Алматы қаласы ҚДСБ ШЖҚ
«№4 қалалық клиникалық аурухана» КМК
Директор
Б.С.Досмаилов

«БЕКІТЕМІН»
«____»_____2024 жыл

Алматы қаласы, Түрксіб ауданы, Папанин көшесі, 220 мекенжайы бойынша орналасқан Алматы қ. ҚДСБ ШЖҚ «№4 қалалық клиникалық аурухана» КМК 2024 жылға арналған науқастарды емдік тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметтердің

техникалық сипаттамасы

1. САТЫП АЛЫНАТЫН ҚЫЗМЕТТЕР КӨЛЕМІ

№	Атауы	Төсек-орынның бір күндік бағасы, ҚҚС-сыз теңгемен, артық емес	Төсек-күндердің болжалды мөлшері
1.	ТМККК/МӘМС шеңберінде пациенттердің емдік тамақтануын ұйымдастыру қызметі (0а,0б, 0в,1,2,3,4,4б,5,7,7а,8,8а,8о,9,9а,10,10и I,II,III р-н, 11,14,15 үстелдері)	**2100,00**	**39800**
2.	Стационарда ақылы негізде емделушілер үшін емдік тамақтануды ұйымдастыру қызметі (0а,0б, 0в,1,2,3,4,4б,5,7,7а,8,8а,8о,9,9а,10,10и I,II,III р-н, 11,14,15 үстелдері)	**2100,00**	**1200**

2. ЖАЛПЫ ТАЛАПТАР

1. Ауруханада емдік тамақтануды ұйымдастыру жалпы емдеу процесінің құрамдас бөлігі ретінде пациенттерге медициналық көмек көрсету бойынша негізгі іс-шаралардың бірі болып табылады.
2. Медициналық тамақтану кешенді терапияның міндетті бөлігі болып табылады және қазіргі заманғы ғылыми деңгейде қолданылуы керек.
3. Емдік тамақтануға жалпы басшылықты Аурухананың басшысы немесе оның орынбасары, не уәкілетті тұлға жүзеге асырады.
4. ШЖҚ «№4 қалалық клиникалық аурухана» МКК (бұдан әрі – Аурухана) үшін емдік тамақтануды ұйымдастыру бойынша қызметтер денсаулық сақтау ұйымдарындағы емдік тамақтанудың барлық белгіленген санитарлық-гигиеналық нормалар мен ережелерді, ұйымға қойылатын талаптарды сақтай отырып көрсетілуі тиіс. Медициналық тамақтану келесі нормативтік құқықтық актілерге сәйкес ұйымдастырылуы керек:

- Қазақстан Республикасының «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Кодексі
- Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы №128 «Тамақ өнімдерінің табиғи нормаларын және республиканың денсаулық сақтау ұйымдарын жұмсақ инвентарьмен жабдықтаудың ең төменгі нормаларын бекіту туралы» Қаулысы ;
- «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» 2011 жылғы 9 желтоқсандағы №880 Кеден одағының техникалық регламенті (ТР ТС 021/2011);
- «Жеке медициналық кітапшаларды беру, есепке алу және жүргізу қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 16 қарашадағы №ҚР ДСМ-196/2020 бұйрығы;
- «Денсаулық сақтау объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 11 тамыздағы №ҚР ДСМ-96/202 бұйрығы;
- Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 4 тамыздағы №ҚР ДСМ -73 бұйрығы «Тамақ өнімдерін көтерме және бөлшек саудада өткізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережелері»;
- «Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпандағы №ҚР ДСМ-16 бұйрығы;
- «Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарындағы тамақтану стандарттарын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы №ҚР ДСМ-302/2020 бұйрығы.
- "Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2023 жылғы 7 сәуірдегі № 62 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2023 жылғы 11 сәуірде № 32276 тіркелген.
- "Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласында тәуекел дәрежесін бағалау өлшемшарттарын және тексеру парақтарын бекіту туралы"
Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 2 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-152 және Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2022 жылғы 2 желтоқсандағы № 117 бірлескен бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2022 жылғы 5 желтоқсанда № 30964 болып тіркелді.
- медициналық және диеталық тамақтану саласындағы қызметті тікелей немесе жанама реттейтін Қазақстан Республикасының өзге де қолданыстағы нормативтік құқықтық актілері.
5. Жеткізушінің және Әлеуетті өнім берушінің қоғамдық тамақтандыру бөлімінің қызметкерлерінің тиісті біліктілігі, дайындығы және жұмыс тәжірибесі болуы тиіс (конкурстық құжаттаманың 7-қосымшасында көрсетілетін қызметтерді мемлекеттік сатып алуды жүзеге асыру кезінде әлеуетті өнім берушіге қойылатын біліктілік талаптарын қараңыз).
6. Қызмет көрсету орны – Алматы қаласы, Түрксіб ауданы, Папанин көш., 220

3. ЕМДІК ТАМАҚТАНДЫРУДЫ ҰЙЫМДАСТЫРУ ТӘРТІБІ

№	Қызметтер атауы	Жауапты тұлға
1	Науқастардың күнделікті 5 мезгіл емдік тамақтануын ұйымдастыру	Жеткізуші
1.1.	Үшінші тамақтың «С» витамині	Жеткізуші
1.2.	Науқастардың санын күн сайын бір күн бұрын, жұмада үш күн бұрын беру	Тапсырыс беруші – диетбике
1.3.	2 апталық перспективалық маусымдық мәзірді келісу және бекіту	Жеткізуші, диетбике, эпидемиолог, бас дәрігер
1.4.	Өнімдерді сатып алу	Жеткізуші
1.5.	Тағам дайындау	Жеткізуші
1.6.	Бөлімшелерге ыстық тамақ тарату	Тапсырыс беруші
1.7.	Алдағы күні бөлімдерге дайын тағам мәзірлерді тарату	Жеткізуші
2	**Ілеспе қызметтер**	
2.1	Асүйде жетіспейтін ассортимент пен тағам дайындауға арналған жабдықтардың санын сатып алу және орнату.	Жеткізуші
3 3	**Дайын өнімді беру кестесі**	**Тарату уақыты**
3.1	Таңғы ас	08.15 - 08.45
3.2	2-таңғы ас	10.00 – 10.30
3.3	Түскі ас	12.45 - 13.15
3.4	Бесіндік	15.45 – 16.00
3.5	Кешкі ас	17.30 – 18.00

4. ҚЫЗМЕТ ЖЕТКІЗУШІНІҢ МІНДЕТТЕРІ

1. Науқастардың күнделікті емдік 5 мезгіл тамақтануын ұйымдастыру.
2. Сұраныстарды зерделеу негізінде тағамдардың, аспаздық өнімдердің әр түрлі ассортиментін ұсыну.
3. Өндіріске түсетін шикізаттың сапасын бақылау. Жеткізуші емдік тағамды дайындау үшін пайдаланылатын тағамның сапасын растауы керек. Емдік диеталық тағамды дайындау үшін пайдаланылатын тамақ өнімдерінің сапасы тамақ өнімдерінің әрбір түрі бойынша мемлекеттік стандартқа сәйкес болуы, сәйкестік сертификаты және ветеринариялық қорытындысы болуы тиіс.
4. Пісіру технологиясын, шикізатты төсеу нормаларын және санитарлық ережелерді қатаң сақтау. Жеткізуші клиникалық тамақтануды дайындаудың технологиялық процесінің ағымын сақтауы керек.
5. Дайындалған тағамды күнделікті сұрыптауды жүргізіңіз. Жеткізуші емдік тағамның дайындалу сапасын бақылау үшін дайындалған тағамдардың күнделікті үлгісін қалдыруға міндетті.
6. Өндіріс процесін дұрыс ұйымдастыруды жүзеге асыру, өндірістік бақылауды дұрыс қолдануды қамтамасыз ету. Зертханалық зерттеулер жүргізу тәртібі мен мерзімділігін Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызмет органдарымен және мекемелерімен келісім бойынша Тапсырыс беруші белгілейді.
7. Еңбекті қорғау және персонал қауіпсіздігі бойынша оқытуды өткізу.
8. Аурухана басшысымен келісілген және Аурухана басшысы немесе уәкілетті тұлғалар қол қойған «Қыс-Көктем», «Жаз-Күз» екі апталық перспективалық маусымдық ас мәзірін жасау.
9. Науқастың тамақтану жағдайын, жасын, салмағын, аллергиялық реакцияларын, ілеспе ауруын, диетаны, диетаға бейімділігін және жоспарлы емдеуді ескере отырып, перспективалық мәзірді әзірлеу.
10. Ағымдағы күнге дайын тағамның шығуын көрсететін баспа мәзірін күнделікті шығару.
11. Науқастар санына сәйкес күнделікті ас мәзірінің макетін, сәйкес диеталық кестені жасау және оған Аурухана басшылығы немесе уәкілетті тұлғалар қол қою керек
12. Белгілі бір рационға арналған табиғи тағамдық стандарттарға негізделген тағамдар ассортименті және әр тағамның дұрыс үйлесуі арқылы әр түрлі тамақтануды қамтамасыз ету.

