целевое назначение. Выравнивание нарушений углеводного, жирового, водно-солевого и белкового обмена.

Общая характеристика. Аналогичная диете № 9 с той лишь разницей, что более значительно ограничивается энергетическая ценность за счет углеводов и жиров. Энергетическая ценность - 6908 кДж (1650 ккал).

Химический состав: белков - 100 г (60 % животные), жиров - 50 г (25-30 % растительные), углеводов 200 г, натрия хлорида - до 12 г; свободной жидкости - 1,5 л.

Кулинарная обработка, режим питания, перечень продуктов, разрешенных к употреблению и подлежащих ограничению, аналогичны диете № 9.

Диета № 10

Показания к применению: заболевания сердца в стадии компенсации или нерезко выраженной недостаточности кровообращения (I-ПА стадии), гипертоническая болезнь I-II стадии, хронический гломерулонефрит и пиелонефрит без нарушения азотовыделительной функции почек.

Целевое назначение. Облегчение деятельности сердечно-сосудистой системы при одновременном умеренном щажении органов пищеварения и почек; увеличение диуреза и разгрузка межуточного обмена.

Общая характеристика. Значительное ограничение натрия хлорида и жидкости, растительной клетчатки и продуктов, богатых холестерином, способствующих метеоризму в кишках; веществ, возбуждающих сердечно-сосудистую и нервную системы, раздражающих печень и почки (экстрактивные и др.); обогащение рациона солями калия, кальция, липотропными веществами (лецитин, метионин); обеспечение достаточного поступления в организм витаминов.

Энергетическая ценность - 9839-10886 кДж (2350-2600 ккал).

Химический состав: белков - 80-90 г (60 % животные), жиров - 70 г (30 % растительные), углеводов - 350-400 г, натрия хлорида - 5-7 г (из них 3-5 выдают больному для подсаливания отдельных блюд по вкусу; остальное количество содержится в натуральных продуктах); свободной жидкости - 1,2 л.

Кулинарная обработка с умеренным механическим щажением; все блюда готовятся без соли.

Режим питания. Пища принимается 5 раз в день.

Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда

1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: ржаной и пшеничный вчерашней выпечки, несдобные печенья и бисквит. Исключаются: свежий хлеб, сдобное и слоеное тесто, блины.

2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные сорта (говядина, телятина, мясная свинина, курица, индейка, кролик) в вареном виде с последующим запеканием или обжариванием, куском или рубленые. Исключаются: жирные сорта, утка, гусь, колбасные изделия, копчености, консервы.

3. Рыба. Рекомендуется: нежирная в вареном виде с последующим обжариванием, рубленая или куском. Исключаются: жирные виды (осетрина, белуга, кета и др.), копченая, соленая, рыбья икра, консервы.

4. Яйца. Рекомендуются: одно в день без ограничений кулинарной обработки.

5. Молочные продукты. Рекомендуются: цельное молоко (если не вызывает метеоризма), сливки, молочнокислые напитки, сметана, творог, малосоленый сыр. Исключаются: соленые сыры.

6. Жиры. Рекомендуются: несоленое сливочное и растительные масла. Исключаются: мясные и кулинарные жиры.

7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: любые крупы и макаронные изделия, приготовленные на воде или молоке (каши, пудинги, котлеты и т.д.). Исключаются: бобовые (горох, фасоль).

8. Овощи. Рекомендуются: картофель, свекла, морковь, белокочанная и цветная капуста в отварном и запеченном виде. Огурцы, помидоры, морковь, листья салата, зеленый лук, укроп, петрушка в сыром виде. Исключаются: квашеные, соленые, маринованные, редька, редис, шпинат, щавель, грибы.

9. Супы. Рекомендуются: вегетарианские с картофелем, овощами, крупами, молочные, фруктовые. Исключаются: мясные, рыбные и грибные бульоны; с бобовыми.

10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: мягкие ягоды и фрукты в сыром виде, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, молочные кремы, варенье, мед, нешоколадные конфеты, зефир, пастила. Исключаются: плоды с грубой клетчаткой, ягоды с грубыми зернами, шоколад, пирожные.

11. Соусы и пряности. Рекомендуются: на овощном отваре, сметанный, молочный, томатный соусы: фруктовые подливки; ванилин, корица, гвоздика. Исключаются: на мясном, рыбном и грибном отварах, перец, хрен, горчица.

12. Напитки. Рекомендуются: некрепкий чай, кофе-суррогат, овощные и фруктовые соки (виноградный - ограниченно), отвар шиповника. Исключаются: крепкий чай, натуральный кофе, какао, газированные напитки.