13. Бөлімшелерге дайын тағамдарды дайындау және жеткізу тиісті диеталық кестеге сәйкес жүргізілуі керек. Бөлімшелерге дайын тағамды жеткізу ыстық күйде арнайы вагонеткаларда жабылатын қақпағы бар таңбаланған (тағамға арналған) ыдыстарда жүзеге асырылады.
14. Наукастың қосымша, жеке, энтеральды тамақтануға қажеттілігі болса, ағымдағы төлем шарттарына сәйкес қажеттілікті қамтамасыз ету.
15. Наукасты ақуыз, майлар, көмірсулармен, сондай-ақ маңызды қоректік факторлармен (алмастырылмайтын аминқышқылдары, полиқанықпаған май қышқылдары, дәрумендер, микроэлементтер) әр түрлі қатынаста толық қамтамасыз етілуін қадағалау;
16. Бөлімдерге азық-түлікті қатаң түрде кесте бойынша бөлу.
17. Бухгалтерлік және есеп беру құжаттамасын жүргізу.
18. Тапсырыс берушінің объектісінде емдік тамақтануды ұйымдастырумен айналысатын қызметкерлердің тізімін ұсыну. Ет, балық және наубайхана цехтарында асхана жұмысшылары мен тазалаушыларды ауыстыруға қатаң тыйым салынады. Көрсетілетін қызметті беруші Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2021 жылғы 27 мамырдағы №ҚР ДСМ-47 бұйрығымен, Қызмет көрсетуге арналған мемлекеттік сатып алу туралы шартқа қол қойылғаннан кейін екі жұмыс күні ішінде Жеткізуші Тапсырыс берушінің эпидемиологиялық қызметіне жұмысшылар COVID-19 вакцинациясының паспорттарын.
19. Тапсырыс берушімен келісілген өзіндік тартымды стильде өз қаражаты есебінен үй-жайды безендіру.
20. Қажет болған жағдайда өз қаражаты есебінен құрал-жабдықтар мен мүкәммалды сатып алу (жабдықтар, ыдыс-аяқтар мен ас үй ыдыстары, касса және т.б.).
22. Тапсырыс берушімен келісілген, қоғамдық тамақтандыру жұмысшылары мен басқа да меншікті қызметкерлер үшін бірыңғай киім үлгісін беру. Жабдықтаушы тамақтандыру бөлімшесінің персоналын бір қызметкерге кемінде үш комплект мөлшерінде комбинезонмен қамтамасыз етуге міндетті;
23. Бактериялық тамақтану және жұқпалы наукастар үшін бір рет қолданылатын ыдыс-аяқ жиынтығын өз қаражаты есебінен қамтамасыз ету.
24. Өнімдерді қоймаларда мамандандырылған ыдыстарда сақтау.
25. Сабын, жуғыш заттарды, ыдыс-аяққа арналған дезинфекциялық құралдарды, асханалық құралдарды, персоналдың қолын тазалауға арналған шүберектерді, тазалау құралдарын, қағаз сүлгілерді, майлықтарды, шұқығыштарды, дәретхана қағазын, сондай-ақ гигиеналық құралдарды өз қаражаты есебінен сатып алу.
26. Қызмет көрсету тікелей қызмет көрсету объектісінде жүзеге асырылады. Басқа ұйымдарға қызмет көрсетуге, қызмет көрсету объектісінен тыс дайын өнімді (азық-түлікті) әкетуге (алып кетуге) жол берілмейді.
27. Жеткізуші елеусіз эпидемиялық маңызы бар объекті қызметінің (пайдалануының) басталғаны және тоқтатылғаны туралы хабарламасы және жүргізушіден санитарлық кітапшасы бар автокөлік құралымен тамақ өнімдерін тасымалдауды, тез бұзылатын тамақ өнімдерін жеткізуді қамтамасыз етуге міндетті (келісім-шарт жасалған жеткізушілердің көлік құралдарында жеткізу рұқсат етіледі).
28. Егер қызмет көрсету процесінде Өнім беруші Тапсырыс берушінің мүлкіне зиян келтірсе, онда ол оны өз қаражаты есебінен қалпына келтіреді, немесе келтірілген залалды толық көлемде өтейді;
29. Тамақ өнімдерін сақтаудың белгіленген санитарлық-эпидемиологиялық ережелері мен нормаларының сақталуын қамтамасыз ету;
30. Азық-түлік өнімдерін тасымалдау және сақтау кезінде «тауарлы көршілестік» қағидасының сақталуын қамтамасыз ету;
31. Өзіне берілген үй-жайлар мен жабдықтарды тиісті санитарлық-техникалық жағдайда, қоғамдық тамақтандыру орындарына арналған қолданыстағы санитарлық ережелер мен нормаларға сәйкес ұстауды қамтамасыз ету;
32. Қызмет көрсету кестесін бұзуды болдырмау үшін асханада сатып алынатын қызметтерді көрсетуге мүмкіндік бермейтін күтпеген жағдайлар туындаған кезде өнім берушінің өндірістік базасы, материалдық ресурстары және талаптарға сәйкес келетін минималды ресурстары, наукастарды екі апта бойы 5 бір реттік ыстық тамақпен үздіксіз қамтамасыз етуге мүмкіндік беретін барлық санитарлық-эпидемиологиялық талаптары болуы кере.;
33. Өнім беруші «Қоғамдық тамақтандыру объектілерінде санитариялық қағидаларды бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022 жылғы 17 ақпанындағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығына сәйкес талап етілетін журналдардың болуын және сақталуын қамтамасыз етуге міндетті.
34. Өнім беруші Тапсырыс беруші үшін ақылы негізде кофе-брейктер, банкеттер, қабылдаулар өткізуді қамтамасыз етуге міндетті.
35. Шарт жасалғаннан кейін өнім беруші емдік тамақтануды ұйымдастыруға арналған қоғамдық тамақтандыру бөлімшесінің ӨНДІРІСТІК БАҚЫЛАУ БАҒДАРЛАМАСЫ жобасын ұсынуға міндетті.
36. Тапсырыс беруші Жеткізушіге 681,40 кв.м көлемде "Алматы қаласы бойынша активтер және мемлекеттік сатып алу басқармасы" мемлекеттік мекемесінің арасында жасалған жалдау шарты және қабылдау-тапсыру актісі негізінде Жеткізушіге тамақтандыру объектісін жабдықпен бірге лизингке береді. Жабдықтаушы сеніп тапсырылған мүліктің сақталуына жауапкершілікті өз мойнына алады және оны өз есебінен ұстауға міндеттенеді. Берілген мүлікті үшінші тұлғаларға беруге, сондай-ақ Алматы қ. ҚДСБ ШЖҚ «№4 Қалалық клиникалық аурухана» МКК емдік-диеталық тамақтануды ұйымдастыруға мемлекеттік сатып алу туралы жасалған шартты орындау мақсатын қоспағанда, Өнім беруші басқа мақсаттарда пайдалана алмайды.
37. Өнім беруші Тапсырыс берушіге орташа нақты тұтыну (электр, жылу, сумен жабдықтау, су жылыту, кәріз, қатты тұрмыстық қалдықтарды шығару) негізінде коммуналдық қызметтерге арналған шығындарды өтейді.
38. Өнім беруші майды кәдеге жарату, дезинфекциялау, дезинсекциялау, дератизациялау бойынша қызметтерді көрсетуге шарттар жасасуға және үй-жайларды майды жою, дезинфекциялау, дезинсекциялау және дератизациялаудың Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актілерінде белгіленген тәртіппен, кезеңділікпен және мерзімдерде жүргізілуін қамтамасыз етуге міндетті.

39. Өнім беруші үй-жайды жалға алу шартын жасасқаннан кейін мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарынан қоғамдық тамақтандыру объектісіне санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды алуға міндетті.
40. Санитариялық-эпидемиологиялық байқау аяқталғаннан кейін Өнім беруші Тапсырыс берушіге хаттаманы, тексерудің қорытындысын және объектіде дезинфекция, дезинсекция және дератизациялау актілерін беруге міндетті.
41. Өнім беруші цехтар бойынша кварц шамдарын – кемінде 2 дана, құрғақ өнімдер қоймасына арналған гигрометр – кемінде 3 дана сатып алуға міндеттенеді.
42. Жеткізуші Тапсырыс берушінің электр, тоңазытқыш және технологиялық жабдықтарына техникалық қызмет көрсетуді және жөндеуді қамтамасыз етеді. Жабдықтың ақауы немесе бұзылуы жағдайында Жеткізуші өз қаражаты есебінен жабдықты жөндеуді қамтамасыз етеді. Пісіру процесін толыққанды қамтамасыз ету үшін жеткізуші өз қаражаты есебінен технологиялық жабдықтар паркін толықтыруға құқылы.
43. Бақылаушы органдардың тексерулері барысында анықталған бұзушылықтар анықталған жағдайда, Жауапкершілік Жеткізушіге жүктеледі.

5. АЗЫҚ-ТҮЛІККЕ ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

1. Қабылдау кезінде тамақ өнімдерінде кемшіліктер (сапасы, ассортименті, сыртқы түрі) анықталса, Тапсырыс беруші бұл туралы Өнім берушіге хабарлайды және өнімді ауыстыру туралы акт жасайды;
2. Жабдықтаушы сапасыз тауарды 24 сағат ішінде ауыстырады;
3. Азық-түлікке (ет, балық, шұжық, сүт, айран, жұмыртқа, сүзбе, каймақ, ірімшік, май және күнбағыс майы, қант, тұз, нан, шырындар, шай, томат пастасы, макарон өнімдері, күріш, қарақұмық, геркулес, бұршақ, жарма, тары, арпа, печенье, вафли, какао, кисель, джем) СантПиН талаптарына сәйкестік (сапа) сертификаттары немесе кедендік сәйкестік декларациясы, ветеринариялық сертификаттары болуы керек;
4. Жеткізілетін өнімдер жаңа, бұзылмаған және генетикалық түрлендірілмеген болуы керек;
5. Азық-түлік өнімдері жөнелтілетін қаптама Қазақстан Республикасында белгіленген стандарттар мен техникалық шарттарға сәйкес келуі және жүкті дұрыс өңдеу жағдайында тасымалдау, қайта тиеу және сақтау кезінде оның сақталуын қамтамасыз етуге тиіс;
6. Қызметтердің құнына азық-түлікті жеткізуге байланысты қоғамдық тамақтандырудың барлық шығындары кіреді.
7. Қоймаға азық-түлікті беру кезінде тауарды қабылдау сатысында Тапсырыс берушінің өкілі қатысуы тиіс.

6. ТАПСЫРЫС БЕРУШІНІҢ МІНДЕТТЕРІ

1. Алдағы күнге, жұмаға – үш күн бұрын қызмет көрсету үшін пациенттердің саны туралы ақпаратты күнделікті ұсыну.
2. Наукастардың санын көрсете отырып, көрсетілген қызметтер туралы ай сайын есеп дайындау.
3. Қоғамдық тамақтандыру пунктінің санитарлық жағдайына ағымдағы бақылауды жүзеге асыру.
4. Дайын тағамдарды күнделікті сұрыптау.
5. Тамақтың калориялық құрамының сапасын бақылауды жүзеге асыру.
6. Тамақтың технологиялық дайындалуын және сапасын бақылау.
7. Ішкі зертханалық бақылауды жоспарлы түрде айына 1 (бір) рет және эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша жүзеге асыру.
8. Азық-түлік өнімдеріне қорытындылар мен сертификаттардың, есепке алу-есептік құжаттамалардың болуын бақылау.
9. Тапсырыс беруші тарапынан жауапты тұлға және жеткізушінің диетологы ай сайын стационардың статистикалық бөлімімен негізгі және қосымша порциялардағы наукастардың санын салыстырады. Алынған мәліметтер негізінде жеткізушіге төлем жүргізіледі.
10. Тапсырыс беруші тарапынан жауапты тұлға күн сайын бас дәрігерден немесе уәкілетті тұлғадан ас мәзірін бекітеді және пациенттердің стационарда тамақтануы мен қозғалысын бақылауды қамтамасыз етеді.

7. ТАҒАМХАНАНЫҢ САНИТАРЛЫҚ-ГИГИЕНАЛЫҚ РЕЖИМІ

1. Жеткізушіге тамақтандыру бөлімінің үй-жайларында Аурухана бөлімшелерінің ыдыстарын жууға қатаң тыйым салынады. Ыдыстарды жуу үшін дезинфекциялау құралдарын қолданыңыз.
2. Дайын тағамды жеткізушіге бөлу тамақты бөлімдерге жеткізу уақытын қоса алғанда, оны өндіргеннен кейін 2 сағаттан кешіктірілмей жүзеге асырылуы тиіс. Ұсынылғаннан кейін тамақ қалдықтарын қалдыруға, сондай-ақ тамақ қалдықтарын жаңа тағамдармен араластыруға қатаң тыйым салынады.
3. Наукастарға азық-түлік бөлуді Аурухана бөлімшесінің буфетшілері мен кезекші медбикелері жүзеге асырады. Қоғамдық тамақтандыру бөлімшесінен тамақты буфетшілер қабылдауды тек «тамақ қабылдауға арналған» белгісі бар халатпен жүзеге асыру керек.
4. Жабдықтаушының үй-жайды тазалаумен айналысатын техникалық персоналына тамақты таратуға рұқсат етілмейді.
5. Азық-түлікті әрбір таратқаннан кейін жеткізуші дезинфекциялық ерітінділерді пайдалана отырып, үй-жайларды мұқият тазартады.
6. Жабдықтаушы персонал жеке бас гигиенасы ережелерін сақтауға, дәретханаға барар алдында халаттарын шешуге, ал барғаннан кейін қолдарын антисептикалық ерітіндімен дезинфекциялауға міндетті.
7. Жеткізуші Ауруханадағы тамақтандыру жабдықтарының дұрыс пайдаланылуы мен санитарлық-гигиеналық жағдайына жауапты.
8. Тағамды дайындау және тарату кезінде санитарлық талаптардың сақталуына өндіріс басшысы мен жеткізушінің диетологы жауапты болады.
9. Жеткізушіге Тапсырыс берушінің қоғамдық тамақтану бөлімшесінде басқа медициналық мекемелер үшін емдік тағам өндіруге, сондай-ақ дайын өнімді Тапсырыс берушінің аумағынан тысқары жерлерге шығаруға тыйым салынады.

10. Тапсырыс берушінің эпидемиологиялық қызметі көрсетілетін қызметтердің талаптарға, санитарлық-эпидемиологиялық нормаларға сәйкестігін бақылайды және тексереді.

8. ДАЙЫН ТАМАҚТЫҢ САПАСЫН БАҚЫЛАУ ТӘРТІБІ

1. Дайын тағамды бөлімдерге жіберер алдында тексеруді Ауруханаными диетологы, сондай-ақ демалыс және мереке күндері Ауруханаными кезекші жауапты дәрігерлері жүргізеді.
2. Асханадағы дайын тағамды шығарар алдында тексеру келесі ретпен жүргізіледі:
а) мәзірде көрсетілген тағамдар тізіміне сәйкес тікелей қазандықтан;
б) ең танымал диеталардың бірінің безендірілген тағамдарын таңдау арқылы.
3. Сынақ нәтижелері бракераж журналында әрбір тағамға жазылады, ал жалпы балл дайын тағам журналында жазылады.
4. Химиялық құрамы мен калориялық құрамын белгілеу мақсатында зертханалық талдау үшін дайын тағамды іріктеуді Алматы қаласының санитарлық-эпидемиологиялық қызметі жоспарлы түрде жүзеге асырады және тамақтандыру бөлімінде тамақтандыру бөлімшелерінде болуы тиіс аурухана диетологы жүзеге асырады. Шұжық, ірімшік және т.б. сияқты өндірістік өнімдерден дайындалған тағамдар іріктеуге жатпайды. Әр түрлі диеталарға сәйкес бөлек тағамдар немесе белгілі бір диетаның толық түскі ас (таңғы ас, кешкі ас) зерттеуге жіберіледі және осы мақсаттар үшін орташа порциялар таңдалады.
5. Жабдықтаушы ас мәзірін Стационар бөлімшелерінің аға медбикелері күнделікті құрастыратын диеталық дастарханда рға арналған порцияларға сәйкес қалыптастырады.

9. ДИЕТАЛАРҒА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

Нөлдік диеталар

Қолдану көрсеткіштері: ас қорыту мүшелеріне отадан кейін; науқастың жартылай саналы күйі.
Арнайы мақсат. Қатты тағамды қабылдауға қарсы көрсеткіштер болған жағдайда ағзаны қоректік заттардың ең аз мөлшерімен қамтамасыз ету;
ас қорыту мүшелерін максималды түсіру, ішекте метеоризмнің (газдың жиналуын) алдын алу.
№0а диетасы. Энергетикалық құндылығы - 3161-4271 кДж (755-1020 ккал). Химиялық құрамы: ақуыз - 5-10 г, майлар - 15-20 г, көмірсулар - 150-200 г,
натрий хлориді - 1-2 г, бос сұйықтық - 1,8-2,2 л.
Сұйық және желе тәрізді тағамды қамтамасыз ететін *аспаздық өңдеу.*
Ас ішу тәртібі. Тағам 45 ° жоғары емес температурада күніне 7-8 рет бөліп-бөліп порцияланған түрде қабылданады; бір уақытта 200-300 г артық емес.
Ұсынылатыны: майы аз ет сорпасы, кілегей қосылған шырышты қайнатпалар, жеміс-жидек кисель, жеміс-жидек шырындары, жеміс желе, қант
қосылған итмұрын қайнатпасы.
Тыйым салынғаны: қаймағы алынбаған сүт, тығыз және езілген тағамдар, газдалған сусындар.

№0б диетасы (1 а-хирургиялық). Энергетикалық құндылығы - 6364-6908 кДж (1520-1650 ккал). Химиялық құрамы: ақуыз - 40-50 г, майлар - 40-50 г, көмірсулар - 250 г, натрий хлориді - 4-5 г; бос сұйықтық - 2 литрге дейін.
Ас ішу тәртібі. Күніне 6 рет жылы түрінде 350-400 г дейін қабылдауға рұқсат етіледі; 0а диетадан кейін тағайындалады.
Ұсынылатыны: №0а диетасының өнімдері мен тағамдарынан басқа, көкөніс сорпасында шырышты жарма сорпалары, жармалардан сұйық пюре жармалары (қарақұмық, күріш, сұлы жармасы), бу протеинді омлет, жұмсақ пісірілген жұмыртқа, бу суфле немесе майсыз ет пюресі және балық, қышқыл емес жидектерден мусс.

№0в диетасы (16 - хирургиялық). Энергетикалық құндылығы - 9211-10048 кДж (2200-2400 ккал). Химиялық құрамы: ақуыз - 80-90 г, майлар - 65-70 г, көмірсулар - 320-350 г, натрий хлориді - 6-7 г, бос сұйықтық - 1,5 л.
Ас ішу тәртібі. Жылы күйінде күніне 6 ретке дейін тамақтану; физиологиялық қоректік диетаға өтпелі кезең ретінде №0б диетасынан кейін тағайындалады.
Ұсынылатыны: сорпа пюресі, кілегейлі сорпалар, қайнатылған ет пен балық пюресі, буға пісірілген тағамдар, буға пісірілген сүзбе тағамдары, кілегей қосылған сүзбе пюресі, қышқыл сүтті сусындар, пісірілген алма, көкөніс және жеміс пюресі, 75 г дейін ақ крекер.

№1 диета (негізгі)

Қолдану көрсеткіштері: өршу мен ремиссияның басылу фазасында (3-5 ай ішінде) асқазанның қалыпты және жоғары секрециясы бар асқазан жарасы және созылмалы гастрит; өткір кезеңде секреторлық жеткіліксіздігі бар созылмалы гастрит; қалпына келтіру кезеңінде жедел гастрит; қалпына келтіру фазасындағы асқазанға жасалған оталардан кейін (№1а және 1б диеталарынан кейін).
Арнайы мақсат. №1б диетасындағыдай, бірақ асқазанды аз сақтайды.
Жалпы сипаттамасы. Жеткілікті энергия құндылығы және маңызды қоректік заттардың қалыпты қатынасы бар диета. Химиялық және термиялық тағамдық тітіркендіргіштер, асқазан секрециясының күшті стимуляторлары алынып тасталады. Асқазанның механикалық сақталуы №1б диетасына қарағанда ауыр емес.
Энергетикалық құндылығы - 12142-12979 кДж (2900-3100 ккал).
Химиялық құрамы: ақуыздар - 100 г (60% жануарлар), майлар - 100 г (20-30% өсімдік), көмірсулар - 400-450 г; натрий хлориді - 12 г; бос сұйықтық - 1,5 л.
Аспаздық өңдеу. Тамақты буға пісіріп, қайнатып, пюре түрінде береді.
Ас ішу тәртібі. Тағам күніне 5-6 рет жылы күйде (40-50 ° С) қабылданады.

Ұсынылатын және алынып тасталған тағамдар

1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылатыны: кешегі пісірілген немесе кептірілген жоғары және 1-сортты ұннан жасалған бидай наны; майсыз тоқаш (аптасына 1-2 рет); құрғақ печенье, майсыз печенье («Мария» сияқты). Алынып тасталады: қара бидай наны, жаңа піскен нан, құймақ, пирогтар, кекстер, (№1диета - хирургиялық - әлсіз ет, балық және көкөніс сорпаларын қосу және толық сүтті шектеу арқылы №1 диетадан ерекшеленеді).

2. *Ет және құс еті.* Ұсынылатыны: сіңірсіз және фасциясыз майсыз ет (сиыр, бұзау, қоян), терісі жоқ тауық және күркетауық, қайнатылған немесе буға пісірілген, пюре (котлеттер, тұшпара, фрикаделькалар, картоп пюресі, суфле, рулет және т.б.), бұзау еті, қоян еті, кесектерге пісірілген тауық еті, қайнатылған сиыр еті. Қайнатылған және бумен пісірілген тіл мен бауыр. Ветчина майсыз, тұзсыз; майдалап туралған дәрігерлік және диеталық шұжықтар; ет ірімшігі, бауыр пастасы. Алынып тасталады: қуырылған және бұқтырылған ет пен құс етінің майлы және сіңірлі сорттары, консервілер.

3. *Балық.* Ұсынылатыны: майы аз, қабығы жоқ, кесек немесе қайнатылған немесе бу түрінде котлет массасы түрінде, көкөніс сорпасында. Аз мөлшерде жеңіл тұздалған түйіршікті уылдырық. Алынып тасталады: майлы түрлер (бекіре, жұлдызды бекіре және т.б.), ысталған, тұздалған, қуырылған, бұқтырылған.

4. *Жұмыртқа.* Ұсынылатыны: жұмсақ пісірілген, бу омлеті және омлет (күніне 2 жұмыртқа). Алынып тасталады: қатты пісірілген, қуырылған жұмыртқалар және омлет, шикі жұмыртқаның ақуызы.

5. *Сүт өнімдері.* Ұсынылатыны: қайнатылған сүт, кілегей, бір күндік йогурт, жаңа қышқылсыз қаймақ және тағамдардағы сүзбе (жалқау вареник, запеканка, пудинг және т.б.); ашты емес үгітілген ірімшік. Алынып тасталады: қышқылдығы жоғары сүт өнімдері, ащы ірімшіктер.

6. *Майлар.* Ұсынылатыны: тұздалмаған сары май, тазартылған зәйтүн және күнбағыс майы табиғи түрінде немесе тағамдарға қосылады. Басқа майлар, артық пісірілген сары май алынып тасталады.

7. *Жарма, макарон және бұршақ дақылдары.* Ұсынылатыны: сүтке немесе суға пісірілген жарма - жақсы пісірілген күріш, қарақұмық пюресі және сұлы жармасы. Тартылған жармалардан бу пудингтері, суфлелер, котлеттер. Қайнатылған туралған макарон. Алынып тасталады: тары, арпа, қарақұмық (ұнтақталған), бұршақ дақылдары, тұтас макарон өнімдері.

8. *Көкөністер.* Ұсынылатыны: қызылша, картоп, сәбіз, гүлді қырыққабат, жасыл бұршақ, суда қайнатылған немесе буға пісірілген және езілген (картоп пюресі, суфле); бу пудингтері; цуккини мен асқабақ, кесектерге кесілген, қайнатылған. Кейде аз мөлшерде қышқыл емес қызанақ піскен. Алынып тасталады: басқа көкөністер, тұздалған, маринадталған көкөністер мен саңырауқұлақтар, көкөніс консервілері.

9. *Сорпалар.* Ұсынылатыны: көкөніс пюресі, сүт, жарма, вермишельден пюре немесе рұқсат етілген көкөніс пюресі қосылған үй кеспе; кілегейлі сүт сорпалары, көкөністерден, алдын ала пісірілген тауықтан немесе еттен. Сары маймен, қышқылсыз қаймақпен, жұмыртқаның сарысымен. Алынып тасталады: ет, тауық еті, балық сорпасы, саңырауқұлақ және көкөніс сорпасы, борщ, қырыққабат сорпасы, окрошка.

10. *Жемістер, тәтті тағамдар және тәттілер.* Ұсынылатыны: картоп пюресі, кисель, желе, мусс, компот пюресі түріндегі піскен тәтті жемістер мен жидектер. Пісірілген алма (қабығы жоқ). Көпіртілген протеиндердегі тәтті тағамдар (мус, самбуки), кілегей, кремдер, сүт желе. Қант, бал, тәтті жидектер мен жемістерден жасалған джемдер мен консервілер, зефир, пастила. Алынып тасталады: шикі түріндегі жидектер мен жемістер, қышқыл және піспеген, шоколад, халва, езілмеген кептірілген жемістер.

11. *Тұздықтар мен дәмдеуіштер.* Ұсынылатыны: сүт, қаймақ, жұмыртқа-май соустары. Сорпадағы майдалап туралған аскөк; ванилин. Алынып тасталады: басқа соустар мен дәмдеуіштер.

12. *Сусындар.* Ұсынылатыны: сүт немесе кілегей қосылған әлсіз шай, сүтпен әлсіз какао, тәтті жеміс-жидек шырындары, итмұрын қайнатпасы, бидай кебегі. Алынып тасталады: квас, кофе, газдалған сусындар, қышқыл жидектер мен жемістердің шырындары.

№2 диета

Қолдану көрсеткіштері: асқыну фазасынан тыс асқазан секрециясының төмендеуімен созылмалы гастрит; өршу фазасынан тыс созылмалы энтероколит; шайнау аппаратының дисфункциясы; жедел инфекциялар мен оталардан кейінгі қалпына келтіру кезеңі.

Арнайы мақсат. Асқазан мен ішектің секрециясын ынталандыру және қозғалтқыш қызметін қалыпқа келтіру, ішекте ашыту процестерін азайту.

Жалпы сипаттамасы. Химиялық тітіркендіргіштерді сақтай отырып, қалыпты механикалық және жылуды үнемдейтін энергетикалық құндылық пен химиялық құрамға толы диета.

Энергетикалық құндылығы - 12142 кДж (2900 ккал).