Диета № 10и

Показания к применению: инфаркт миокарда.

Целевое назначение. Способствовать ускорению репаративных процессов в миокарде и восстановлению функциональной способности сердца; уменьшить нагрузку на сердечно-сосудистую систему, предупредить прогрессирование атеросклероза, тромбоэмболические осложнения, излишнюю прибавку в массе, нормализовать двигательную функцию кишок.

Общая характеристика. Снижение энергетической ценности пищи с последующим постепенным ее повышением, ограничение соли, жидкости, животных жиров, холестерина, азотистых экстрактивных веществ. Обогащение аскорбиновой кислотой, липотропными веществами, солями калия. Исключение продуктов, способствующих метеоризму в кишках.

Диета состоит из трех рационов, имеющих различную энергетическую ценность и химический состав:

Характеристика	*I рацион*	*II рацион*	*III рацион*
Энергетическая ценность, кДж (ккал)	4815-5694 (1150-1360)	7118-7997 (1700-1910)	9546-10383 (2280-2480)
Белки, г[1]	50	60-70	90
Жиры, г[1]	30-40	60-70	80
Углеводы, г	170-200	230-250	300-350
Соль, г	1,5-2 (в продуктах)	1,5-2 (в продуктах) +3 на руки	1,5-2 (в продуктах) +5 на руки
Свободной жидкости, л	0,8	1	I

[1]Животных белков 65 %.

• Растительных жиров 35-40 %.

Кулинарная обработка. Исключается пища в жареном виде. Все блюда готовят без соли; в I рационе в протертом виде, во II и III - в непротертом.

Режим питания. I рацион - назначается в остром периоде инфаркта (первые 7-8 дней) с приемом пищи 6 раз в день; II рацион - применяется в подостром периоде (2-3-я недели) с приемом пищи 5 раз в день; III рацион - используется в период рубцевания (с 4-й недели) с приемом пиши 5 раз в день.

Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда

I рацион. *1. Хлеб и мучные изделия.* Рекомендуются: хлеб пшеничный в виде сухариков. Исключаются: хлеб ржаной, изделия из сдобного и слоеного теста, пироги, блинчики, оладьи, торты, пирожные.

2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные говядина, телятина, куры в отварном и протертом виде. Исключаются: жирные сорта, гусь, утка, мозги, печень, почки, в жареном виде, куском, копчености, консервы.

3. Рыба. Рекомендуются: нежирные виды (судак, треска и др.), отварная и протертая (суфле). Исключаются: жирные виды, куском, жареная, копченая, соленая, икра, консервы.

4. Яйца. Рекомендуются: белковый паровой омлет. Исключаются: жареные, вкрутую.

5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко разбавленное (ограниченно), молочнокислые напитки, творог нежирный протертый, сметана (ограниченно) в блюда. Исключаются: жирные сливки, творог, сыр.

6. Жиры. Рекомендуются: сливочное и растительные (в основном нерафинированные) масла. Исключаются: мясные и кулинарные жиры.

7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: протертые каши из гречневой, овсяной, манной, рисовой круп. Исключаются: макаронные изделия, бобовые.

8. Овощи. Рекомендуются: морковь свежая тертая (в виде пюре), цветная капуста и свекла отварные в виде пюре. Исключаются: другие овощи, квашеные, соленые, маринованные.

9. Супы. Рекомендуются: овощные протертые, на овощном бульоне с яичными хлопьями. Исключаются: мясной, рыбный и грибной бульоны, из круп, бобовых, рассольник, борщ, щи.

10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: свежие фрукты в виде пюре, запеченные, протертые компоты, сахар. Исключаются: ягоды и фрукты с грубой клетчаткой, виноград, шоколад, кремовые изделия.

11. Соусы и пряности. Рекомендуются: молочные, на овощном отваре, сладкие, ягодные и фруктовые подливки. Исключаются: на мясном, рыбном и грибном отварах, пряности.

12. Напитки. Рекомендуются: некрепкий чай, кофе-суррогат, овощные и фруктовые соки, отвар шиповника. Исключаются: крепкий чай, натуральный кофе, какао, виноградный сок, газированные напитки.

II рацион. *1. Хлеб и мучные изделия.* Рекомендуются: хлеб пшеничный, ржаной, белково-отрубный вчерашней выпечки, «Здоровье». Запрещаются: изделия из сдобного и слоеного теста, пироги, блины, оладьи, торты, пирожные.