Химиялық құрамы: ақуыздар - 100 г (60% жануарлар), майлар - 100 г (20-25% өсімдік), көмірсулар - 400 г; натрий хлориді - 12 г; бос сұйықтық - 1,5 л.

Аспаздық өңдеу. Кедір-бұдыр қыртысын қалыптастырмай шектеулі мөлшерде қайнату, бұқтыру, пісіру және қуыру (нан пісіруге рұқсат етілмейді); тағамды ұнтақтау және пюрелеу.

Ас ішу режимі. Бөлшек тағамдар күніне 4-5 рет жылы түрінде (40-50 ° С).

Ұсынылатын және алынып тасталған тағамдар

1. *Нан және ұн өнімдері.* Ұсынылатыны: алдыңғы күннің немесе кептірілген бидай наны; майсыз нан өнімдері, крекер, печенье, құрғақ печенье. Алынып тасталады: қара бидай наны, жаңа піскен және қатпарлы қамырдан жасалған өнімдер, құймақ.

2. *Ет және құс еті.* Ұсынылатыны: ұсақталған майсыз сиыр еті – котлеттер, аздап қуырылған фрикаделькалар. Бұзау, қоян, тауық, күркетауық пісірілген, бұқтырылған, буға пісірілген, қуырылған. Нансыз қуырылған. Қайнатылған тіл, құймалы ет, сиыр желе, ет және бауыр паста, майсыз ветчина, шұжықтар: докторлық және диеталық, сүтті шұжықтар. Алынып тасталады: майлы және сіңірлі сорттар (қозы, шошқа еті, қаз, үйрек), консервілер, ысталған ет.

3. *Балық.* Ұсынылатыны: майы аз қайнатылған, бұқтырылған, желе, қуырылған (нансыз). Алынып тасталады: майлы түрлер, тұздалған, кептірілген, ысталған, консервіленген балық.
4. *Жұмыртқа.* Ұсынылатыны: жұмсақ пісірілген, аралас жұмыртқалар, қуырылған және пісірілген жұмыртқа. Алынып тасталады: қатты қайнатылған.
5. *Сүт өнімдері.* Ұсынылатыны: әр түрлі тағамдардың бөлігі ретінде сүт, шай және басқа сусындар. Кефир, сүзбе сүт, ацидофил, табиғи түрінде және тамақта қышқылсыз үгітілген жаңа піскен сүзбе, тамақтағы қышқылсыз қаймақ, жұмсақ үгітілген ірімшік. Алынып тасталады: қаймағы алынбаған сүт және кілегей, балмұздақ.
6. *Майлар.* Ұсынылатыны: сары май, май, тазартылған өсімдік майлары. Алынып тасталады: барлық басқа майлар.
7. *Жарма, макарон және бұршақ дақылдары.* Ұсынылатыны: пюре немесе қайнатылған ботқа. Вермишель және қайнатылған кеспе. Пісірілген пудинг, зрази, вермишель және жарма котлеттері. Алынып тасталады: қарақұмық (ұнтақсыз), арпа, бұршақ дақылдары.
8. *Көкөністер.* Ұсынылатыны: сәбіз, қызылша - қайнатылған, пісірілген, бұқтырылған. Картоп пюресі, зраз, котлеттер (жеңіл қуырылған) түрінде шектеулі мөлшерде картоп. Сары маймен пісірілген түсті қырыққабат. Қуырылған цуккини мен асқабақ. Томаттар жаңа піскен, шикі. Алынып тасталады: өсімдік талшықтарына немесе эфир майларына бай (қияр, репа, редис, редис, бұрыш және т.б.), маринадталған саңырауқұлақтар.
9. *Сорпалар.* Ұсыныладтыны: ет және балық сорпаларында, көкөніс және саңырауқұлақ сорпасында, картопта, жарма пюресі қосылған, майдалап туралған немесе езілген көкөністер, вермишель, тефтель. Алынып тасталады: сүт, бұршақ, жасымық, окрошка.
10. *Жемістер, тәтті тағамдар және тәттілер.* Ұсынылатыны: піскен шикі жемістер мен жидектер және қабығы жоқ жұмсақ сорттар, пюресі жоқ, пюресі бар компоттар, кисельдер, желе, жаңа піскен жидектер мен жемістерден жасалған мусс. Кептірілген жемістердің пюрелерінен жасалған компоттар. Пісірілген алма. Қант, бал, джем, зефир, мармелад. Алынып тасталады: қатты жемістер, ірі дәнді жидектер (қызыл қарақат, таңқурай) және қабығы (қарлыған) інжір, құрма, халва.
11. *Тұздықтар мен дәмдеуіштер.* Ұсынылатыны: ет және балық сорпасында тұздықтар, саңырауқұлақ және көкөніс сорпасы, қаймақ, лимон қосылған ақ. Лимон қышқылы, даршын, қалампыр, лавр жапырағы, ванилин (аз мөлшерде). Алынып тасталады: майлы және ашы соустар, бұрыш, қыша, желкек.
12. *Сусындар.* Ұсынылатыны: шай, кофе, сүт қосылған какао, итмұрын қайнатпасы; жеміс, жидек, көкөніс, ашытылған қырыққабат шырындары. Алынып тасталады: газдалған, жүзім шырыны.

№3 диета

Қолдану көрсеткіштері: ас қорыту жүйесінің басқа аурулары болмаған кезде, алиментарлы, үйреншікті іш қату және тік ішектің кейбір аурулары (жарықтар, геморройлар).
Арнайы мақсат. Механикалық, термиялық және химиялық тітіркендіргіштерді диетаға қосу арқылы ішектің қозғалтқыш қызметін ынталандыру.
Жалпы сипаттамасы. Энергетикалық құндылыққа және химиялық құрамға толы диета; өсімдік талшықтарына бай және ішек моторикасын ынталандыратын тағамдарды қосу.
Энергетикалық құндылығы - 12142-15072 кДж - (2900-3600 ккал).
Химиялық құрамы: ақуыз - 100-120 г (50-60% жануарлар), майлар - 100-120 г (20-30% өсімдік), көмірсулар - 400-500 г; натрий хлориді - 12-15 г; бос сұйықтық шектелмейді.
Аспаздық өңдеу шектеусіз әр түрлі.
Ас ішу режимі. Күніне 4 рет тамақтану.

Ұсынылатын және алынып тасталған тағамдар

1. *Нан және ұн өнімдері.* Ұсынылатыны: қара бидай наны, бидай наны, «Дәрігерлік», «Денсаулық», «Барвихинский».
2. *Ет және құс еті.* Ұсынылатыны: әр түрлі, сіңірлі, бөлікті; терісі бар құс; субөнім, желе, шұжықтар, ақжелкен, ветчина.
3. *Балық.* Ұсынылатыны: майы аз әр түрлі дайындалған, майшабақ, ысталған, шпрот, майдағы сардина, балық уылдырығы.
4. *Жұмыртқа.* Ұсынылатыны: қатты қайнатылған, араластырылған жұмыртқа.
5. *Сүт өнімдері.* Ұсынылатыны: бір күндік сүт қышқылы сусындары, кілегей, қаймақ, сүзбе, ірімшік.
6. *Майлар.* Ұсынылатыны: сары май, өсімдік майы, шошқа майы.
7. *Жарма, макарон және бұршақ дақылдары.* Ұсынылатыны: інжу арпа, қарақұмық (ұнтақсыз), тары, ұнтақталған жарма түріндегі арпа, бұршақ дақылдары. Алынып тасталады: күріш, сұлы жармасы, жарма, макарон, саго.
8. *Көкөністер.* Ұсынылатыны: кез келген, әсіресе қызылша, қырыққабат, шалғам, қияр, уылдырық түріндегі теңіз балдырлары, салаттар, өсімдік майы қосылған винегрет, консервіленген түрінде.
9. *Сорпалар.* Ұсынылатыны: көкөністер, жемістер, бұршақ дақылдары, қызылша, окрошка, борщ, қырыққабат сорпасы, көбінесе салқын күйінде. Алынып тасталады: шырышты сорпалар.
10. *Жемістер, тәтті тағамдар және тәттілер.* Ұсынылатыны: шикі жемістер мен жидектер (алып тасталмағандар), кептірілген жемістер (әсіресе қара өрік), компоттар, желе, пісірілген алма, балмұздақ, джем, бал, сироптар. Алынып тасталады: көкжидек, айва, анар, қызыл тал, итбұлдірген, алмұрт, желе, шоколад.
11. *Тұздықтар мен дәмдеуіштер.* Әр түрлі.
12. *Сусындар.* Ұсынылатыны: көкөніс және жеміс шырындары (әсіресе қызылша, сәбіз, өрік), квас, әлсіз шай және кофе, салқын газдалған сусындар.

№4 диета

Қолдану көрсеткіштері: жедел кезендегі созылмалы колит және энтероколит; аурудың басында (аш күндерден кейін) жедел гастроэнтероколит; дизентерия, іш сүзегі, ішек туберкулезі (алғашқы 5-7 күнде).

Нысаналы мақсат: ішектерді максималды механикалық, химиялық және термиялық сақтау; қабыну процесін жою және бұзылған функцияларды қалпына келтіру үшін жағдай жасау; ішекте ашыту және шіру процестерін азайту.
Жалпы сипаттамасы. Негізінен көмірсу мен майларға байланысты энергия құндылығының төмендеуі; ақуыздың мөлшері физиологиялық нормаға сәйкес келеді; натрий хлоридінің азаюы. Механикалық, химиялық және термиялық тітіркендіргіштер алынып тасталады; ішекте ашыту және шіру процестеріне ықпал ететін өнімдер, қорытылмайтын тағамдар, өт бөлінуінің күшті стимуляторлары, асқазан мен ұйқы безінің секреторлық қызметі, сондай-ақ бауырды тітіркендіретін заттар.
Энергетикалық құндылығы - 8583 кДж (2050 ккал).
Химиялық құрамы: ақуыздар - 100 г (60-70% жануарлар), майлар - 70 г (40-50 г сары май), көмірсулар - 250 г (30-50 г қант); натрий хлориді - 8-10 г; бос сұйықтық - 1,5 л.
Аспаздық өңдеу. Тамақты қайнатады, буға пісіреді, сұйық, пюре және езбе түрінде пайдаланады.
Ас ішу режимі. Күніне 3-6 ретке дейін жылу түрінде бөліп-бөліп қабылдау, төсек демалысын ескеру.