2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные говядина, телятина, курица, отварные, рубленые, куском. Запрещаются: жирные сорта, гусь, утка, мозги, печень, почки, жареные, копчености, консервы.

3. Рыба. Рекомендуются: нежирные виды (судак, треска и др.), отварная, куском, сельдь вымоченная (1-2 раза в неделю). Исключаются: жирные виды, жареная, соленая, копченая, икра, консервы.

4. Яйца. Рекомендуется: белковый паровой омлет. Исключаются: жареные, вкрутую.

5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко разбавленное и в пищу, молочнокислые напитки, творог нежирный, сметана в блюда, сыр неострый тертый. Исключаются: жирные сливки и творог, соленый и острый сыр.

6. Жиры. Рекомендуются: масло сливочное и растительное. Исключаются: мясные и кулинарные жиры.

7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: каши из гречневой, овсяной, манной крупы, риса, лапша отварная. Исключаются: макароны, бобовые.

8. Овощи. Рекомендуются: свекла, морковь, цветная капуста в отварном виде. Морковь свежая, тертая. Свежие огурцы, помидоры в виде салата. Картофель отварной в виде пюре. Исключаются: грибы, репа, брюква, шпинат, щавель.

9. Супы. Рекомендуются: вегетарианские непротертые из овощей и круп, молочные. Исключаются: мясной, рыбный и грибной бульоны.

10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: ягоды и фрукты в сыром виде, запеченные в виде пюре, сухофрукты. Компот, кисель, сахар. Исключаются: виноград, изюм, шоколад, кремовые изделия, мороженое (сливочное, пломбир).

11. Соусы и пряности. Рекомендуются: молочные, на овощном отваре, сладкие, фруктово-ягодные подливки. Исключаются: на мясном, рыбном и грибном отварах, пряности.

12. Напитки. Рекомендуются: некрепкий чай, кофе-суррогат, овощные и фруктовые соки, отвар шиповника. Исключаются: крепкий чай, натуральный кофе, какао, виноградный сок, газированные напитки.

III рацион по набору рекомендуемых и исключаемых продуктов и блюд соответствует диете № 10 с.

Диета № 11

Показания к применению: туберкулез легких, костей, лимфатических узлов при затихании обострения; понижение общего питания и реактивности организма в период реконвалесценции после инфекционных болезней, травм и операций; анемии (с ограничением жира). В указанных случаях используется при отсутствии болезней пищеварительной системы.

Целевое назначение. Повышение общего питания и реактивности организма, резистентности по отношению к хроническим инфекциям.

Общая характеристика. Повышенная энергетическая ценность, увеличение содержания белков животного происхождения, витаминов, минеральных веществ (железо, кальций, фосфор и др.). Энергетическая ценность - 13398-15282 кДж (3200-3650 ккал).

Химический состав: белков - 120-140 г (60 % животные), жиров - 100-120 г (20-25 % растительные), углеводов - 450-500 г, натрия хлорида - 12-15 г, свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Разнообразная без ограничения. Режим питания. Прием пищи 5 раз в день.

Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда

1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный и ржаной. Пирожки, сдобные булочки, бисквит, печенье. Исключаются: жирные торты, пирожные с кремом.

2. Мясо и птица. Рекомендуются: разные виды без ограничений в кулинарной обработке, печенье, колбасы, ветчина, сосиски. Исключаются: слишком жирные сорта.

3. Рыба. Рекомендуются: различные виды в любой кулинарной обработке, сельдь, балык, икра, консервы (ограниченно).

4. Яйца. Рекомендуются: в любой кулинарной обработке.

5. Молочные продукты. Рекомендуются: в полном ассортименте; особенно предпочтительны творог и сыр.

6. Жиры. Рекомендуются: сливочное и растительные масла в натуральном виде; топленое для приготовления блюд. Исключаются: мясные (говяжий, бараний); избыточное количество.

7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: без ограничения ассортимента и способов приготовления. Предпочтительны гречневая и геркулес.

8. Овощи. Рекомендуются: свежие в сыром виде и в любой кулинарной обработке; зелень в блюда.

9. Супы. Рекомендуются: любые.

10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: любые. Обязательно ягоды и фрукты в сыром виде.

11. Соусы и пряности. Рекомендуются: на бульонах, яичный, томатный и другие. Пряности в умеренном количестве. Исключаются: жирные и острые.

12. Напитки. Рекомендуются: чай, кофе, какао. Обязательно соки свежих овощей и фруктов. Отвар шиповника.

Диета № 15

Показания к применению: реконвалесценты и больные, у которых отсутствуют показания к назначению специальной лечебной диеты (при нормальном состоянии пищевого канала).