Ұсынылатын және алынып тасталған тағамдар

1. *Нан және ұн өнімдері*. Ұсынылатыны: жоғары сапалы ұннан жасалған бидай наны, алдыңғы күннің кондитерлік өнімдері (шектелген); бидай наны крекерлері; майсыз печенье. Алынып тасталады: қара бидай және жаңа піскен нан; кондитерлік өнімдер, құймақ.
2. *Ет және құс еті*. Ұсынылатыны: сиыр еті, бұзау еті, тауық еті, күркетауық етінің майсыз сорттары, езілген және тартылған, суда қайнатылған немесе тартылған етке қосылған нанның орнына күрішпен буға пісірілген; тартылған ет ұсақ торы бар еттартқыштан 2-3 рет өткізіледі. Пісірілген тауық. Ет пюресі. Алынып тасталады: майлы сорттар: қой еті, шошқа еті, каз, үйрек, бұктырылған және қуырылған кесектер, шұжықтар, ветчина, ысталған ет, консервілер.
3. *Балық*. Ұсынылатыны: майы аз (шортан, алабұға және т.б.) кесектерге, туралған және пюре, суда қайнатылған немесе буға пісірілген, желе, тұздалған түйіршікті уылдырық. Алынып тасталады: майлы түрлер, ысталған, маринадталған, консервіленген.
4. *Жұмыртқа*. Ұсынылатыны: жұмсақ пісірілген, бу омлеті, тағамға (күніне бір рет). Алынып тасталады: шикі, қуырылған, қатты пісірілген.
5. *Сүт өнімдері*. Ұсынылатыны: ацидофильді сүт және макарон өнімдері, кальцийленген үккіштен өткізілген сүзбе. Алынып тасталады: қаймағы алынбаған сүт, кілегей, қаймақ, бір күндік айран, ірімшік.
6. *Майлар*. Ұсынылатыны: сары май табиғи түрде және дайын тағамдарда. Алынып тасталады: басқа майлар.
7. *Жарма, макарон және бұршақ дақылдары*. Ұсынылатыны: күріш, жарма, сұлы жармасы, суда немесе майсыз сорпада ботқалар түріндегі пюресі қарақұмық, бу пудингтері, қайнатылған вермишель. Алынып тасталады: арпа, тары, ұнтақталған жарма, макарон пісірмесі, бұршақ дақылдары.
8. *Көкөністер*. Ұсынылатыны: қайнатпа түрінде (сорпаға қосылады). Алынып тасталады: барлық түрлері.
9. *Сорпалар*. Ұсынылатыны: майы аз, әлсіз ет, тауық немесе балық сорпасына, күріш, жарма, кеспе, фрикадельки қосылған. Сары маймен бірдей сорпаларда шырышты сорпалар. Алынып тасталады: күшті және майлы сорпа, сүт, көкөністер, бұршақтар қосылған, суық.
10. *Жемістер, тәтті тағамдар және тәттілер*. Ұсынылатыны: алма пюресі. Қышқылды емес жидектер мен жемістердің шырындарынан кисель және желе, кептірілген қарақат, көкжидек, қызыл тал, айва, мойыл қайнатпалары. Қант шектеулі. Алынып тасталады: жаңа піскен жемістер мен жидектер, кептірілген жемістер, компоттар, бал, джем және басқа тәттілер.
11. *Тұздықтар мен дәмдеуіштер*. Ұсынылатыны: май, майсыз сорпа. Алынып тасталады: дәмдеуіштер.
12. *Сусындар*. Ұсынылатыны: шай (әсіресе көк шай), кофе, судағы какао. Сумен сұйылтылған қышқыл емес жидектер мен жемістердің шырындары. Кептірілген қарақат, көкжидек, мойыл, қызылтал, айва, итмұрын қайнатпалары. Алынып тасталады: сүт қосылған кофе және какао, квас, жүзім шырыны, газдалған және салқын сусындар.

№4б диетасы

Қолдану көрсеткіштері: жеңіл өршу фазасындағы созылмалы колит және энтероколит (№4 диетадан кейін); жақсарту фазасындағы жедел энтероколит; асқазанның, ұйқы безінің, бауырдың және өт жолдарының зақымдалуымен бірге осы аурулардың біріктірілген жағдайында.
Арнайы мақсат. Ішектің орташа механикалық және химиялық сақталуы. Қабыну процесін азайту, ішекте ашыту және шіру процестерін шектеу, ішектің және ас қорыту жүйесінің басқа органдарының бұзылған функционалдық жағдайын қалыпқа келтіру үшін жағдай жасау.
Жалпы сипаттамасы. Тұз мөлшерін аздап шектеумен энергетикалық құндылығы мен химиялық құрамы бойынша толық. Шырышты қабықтың және ас қорыту жолының рецепторлық аппаратының механикалық, химиялық және термиялық тітіркендіргіштері орташа шектелген; ішектегі ашыту және шіру процестеріне ықпал ететін, өт бөлінуін, асқазанның, ұйқы безінің секреторлық қызметін күрт ынталандыратын және бауырды тітіркендіретін тағамдар, ауыр қорытылатын тағам.
Энергетикалық құндылығы - 12142-15072 кДж (2900-3600 ккал).
Химиялық құрамы: ақуыз - 100-120 г (60-65% - жануарлар), майлар - 100-120 г (сары майдың басымдығымен), көмірсулар - 400-500 г (50-70 г қант); натрий хлориді - 10 г; бос сұйықтық - 1,5 литр.
Аспаздық өңдеу. Тағам қайнатылады, буға пісіріледі, қабықсыз пісіріледі, ұсақталған немесе езілген түрінде қолданылады.
Ас ішу режимі. Күніне 5-6 ретке дейін бөліп-бөліп тамақтану.

Ұсынылатын және алынып тасталған тағамдар

1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылатыны: бидай наны, кешегі пісірілген, құрғақ бисквит, аптасына 1-2 рет құрғақ печенье; төзімді болса, шектеулі мөлшерде жақсы пісірілген тоқаш немесе сүзбе қосылған пирогтар, пісірілген ет және жұмыртқа, алма.

2. *Ет және құс еті.* Ұсынылатыны: майсыз сиыр еті, тауық еті, түйетауық (терісіз) туралған және пюре түрінде (котлеттер, фрикаделькалар, тұшпара, суфле және т.б.), буға пісірілген, нансыз аздап қуырылған. Бұзау, қоян, тауық еті, тіл бөлігі - қайнатылған және бұктырылған. Алынып тасталады: майлы ет, үйрек, қаз, шұжық, ысталған ет, консервілер.

3. *Балық.* Ұсынылатыны: майы аз, кесектерге, қайнатылған, сорпа құйылып ұйыған, туралған (нансыз аздап қуырылған котлеттер, пісірілген орамдар мен пудингтер). Түйіршікті уылдырық және қара түсті. Алынып тасталады: майлы түрлер, ысталған, тұздалған, маринадталған, консервіленген.

4. *Жұмыртқа.* Ұсынылатыны: жұмсақ пісірілген, пісірілген және буға пісірілген омлет, тамаққа (күніне екі ретке дейін). Алынып тасталады: шикі, қуырылған, қатты пісірілген.

5. *Сүт өнімдері.* Ұсынылатыны: сүт, кілегей, қышқылсыз қаймақ аз мөлшерде, тек тамақта (төзімді болса), Тернер бойынша қышқылдығы 90% -дан аспайтын сүт қышқылды сусындар (айран, ацидофильді сүт, ашытылған пісірілген сүт, т.б.), жаңадан дайындалған сүзбе, сүзбе пастасы, пудинг сүзбе бу немесе пісірілген; жұмсақ ірімшік (Ярославль, кеңестік, углич, орыс және т.б.). Алынып тасталады: сүт, кілегей, табиғи түріндегі қаймақ, қышқылдығы жоғары сүт қышқылы өнімдері (айран, сүзбе және т.б.), ащы ірімшік.

6. *Майлар.* Ұсынылатыны: сары май табиғи түрде және тамақта. Басқа майлар алынып тасталады.

7. *Жарма, макарон және бұршақ дақылдары.* Ұсынылатыны: күріш, сұлы жармасы, 1/2-1/3 сүт қосылған суға ботқалар түріндегі қарақұмық, пудингтер, сүзбе қосылған пісірме. Вермишель және қайнатылған кеспе. Алынып тасталады: арпа, қарақұмық (тартылмаған), тары, жарма, макарон өнімдері, бұршақ дақылдары.

8. *Көкөністер.* Ұсынылатыны: сәбіз, гүлді қырыққабат, кәді, асқабақ, картоп (шектелген) қайнатылған және езілген, көкөніс суфле пюресі, піскен шикі қызанақ (100-150 г дейін). Алынып тасталады: шомыр, шалғам, қырыққабат, қызылша, шалқан, тарна, қияр, қымыздық, шпинат, пияз, саңырауқұлақтар.

9. *Сорпалар.* Ұсынылатыны: майы аз ет немесе балық сорпасында, жақсы пісірілген жарма қосылған көкөніс сорпасы, вермишель, кеспе, майдалап туралған көкөністер, тефтели. Алынып тасталады: сүт, бұршақ дақылдарынан, маринадталған қияр, борщ, қырыққабат сорпасы, окрошка, қызылша.

10. *Тұздықтар мен дәмдеуіштер.* Ұсынылатыны: көкөніс сорпасы мен ет сорпасында, қаймақ, бесамель, жеміс. Асқөк, ақжелкен, лавр жапырағы, даршын, ванилин. Тыйым салынғаны: ащы және майлы соустар, бұрыш, желкек, қыша.

11. *Жемістер, тәтті тағамдар және тәттілер.* Ұсынылатыны: піскен жидектер мен тәтті сорттардың жемістері (құлпынай, алма, алмұрт, мандарин) шикі күйде, егер төзімді болса, аз мөлшерде. Жаңа піскен немесе пісірілген алма. Қышқылды емес жидектер мен жемістерден кисель, желе, мусс, пюре, компоттар. Меренга, мармелад, зефир, пастила. Жидектер мен жемістердің тәтті сорттарынан тосаптар мен консервілер. Қант аз мөлшерде. Алынып тасталады: жүзім, өрік, шабдалы, қара өрік, қауын, қарбыз, ірі дәнді жидектер, кептірілген жемістер, бал, балмұздақ, кілегей өнімдері.

12. *Сусындар.* Ұсынылатыны: шай, кофе, итмұрын қайнатпасы, сумен сұйылтылған қышқыл емес жидектер мен жемістердің шырындары. Алынып тасталады: жүзім шырыны, газдалған және салқын сусындар.

№5 диета

Қолдану көрсеткіштері: қалпына келу фазасындағы жедел гепатит және холецистит, созылмалы гепатит, бауыр циррозы, өршусіз өт жолдарының қабыну зақымданулары (холецистит, холангиогепатит және т.б.); бауыр мен өт жолдарының дисфункциясымен жүретін аурулар. Барлық жағдайларда асқазан мен ішектің қатар жүретін ауруларыыз.

Арнайы мақсат. Бауыр мен өт жолдарының бұзылған функцияларын қалыпқа келтіруге, холестерин мен май алмасуын реттеуге, бауырда гликогеннің жиналуына ықпал етуге, өт секрециясын және ішектің мотор қызметін ынталандырады.

Жалпы сипаттамасы. Пуриндерге, азотты экстрактивтерге, холестеринге, қымыздық қышқылға, эфир майларына, қуыру кезінде майдың тотығу өнімдеріне (акролеиндер, альдегидтер) бай тағамдарды қоспағанда, ақуыздардың, майлардың және көмірсулардың жеткілікті мөлшері бар энергетикалық құндылыққа толы диета. Липотропты заттардың (холин, метионин, лецитин) мөлшері жоғарылайды және құрамында талшық пен сұйықтықтың айтарлықтай мөлшері бар.

Энергетикалық құндылығы - 10467-12142 кДж (2500-2900 ккал).

Химиялық құрамы: ақуыз - 90-100 г (60% жануарлар), майлар - 80-100 г (30% өсімдік), көмірсулар - 350-400 г (70-90 г қант), натрий хлориді - 10 г; бос сұйықтық - 1,8-2,5 литр.

Аспаздық өңдеу. Қуыруға жол берілмейді, тағамды ұнтақтау қажет емес.

Ас ішу режимі. Тағам күніне 5 рет жылы түрінде қабылданады.

Ұсынылатын және алынып тасталған тағамдар

1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылатыны: бидай және қара бидай наны, кеше пісірілген немесе кептірілген. Майсыз печенье. Алып тасталғаны: жаңа піскен нан, кондитер өнімдері, кремді торттар, қуырылған.

2. *Ет және құс еті.* Ұсынылатыны: майсызт сиыр еті, қоян, күркетауық, қайнатылған тауық еті (терісінен тазартылған), алдын ала қайнатып пісірілген, кесек немесе туралған, майсыз ветчина, дәрігерлік және диеталық шұжықтар. Алып тасталғаны: қаз, үйрек, аң, ми, бауыр, бүйрек, консервілер, ысталған ет, қуырылған тағамдар.

3. *Балық.* Ұсынылатыны: майы аз, кесектерге, қайнатылған, алдын ала қайнатып пісірілген, (көкөніс сорпасында), фаршталған. Алынып тасталады: майлы түрлер, ысталған, тұздалған, консервілер, түйіршікті уылдырық (бекіре, лосось, жұлдызды бекіре).

4. *Жұмыртқа.* Ұсынылатыны: пісірілген протеин омлеті, тамақ кезінде күніне 1 сарысынан көп емес. Алынып тасталдаы: қатты пісірілген, қуырылған.

5. *Сүт өнімдері.* Ұсынылатыны: сүт, айран, сүзбе, қаймақ тағамдарға дәмдеуіш ретінде, қышқылсыз сүзбе және одан жасалған тағамдар (пудинг, пісірме, жалқау вареник, жұмсақ ірімшік). Алынып тасталады: кілегей, қышқылдығы жоғары сүзбе.

6. *Майлар.* Ұсынылатыны: табиғи май және өсімдік майлары: күнбағыс, зәйтүн, жүгері. Алып тасталғаны: май, артық пісірілген майлар, шошқа еті, сиыр еті, қой майы, маргарин, ас майлары.
7. *Жарма, макарон және бұршақ дақылдары.* Ұсынылатыны: жарма түріндегі толық ассортимент (әсіресе сұлы және қарақұмық), сүзбе қосылған пісірілген пудингтер, сәбіз, кептірілген жемістер, көкөністер немесе жемістер қосылған палау. Вермишель және қайнатылған кеспе. Алынып тасталады: бұршақ.
8. *Көкөністер.* Ұсынылғаны: шикі, қайнатылған, бұқтырылған және пісірілген, қайнағаннан кейінгі пияз, қышқыл емес ашытылған қырыққабат. Алынып тасталады: шалғам, қымыздық, асжапырақ, шалқан, сарымсақ, саңырауқұлақтар, маринадталған көкөністер.
9. *Сорпалар.* Ұсынылатыны: сүт, жарма қосылған көкөніс сорпасында, вермишель, кеспе, жеміс, борщ және вегетариандық қырыққабат сорпасы. Тұндыруға арналған ұн мен көкөністер қуырылмайды. Алынып тасталады: ет және балық сорпасы, саңырауқұлақ сорпасы, жасыл қырыққабат сорпасы, окрошка.
10. *Жемістер, тәтті тағамдар және тәттілер.* Ұсынылатыны: қышқыл емес сорттардың жемістері мен жидектері, компоттар, кисельдер, желе, олардан мусс, безе, қант, бал, джем, шоколадсыз тәттілер, мармелад, зефир. Алынып тасталады: жемістердің қышқыл сорттары, шоколад, балмұздақ, кілегей өнімдері.
11. *Тұздықтар мен дәмдеуіштер.* Ұсынылатыны: сүт, қаймақ, көкөніс, жеміс-жидек соустары. Тұздыққа арналған ұн қуырылмайды. Ақжелкен, аскөк, даршын, ванилин. Алынып тасталады: ащы, ет және балық сорпасы, саңырауқұлақ сорпасы, бұрыш, қыша, желкек.
12. *Сусындар.* Ұсынылатыны: лимон қосылған шай, сүт қосылған кофе, көкөніс, жеміс-жидек шырындары, итмұрын қайнатпасы. Алынып тасталады: кофе, какао, салқын сусындар.

№7 диета

Қолдану көрсеткіштері: созылмалы гломерулонефрит (үдерістің ремиссиясы кезінде), жедел гломерулонефрит (сауықтыру сатысында), жүкті әйелдердің нефропатиясы, тұзы аз диета көрсетілген басқа да аурулар.
Арнайы мақсат. Бүйрек функциясын қалыпты сақтау, қан қысымын және ісінуді азайту, азотты шлактарды және аз тотыққан метаболикалық өнімдерді организмнен шығаруды жақсарту.
Жалпы сипаттамасы. Ақуыз, натрий хлориді, бос сұйықтық, бүйректі тітіркендіретін, жүрек-тамыр және орталық жүйке жүйесін қоздыратын заттар, ет, сүт және саңырауқұлақ сорпалары, эфир майлары мен қымыздық қышқылына бай тағамдар аздап шектелген.
Энергетикалық құндылығы - 11514-13188 кДж (2750-3150 ккал).
Химиялық құрамы: ақуыздар - 80 г (50% жануарлар), майлар - 90 г (20-25% өсімдік), көмірсулар - 400-500 г (100 г қант); натрий хлориді - 5-7 г (3-5 г наукастың қолына беріледі, ал қалғаны өнімдерде болады); бос сұйықтық - 0,8-1 л.
Аспаздық өңдеу. Тағам қайнатылған және ұсақталған түрінде қолданылады; ет пен балықты алдын ала қайнатқаннан кейін қуыруға рұқсат етіледі.
Ас ішу режимі. Тамақтану күніне 5 рет.

Ұсынылатын және алынып тасталған тағамдар

1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылатыны: тұзсыз нан, құймақ және тұзсыз ашытқы қосылған құймақ. Алынып тасталады: кәдімгі нан, кондитерлік өнімдер, натрий гидрокарбонаты (сода) қосылған ұн өнімдері.
2. *Ет және құс еті*: алынып тасталады.
3. *Балық*: алынып тасталады.
4. *Жұмыртқа.* Тағамдарда сарысы шектеулі.
5. *Сүт өнімдері.* Ұсынылатыны: қаймағы алынбаған сүт, кілегей, сүзбе сүт, қаймақ. Алынып тасталады: сүзбе, ірімшік.
6. *Майлар.* Ұсынылатыны: сары май, май, өсімдік майы. Алынып тасталады: шошқа еті, қой еті, сиыр еті, маргарин, аспаздық.
7. *Жарма, макарон және бұршақ дақылдары.* Ұсынылатыны: ассортимент пен пісіру әдістерін шектемей жарма және макарон өнімдері. Алынып тасталады: бұршақ.
8. *Көкөністер.* Ұсынылатыны: жаңа піскен, әр түрлі тағамдар түрінде. Пияз пісірілген және тамаққа қуырылған. Ақжелкен аскөк. Алынып тасталады: маринадталған, тұздалған, шпинат, қымыздық, шалғам, саңырауқұлақтар.
9. *Сорпалар.* Ұсынылатыны: қаймақ қосылған дәнді дақылдар, көкөністер, жемістер, қуырылған пияз, шөптер. Алынып тасталады: сүт, бұршақ, ет, балық және саңырауқұлақ сорпалары.
10. *Жемістер, тәтті тағамдар және тәттілер.* Ұсынылатыны: кез келген жемістер мен жидектер; шикі, пісірілген, кептірілген, компоттар, желе, қант, бал, джем, шоколадсыз тәттілер. Алынып тасталады: сүт кремі, шоколад, балмұздақ.
11. *Тұздықтар мен дәмдеуіштер.* Ұсынылатыны: сүт және томат соусы, көкөніс және жеміс соустары. Лимон қышқылы, ванилин, даршын. Алынып тасталады: ет, балық және саңырауқұлақ сорпалары, бұрыш, желкек, қыша.
12. *Сусындар.* Ұсынылатыны: әлсіз шай, итмұрын қайнатпасы, жеміс, жидек және қызанақ шырындары. Алынып тасталады: кофе, какао, минералды су.
Ауыр бүйрек жеткіліксіздігі бар емделушілерге осы диетаның нұсқасы ұсынылады, мұнда 75% жануар ақуызы басым. Диетаның бұл нұсқасында, жоғарыда айтылғандардан айырмашылығы, кәдімгі пісіретін нанның орнына жүгері крахмалы мен бидай кебегінен жасалған ақуызсыз нан пайдаланылады, ет пен құс еті ұсынылады (майы аз сиыр еті, бұзау еті, қоян, тауық еті, кесектерге немесе туралған, алдын ала қайнағаннан кейін қуырылған күркетауық), балық (майсыз түрлері, туралған немесе ұсақталған, қайнатылған немесе алдын ала қайнағаннан кейін қуырылған), жұмыртқа (пісіру үшін күніне бір рет және ақуыз омлет түрінде), сүзбе орнына кәдімгі саго және арнайы макарон дәнді крахмал және ісінетін амилопектин крахмалдан жасалған.
Ақуызға бай тағамдардың (ет, балық, сүзбе, жұмыртқаның ақтығы және т.б.) мөлшерін арттыру.
Алынып тасталады: №7а диетада көрсетілген барлық тағамдар.

№7 а диета

Қолдану көрсеткіштері: жедел гломерулонефрит ауыр түрі (жеңілдетілген күндерден кейін), және орта ауыр жағдайда (аурудың басынан бастап), созылмалы гломерулонефрит бүйрек жетіспеушілігінің айқын жағдайында.
Арнайы тағайындау. Бүйрек функциясын мейлінше қалыпты сақтау, ақуыз алмасуын төмендету, қан қысымын және ісінуді азайту, азотты шлактарды және аз тотыққан метаболикалық өнімдерді организмнен шығаруды жақсарту.
Жалпы сипаттамасы. Ақуыз, натрий хлориді, бос сұйықтық, бүйректі тітіркендіретін, жүрек-тамыр және орталық жүйке жүйесін қоздыратын заттар, ет, сүт және саңырауқұлақ сорпалары, эфир майлары мен қымыздық қышқылына бай тағамдар аздап шектелген.
Энергетикалық құндылығы - 9211 кДж (2200 ккал).
Химиялық құрамы: ақуыздар - 20 г, майлар - 80 г дейін (20-25% өсімдік), көмірсулар - 350 г; натрий хлориді – 1,5-2 (тұзсыз нан пайдаланатын өнімдерді шектеу); бос сұйықтықтың мөлшері алдыңғы тәуліктегі пациенттің зәрінің көлеміне (200-300 мл) тең немесе сәл артық болуы керек.
Аспаздық өңдеу. Барлық тағамдар тұзсыз дайындалады; Қайнату, пісіру және жеңіл қуыру қолданылады.
Диета. Тамақ төсек демалысымен күніне 5-6 рет қабылданады. Диета 5-7 күн ішінде тағайындалады.

Ұсынылатын және алынып тасталған тағамдар
1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: тұзсыз нан, тұзсыз ашытқыдан жасалған құймақ және құймақ. Алынып тасталды: кәдімгі нан, кондитерлік өнімдер, натрий гидрокарбонаты (сода) қосылған ұн өнімдері.
2. Ет және құс еті: алынып тасталды.
3. Балық: алынып тасталды.
4 Жұмыртқа. Сарысы тағамдарда шектеулі.
5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: қаймақ, қаймақ, йогурт, қаймақ. Алынып тасталды: сүзбе, ірімшік.
6. Майлар. Ұсынылады: сары май, май, өсімдік майы. Алынып тасталды: шошқа еті, қой еті, сиыр еті, маргарин, аспаздық.
7. Жарма, макарон және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: ассортименті мен аспаздық өңдеу әдістерін шектемей жарма және макарон өнімдері. Алынып тасталды: бұршақ дақылдары.
8. Көкөністер. Ұсынылады: жаңа піскен, әртүрлі тағамдар түрінде. Пияз қайнатып, ыдысқа қуырылады. Ақжелкен аскөк. Алынып тасталады: маринадталған, тұздалған, маринадталған, шпинат, қымыздық, шалғам, шалғам, саңырауқұлақтар.
9. Сорпалар. Ұсынылады: қаймақ қосылған дәнді дақылдар, көкөністер, жемістер, қуырылған пияз, шөптер. Алынып тасталады: сүт, бұршақ, ет, балық және саңырауқұлақ сорпалары.
11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: сүт және томат соусы, көкөніс және жеміс соустары. Лимон қышқылы, ванилин, даршын. Алынып тасталды: ет, балық және саңырауқұлақ сорпаларынан, бұрыш, желкек, қыша.
12. Сусындар. Ұсынылады: әлсіз шай, итмұрын қайнатпасы, жеміс, жидек және қызанақ шырындары. Шығарылған: кофе, какао, минералды сулар.

Ауыр бүйрек жеткіліксіздігі бар емделушілерге осы диетаның нұсқасы ұсынылады, онда 75% жануар текті ақуыз басым болады. № 7а диетасының бұл нұсқасында жоғарыда айтылғандардан айырмашылығы кәдімгі пісірілген нанның орнына жүгері крахмалы мен бидай кебегінен жасалған ақуызсыз нан пайдаланылады, ет пен құс еті ұсынылады (майсыз сиыр еті, бұзау еті, қоян, тауық еті, кесектерге немесе туралған, алдын ала қайнағаннан кейін қуырылған күркетауық), балық (аз май түрлері, кесектерге немесе туралған, пісірілген немесе алдын ала қайнағаннан кейін қуырылған), жұмыртқа (күніне бір рет пісіруге және ақуыз омлет түрінде), коттедж ірімшік, кәдімгі жарма, саго және жарма крахмалы мен ісінетін амилопектин крахмалынан жасалған арнайы макарон өнімдерінің орнына қолданылады.