Целевое назначение. Обеспечение полноценного разнообразного рационального питания в условиях стационара.

Общая характеристика. Физиологически полноценная и разнообразная диета, рассчитанная на человека, не выполняющего физического труда. Содержание витаминов увеличено. Исключаются некоторые трудноусвояемые и острые пищевые продукты.

Энергетическая ценность - 11095-12979 кДж (2650-3100 ккал).

Химический состав: белков 80-100 г (55-60 % животные), жиров - 80-100 г (20-25 % растительные), углеводов - 400-450 г (сахар 70-100 г); натрия хлорида - 12-15 г, свободной жидкости - 1,5 л.

Кулинарная обработка. Разнообразная без ограничений.

Режим питания. Пища принимается 4-5 раз в день.

Разрешаются: разнообразные продукты, обеспечивающие правильное соотношение основных пищевых ингредиентов и повышенное поступление в организм витаминов. Рекомендуется включение в рацион овощей, фруктов, ягод и их соков, отвара шиповника, из отрубей, молока, кисломолочных продуктов, сливочного и растительных масел, ржаного хлеба и т.д.

Исключаются: трудноперевариваемые жирные пищевые продукты (свинина, говядина, баранина, гусь, утка, говяжий, свиной, бараний и кулинарные жиры).

Ограничиваются: горчица и перец.

10. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ УСЛУГ

1. Потенциальный поставщик должен предоставить в конкурсной заявке перспективное 2-х сезонное 2-х недельное сбалансированное меню питания по следующим диетам 0а\0б\0в\1\2\3\4\4б\5\7\7а\8\8а\9\9а\10\10и\11\15 столы (далее – «Меню»), содержащее следующую информацию: выход готового блюда, кулинарного изделия, напитка в отдельности, суточный расчет энергетической ценности и химического состава (по каждому дню в отдельности) в зависимости от требования диеты. Потенциальный поставщик должен предоставить карточки-раскладки соответствующие установленным нормам по каждому блюду (кулинарному изделию, напитку), согласно Постановления Правительства Республики Казахстан от 26 января 2002 года № 128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики» и приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-302/2020 "Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования". При составлении меню потенциальный поставщик должен учесть ежедневное лечебное 5-разовое питание для

пациентов (Завтрак, Второй завтрак, Обед, Полдник, Ужин), с возможностью дробления порций в течение дня по заявке Заказчика в зависимости от режима питания диеты, без потери суточной нормы питания (энергетической ценности и химического состава) в зависимости от требования диеты. 2. В соответствии с приказом Министра финансов РК от 28 февраля 2019 года № 155 «Об утверждении перечня отдельных товаров, работ, услуг, при государственных закупках которых к потенциальным поставщикам и поставщикам могут быть установлены дополнительные требования» потенциальный поставщик/ поставщик, оказывающий услуги по организации питания, должен находиться либо иметь филиал, на территории города Алматы, потенциальный поставщик должен представить подтверждающие документы.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОТЕНЦИАЛЬНОМУ ПОСТАВЩИКУ

Потенциальному поставщику необходимо предоставить перспективное 2-х сезонное, 2-х недельное сбалансированное меню питания по следующим диетам 0а\0б\0в\1\2\3\4\4б\5\7\7а\8\8а\9\9а\10\10и\11\15 столы с выходом готовых блюд и расчетом энергетической ценности по возрастам, и с карточками раскладками соответствующее установленным нормам, согласно Постановления Правительства Республики Казахстан от 26 января 2002 года № 128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики», приказа МЗ РК от 21.12.2020 г., №ҚР ДСМ 302/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования и приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 186 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания». • Потенциальный Поставщик оказывающий услуги по организации питания должен подтвердить документально о регистрации на территории городе Алматы, в соответствии с приказом Министра финансов РК от 28 февраля 2019 года № 155 «Об утверждении перечня отдельных товаров, работ, услуг, при государственных закупках которых к потенциальным поставщикам и поставщикам могут быть установлены дополнительные требования». Иметь в наличии резервные собственные (арендуемые) помещения для оказания услуг Заказчику, в случае несчастных, форс-мажорных обстоятельств (пожар, наводнение и т.д.) для непрерывного, бесперебойного оказания услуг по обеспечению питанием (с предоставлением подтверждающих документов). Помещение пищеблока для приготовления горячего питания должно находиться в регионе оказания услуг.

Срок оказания услуг: с 1 марта 2024 года по 30 апреля 2024 года.