№8, 8а, 8о диета

Қолдану көрсеткіштері: семіздік (ас қорыту жүйесінің бұзылыстары болмаған кезде).
Арнайы мақсат. Денедегі майлы тіндердің шамадан тыс жиналуының алдын алу және жою.
Жалпы сипаттамасы. Энергетикалық құндылықтың төмендеуі, негізінен көмірсуларға (әсіресе оңай сіңетін) және аз дәрежеде майларға байланысты. Натрий хлориді, бос сұйықтықты шектеу. Орташа ақуыз мөлшері (әсіресе жануарлардың есебінен) және талшық. Экстрактивті және хош иісті дәмдеуіштерді алып тастау.

1 таблица. Семіздікке шалдыққан науқастарға арналған төмендетілген диетаның химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығы

диетаның №8 нұсқасы	Ақуыз, г	майлар, г	көмірсу, г	Энергетикалық құндылық, кДж (ккал)
8 (негізгі)	100-110	80-90	120-150	6699-7746 (1600-1850)
8а (орташа азаюы)	70-80	60-70	70-80	4605-5317 (1100-1270)
8о (максималды азайту)	40-50	30-40	50-70	2638-3517 (630-840)

Диеталық нұсқаға сәйкес энергетикалық құндылығы мен химиялық құрамы: 8, 8а және 8о (1-кесте).
Ақуыздың 60% жануар, майлардың 25-30% өсімдік болуы керек. Натрий хлориді рұқсат етіледі - 5-8 г дейін (науқасқа жеке тағамдарды тұздау үшін 5 г беріледі, ал қалғаны табиғи өнімдерде болады); бос сұйықтық - 1-1,2 литрге дейін.
Аспаздық өңдеу. Тағам қайнатылған, бұқтырылған және пісірілген күйде дайындалады. Қанттың орнына оның алмастырғыштары қолданылады (ксилит, сорбит және т.б.). Қуырылған, туралған және пюресі бар өнімдерді шектеңіз. Тағам дәмдеуіштер мен тұзсыз дайындалады.
Ас ішу режимі. Күніне 6 ретке дейін бөліп-бөліп тамақтану.

Ұсынылатын және алынып тасталған тағамдар

1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылатыны: шектеулі мөлшердегі бидай және қара бидай наны, ақуыз-бидай және ақуыз-кебек нан. Алынып тасталады: жоғары сапалы бидай ұнынан жасалған өнімдер, бай және қатпарлы қамыр, печенье.
2. *Ет және құс еті.* Ұсынылатыны: майсыз ет (сиыр, бұзау, қоян) және алдын ала қайнағаннан кейін қайнатылған, бұқтырылған және қуырылған тауық еті. Құймалы, сиыр етінен жасалған шұжықтар. Алынып тасталады: майлы сорттар, қаз, үйрек, ми, ветчина, шұжықтар, пісірілген және ысталған шұжықтар, консервілер.
3. *Балық.* Ұсынылатыны: қайнатылған, пісірілген, толтырылған және желе түріндегі майдың аз түрлері; теңіз өнімдері (мұхит макарондары, мидия және т.б.). Алынып тасталады: майлы түрлер, ысталған, тұздалған, балық консервілері, майдағы уылдырық.
4. *Жұмыртқа.* Ұсынылатыны: қайнатылған және омлет түрінде.
5. *Сүт өнімдері.* Ұсынылатыны: сүт (негізінен ақуыз), майы аз және таллиндік айран, сүзбе сүт, каймақ – шектеулі (негізінен тағамдарда), сүзбе, майы аз және тұзсыз ірімшік. Алынып тасталады: пісірілген сүт, кілегей, ашытылған пісірілген сүт, тәтті йогурт, майлы сүзбе, тұзды және майлы ірімшік.
6. *Майлар.* Ұсынылатыны: сары май және өсімдік майлары шектеулі. Алынып тасталады: шошқа майы, сиыр және қой етінің майы, тағамдық майлар.
7. *Жарма, макарон және бұршақ дақылдары.* Ұсынылатыны: шектеулі мөлшерде, ұнтақталған жарма түріндегі қарақұмық және інжу арпа. Алынып тасталады: басқа дәнді дақылдар, макарон өнімдері, бұршақ дақылдары.
8. *Көкөністер.* Ұсынылатыны: шикі және кез келген дайындықта (картоп шектеулі). Жуылған қырыққабат. Алынып тасталады: маринадталған және тұздалған.
9. *Сорпалар.* Ұсынылатыны: фрикаделька қосылған көкөніс, борщ, қырыққабат сорпасы, окрошка, қызылша. Алынып тасталады: картоп, макарон, жарма, бұршақ, сүт.
10. *Жемістер, тәтті тағамдар және тәттілер.* Ұсынылатыны: тәтті және қышқыл жемістер мен жидектер, желе, желатинді мусс, компоттар, қанттың орнына ксилит немесе сорбит қолданылған самбука. Алынып тасталады: қарбыз, жүзім, мейіз, інжір, құрма, тәттілер, бал, джем, кант, балмұздақ, желе.
11. *Тұздықтар мен дәмдеуіштер.* Ұсынылатыны: қызанақ, ақ, әлсіз саңырауқұлақ, сірке суы. Алынып тасталады: ащы және майлы соустар, майонез, барлық дәмдеуіштер.
12. *Сусындар.* Ұсынылатыны: шай, әлсіз кофе, қантсыз сүт қосылған кофе. Жидек, жеміс, көкөніс шырындары. Алынып тасталады: тәтті шырындар, какао, тәтті квас, қанттан жасалған лимонад.

№9 диета

Қолдану көрсеткіштері. Қант диабетіне сынақ диета ретінде тағайындалады, емдік мақсатта - қалыпты немесе сәл артық салмағы бар, инсулинді қажет етпейтін немесе оны аз мөлшерде (20-30 бірлікке дейін) жеңіл және орташа қант диабетімен ауыратын науқастарға тағайындайды. Диетаны аллергиялық жағдайлар мен ауруларға (ревматизм, инфекциялық спецификалық емес полиартрит, бронх демікпесі, Квинке ісінуі, есекжем және т.б.) қолдануға болады.
Арнайы мақсат. Қант диабетімен ауыратын науқастың инсулиннің және басқа да глюкозаны төмендететін препараттардың жеке дозасын таңдау үшін дозаланған тағамдық жүктемеге төзімділігін анықтау, көмірсулар алмасуын, ішінара май, су-тұз және ақуыз алмасуын қалыпқа келтіру үшін жағдай жасау, ағзаның десенсибилизациясы.
Жалпы сипаттамасы. Көмірсуларға (әсіресе оңай сіңетін) және аз мөлшерде ақуыздың қалыпты мөлшері бар майларға байланысты энергетикалық құндылықтың қалыпты шектелуі. Холестеринді және экстрактивті заттарды шектеу. Липотропты заттар мен витаминдердің мазмұнын арттыру.
Энергетикалық құндылығы - 9630 кДж (2300 ккал).
Химиялық құрамы: ақуыздар - 100 г (60% жануарлар), майлар - 80 г (25-30% өсімдік), көмірсулар - 300 г, натрий хлориді - 12 г, бос сұйықтық - 1,5 л.
Аспаздық өңдеу. Қалыпты. Қантты алмастырғыштар тәтті тағамдар мен сусындарды өндіруде қолданылады.
Ас ішу режимі. Тамақ көмірсулардың нақты бөлінуімен күніне 5-6 ретке дейін тұтынылады (диетаны сынақ ретінде пайдаланған кезде инсулинді қолданғанда оның дозасы мен енгізу уақытын ескере отырып, көмірсулар тамақтану арасында біркелкі бөлінеді).

Ұсынылатын және алынып тасталған тағамдар

1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылатыны: қара бидай, ақуыз-бидай, ақуыз-кебек, көмірсулардың қалыпты шегінде 2-сортты бидай. Алынып тасталады: майлы және тәтті ұн өнімдері.
2. *Ет және құс еті.* Ұсынылатыны: майы аз сиыр еті, бұзау еті, қой еті, кесілген ет, шошқа еті, қоян, туралған және кесілген тауық еті, қайнатылған, бұқтырылған және қайнағаннан кейін қуырылған, сиыр желе, тауық еті. Майсыз ветчина, дәрігерлік, диабеттік, сиыр етінен жасалған шұжықтар. Алынып тасталады: майлы сорттар, қаз, үйрек, майлы ветчина, ысталған шұжықтар, консервілер.
3. *Балық.* Ұсынылатыны: майы аз қайнатылған, пісірілген және кейде қуырылған; желеленген. Шектеулі малынған майшабақ; томат соусындағы немесе өз шырынындағы консервілер. Алынып тасталады: майлы түрлер, тұзды, уылдырық.
4. *Жұмыртқа.* Ұсынылатыны: қайнатылған және қуырылған 2 данаға дейін.
5. *Сүт өнімдері.* Ұсынылғаны: сүт, сүзбе, айран, майы аз немесе жартылай майлы сүзбе, тұзсыз және майы аз ірімшік, шектеулі каймақ. Алынып тасталады: тәтті сүзбе ірімшігі, кілегей.
6. *Майлар.* Ұсынылатыны: сары май және өсімдік майлары. Алынып тасталады: ет және тағамдық майлар.
7. *Жарма, макарон және бұршақ дақылдары.* Ұсынылатыны: көмірсулардың нормасын ескере отырып, шектеулі мөлшерде арпа, қарақұмық, тары, сұлы, бұршақ жармалары. Алынып тасталады: жарма, күріш, макарон.

8. *Көкөністер*. Ұсынылатыны: қырыққабат, салат, асқабақ, кәді, кияр, қызанақ, баклажан. Көмірсулар, картоп, сәбіз, қызылша, жасыл бұршақ нормасын ескере отырып. Алынып тасталады: маринадталған және тұздалған.
9. Сорпалар. Ұсынылатыны: әлсіз майсыз ет, балық, саңырауқұлақ сорпасы, картоп, көкөніс, фрикаделькалар, рұқсат етілген жарма; борщ, қырыққабат сорпасы, қызылша сорпасы, окрошка (ет және көкөніс). Алынып тасталдаы: майлы сорпалар, жарма және кеспе қосылған сүт, бұршақ дақылдары.
10. *Жемістер, тәтті тағамдар және тәттілер.* Ұсынылатыны: тәтті және қышқыл жемістер мен жидектер кез келген пішінде. Компоттар, мусс, желе, тәттілер, (сорбит, ксилит, сахаринге жасалған жаңғақ печенье).
Алынып тасталады: жүзім, мейіз, құрма, інжір, банан, қант, бал, джем, тәттілер, балмұздақ.
11. *Тұздықтар мен дәмдеуіштер*. Ұсынылатыны: көкөніс сорпасына, майсыз ет, балық және саңырауқұлақ сорпасына, желкек, бұрыш, қыша (шектелген) негізіндегі тұздықтар. Алынып тасталады: ашы, тұзды және майлы соустар.
12. *Сусындар*. Ұсынылатыны: шай, кофе, қантсыз сүт қосылған какао, итмұрын қайнатпасы, қантсыз жаңа піскен жемістер мен жидектердің шырындары, қызанақ шырыны. Алынып тасталады: тәтті жемістер мен жидек шырындары (жүзім және басқалары), тәтті квас, қантты лимонадтар.

№9а диета

Қолдану көрсеткіштері: артық дене салмағы бар инсулинді қолданбай жеңіл түрдегі қант диабеті (семіздіктің II және III дәрежесі).
Арнайы мақсат. Көмірсу, май, су-тұз және ақуыз алмасуындағы бұзылыстарды теңестіру.
Жалпы сипаттамасы. № 9 диетаға ұқсас, жалғыз айырмашылығы - көмірсулар мен майларға байланысты энергия құндылығы айтарлықтай шектеледі. Энергетикалық құндылығы - 6908 кДж (1650 ккал).
Химиялық құрамы: ақуыздар - 100 г (60% жануарлар), майлар - 50 г (25-30% өсімдік), көмірсулар 200 г, натрий хлориді - 12 г дейін; бос сұйықтық - 1,5 л.
Аспаздық өңдеу, диета, тұтынуға рұқсат етілген және шектеуге жататын өнімдердің тізімі №9 диетаға ұқсас.

№10 диета

Қолдану көрсеткіштері: компенсация сатысындағы жүрек ауруы немесе қан айналымының жеңіл жеткіліксіздігі (I-ПА сатысы), гипертониянын I-II сатысы, созылмалы гломерулонефрит және бүйректің азотты шығаруы бұзылмаған пиелонефрит.
Арнайы мақсат. Ас қорыту мүшелері мен бүйректерді бір мезгілде қалыпты үнемдеумен жүрек-тамыр жүйесінің қызметін жеңілдету; диурездің жоғарылауы және аралық алмасудың түсуі.
Жалпы сипаттамасы. Натрий хлориді мен сұйық, өсімдік талшықтары мен холестеринге бай тағамдарды айтарлықтай шектеу, ішекте газдың пайда болуына ықпал етеді; жүрек-тамыр және жүйке жүйесін қоздыратын, бауыр мен бүйректі тітіркендіретін заттар (экстрактивтік және т.б.); диетаны калий, кальций тұздары, липотропты заттармен (лецитин, метионин) байыту; ағзаға витаминдердің жеткілікті түсуін қамтамасыз ету.
Энергетикалық құндылығы - 9839-10886 кДж (2350-2600 ккал).
Химиялық құрамы: ақуыз - 80-90 г (60% жануарлар), майлар - 70 г (30% өсімдік), көмірсулар - 350-400 г, натрий хлориді - 5-7 г (оның 3-5-і науқасқа беріледі, дәміне қарай жеке тағамдарды тұздау үшін, қалғаны табиғи өнімдерде болады); бос сұйықтық - 1,2 л.
Орташа механикалық үнемдеумен *аспаздық өңдеу:* Барлық тағамдар тұзсыз дайындалады.
Ас ішу режимі. Тамақтану күніне 5 рет.

Ұсынылатын және алынып тасталған тағамдар

1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылатыны: кешегі қара бидай және бидай тоқаштары, майсыз печенье және бисквит. Алып тасталады: жаңа піскен нан, бай және қатпарлы қамыр, құймақ.
2. *Ет және құс еті.* Ұсынылғаны: майы аз сорттар (сиыр еті, бұзау еті, шошқа еті, тауық еті, күркетауық, қоян) қайнатылған, содан кейін пісіру немесе қуыру, кесектелген немесе туралған. Алынып тасталады: майлы сорттар, үйрек, қаз, шұжықтар, ысталған ет, консервілер.
3. *Балық.* Ұсынылатыны: майы аз қайнатылған, содан кейін қуырылған, туралған немесе кесілген. Алынып тасталады: майлы түрлер (бекіре, белуга, лосось және т.б.), ысталған, тұздалған, балық уылдырығы, консервілер.
4. *Жұмыртқа*. Ұсынылатыны: Аспаздық өңдеуде шектеусіз күніне бір рет.
5. *Сүт өнімдері*. Ұсынылатыны: қаймағы алынбаған сүт (егер ол метеоризм тудырмаса), кілегей, сүт қышқылды сусындар, қаймақ, сүзбе, аздап тұздалған ірімшік. Алынып тасталады: тұздалған ірімшіктер.
6. *Майлар*. Ұсынылатыны: тұзсыз сары май және өсімдік майы. Алынып тасталады: ет және тағамдық майлар.
7. *Жарма, макарон және бұршақ дақылдары.* Ұсынылатыны: суда немесе сүтте пісірілген кез келген жарма және макарон өнімдері (жармалар, пудингтер, тефтель және т.б.). Алынып тасталады: бұршақ дақылдары (бұршақ).
8. *Көкөністер*. Ұсынылғаны: картоп, қызылша, сәбіз, қайнатылған және пісірілген пішінде ақ және түсті қырыққабат. Кияр, қызанақ, сәбіз, салат, жасыл пияз, аскөк, шикі ақжелкен. Алынып тасталады: маринадталған, тұздалған, шалғам, шпинат, қымыздық, саңырауқұлақтар.
9. *Сорпалар*. Ұсынылатыны: картоп, көкөніс, жарма, сүт, жеміс-жидек қосылған вегетариандық. Алынып тасталады: ет, балық және саңырауқұлақ сорпалары; бұршақпен.
10. *Жемістер, тәтті тағамдар және тәттілер.* Ұсынылатыны: жұмсақ жидектер мен шикі жемістер, компоттар, кисельдер, желе, мусс, самбука, сүт кремдері, джем, бал, шоколадсыз тәттілер, зефир, пастила. Алынып тасталады: талшықтары бар жемістер, ірі дәнді жидектер, шоколад, торттар.
11. *Тұздықтар мен дәмдеуіштер.* Ұсынылатыны: көкөніс сорпасы, қаймақ, сүт, томат соустары: жеміс соустары; ванилин, даршын, қалампыр. Алынып тасталады: ет, балық және саңырауқұлақ сорпаларында, бұрыш, желкек, қыша.
12. *Сусындар*. Ұсынылатыны: әлсіз шай, суррогат кофе, көкөніс және жеміс шырындары (жүзім - шектеулі), итмұрын қайнатпасы. Алынып тасталады: қою шай, табиғи кофе, какао, газдалған сусындар.

№10и диета

Қолдану көрсеткіштері: миокард инфарктісі.

Арнайы мақсат. Миокардтағы репаративті процестерді жеделдетуге және жүректің функционалдық мүмкіндіктерін қалпына келтіруге көмектесу; жүрек-қантамыр жүйесіне жүктемені азайтады, атеросклероздың, тромбоэмболиялық асқынулардың, артық салмақтың өсуін болдырмайды және ішектің мотор қызметін қалыпқа келтіреді.

Жалпы сипаттамасы. Азық-түліктің энергетикалық құндылығын оның кейіннен біртіндеп жоғарылатуымен төмендету, тұзды, сұйықты, жануар майын, холестеринді, азотты экстрактивті заттарды шектеу.

Аскорбин қышқылымен, липотропты заттармен, калий тұздарымен байыту. Ішектегі газдың пайда болуына ықпал ететін тағамдарды жою.

Диета әртүрлі энергетикалық құндылықтары мен химиялық құрамы бар үш диетадан тұрады:

Сипаттамасы	*I бөлік*	*II бөлік*	*III бөлік*
Энергетикалық құндылығы, кДж (ккал)	4815-5694 (1150-1360)	7118-7997 (1700-1910)	9546-10383 (2280-2480)
Ақуыздар, г[1]	50	60-70	90
Майлар, г[1]	30-40	60-70	80
Көмірсулар, г	170-200	230-250	300-350
Тұздар, г	1,5-2 (өнімде)	1,5-2 (өнімде) +3 қолға	1,5-2 (өнімде) +5 қолға
Бос сұйықтық, л	0,8	1	1

Жануарлардың ақуызы 65%.

• Өсімдік майлары 35-40%.

Аспаздық өңдеу. Қуырылған тағамдар алынып тасталады. Барлық тағамдар тұзсыз дайындалады; I рационда пюре түрінде, II және III диетада – өңделмеген түрде.

Диета. I диета – инфаркттың жедел кезеңінде (алғашқы 7-8 күн) күніне 6 рет тамақпен бірге тағайындалады; II диета - субакуталық кезеңде (2-3 апта) күніне 5 рет тамақтану кезінде қолданылады; III диета – тыртықтану кезеңінде (4-ші аптадан) күніне 5 рет тамақпен бірге қолданылады.

Ұсынылатын және алынып тасталған тағамдар

I бөлік

1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: крутон түріндегі бидай наны. Алынып тасталды: қара бидай наны, май және қатпарлы қамырдан жасалған өнімдер, пирогтар, құймақ, құймақ, торттар, кондитерлік өнімдер.
2. Ет және құс еті. Ұсынылады: майсыз сиыр еті, бұзау еті, пісірілген және пюре тауық еті. Шығарылған: майлы сорттар, қаз, үйрек, ми, бауыр, бүйрек, қуырылған, кесектерге, ысталған ет, консервілер.
3. Балық. Ұсынылады: майы аз түрлер (шортан, треска және т.б.), қайнатылған және пюре (суфле). Алынып тасталды: майлы түрлер, кесектер, қуырылған, ысталған, тұздалған, уылдырық, консервілер.

4 жұмыртқа. Ұсынылады: ақуызды бу омлеті. Алынып тасталды: қуырылған, қатты пісірілген.

5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: сұйылтылған сүт (шектеулі), сүт қышқылды сусындар, майы аз пюре сүзбе, тағамдардағы қаймақ (шектеулі). Алынып тасталды: қалың кілегей, сүзбе, ірімшік.
6. Майлар. Ұсынылады: сары май және өсімдік майлары (негізінен тазартылмаған). Алынып тасталды: ет және тағамдық майлар.
7. Жарма, макарон және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: қарақұмық, сұлы жармасы, ұнтақ жармасы және күріштен жасалған езбе ботқалары. Алынып тасталды: макарон өнімдері, бұршақ дақылдары.
8. Көкөністер. Ұсынылады: жаңа піскен үгітілген сәбіз (пюре түрінде), пісірілген түсті қырыққабат және қызылша пюре түрінде. Алынып тасталды: басқа көкөністер, маринадталған, тұздалған, маринадталған.
9. Сорпалар. Ұсынылады: көкөніс пюресі, жұмыртқа үлпектері қосылған көкөніс сорпасында. Алынып тасталды: ет, балық және саңырауқұлақ сорпасы, жарма, бұршақ, рассолник, борщ, қырыққабат сорпасы.
10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: пюре, пісірілген, компот пюресі, қант түріндегі жаңа піскен жемістер. Алынып тасталды: дөрекі талшықтары бар жидектер мен жемістер, жүзім, шоколад, кілегей өнімдері.
11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: сүт, көкөніс сорпасы, тәтті, жидек және жеміс соустары. Алынып тасталды: ет, балық және саңырауқұлақ сорпаларында, дәмдеуіштерде.
12. Сусындар. Ұсынылады: әлсіз шай, суррогат кофе, көкөніс және жеміс шырындары, итмұрын қайнатпасы. Алынып тасталды: күшті шай, табиғи кофе, какао, жүзім шырыны, газдалған сусындар.

II бөлік.

1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: бидай, қара бидай, ақуыз-кебек нан, күндізгі, «Денсаулық». Тыйым салынған: май және қатпарлы қамырдан жасалған өнімдер, пирогтар, құймақ, құймақ, пирожныйлар, кондитерлік өнімдер.
2. Ет және құс еті. Ұсынылады: майсыз сиыр еті, бұзау еті, тауық еті, қайнатылған, туралған, кесектерге. 3-тыйым салынған: майлы сорттар, қаз, үйрек, ми, бауыр, бүйрек, қуырылған, ысталған, консервілер.
3. Балық. Ұсынылады: майы аз түрлер (шортан, треска және т.б.), қайнатылған, кесектерге, малынған майшабақ (аптасына 1-2 рет). Алынып тасталды: майлы түрлері, қуырылған, тұздалған, ысталған, уылдырық, консервілер.
4 жұмыртқа. Ұсынылады: ақуызды бу омлеті. Алынып тасталды: қуырылған, қайнатылған.
5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: тағамға сұйылтылған сүт, сүтқышқылды сусындар, майы аз сүзбе, ыдысқа арналған қаймақ, жұмсақ үгітілген ірімшік. Алынып тасталды: ауыр кілегей және сүзбе, тұзды және ащы ірімшік.
6. Майлар. Ұсынылады: сары май және өсімдік майы. Алынып тасталды: ет және тағамдық майлар.
7. Жарма, макарон және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: қарақұмық, сұлы жармасы, жарма, күріш, пісірілген кеспеден жасалған ботқа. Алынып тасталды: макарон өнімдері, бұршақ дақылдары.
8. Көкөністер. Ұсынылады: қызылша, сәбіз, пісірілген түсті қырыққабат. Жаңа піскен сәбіз, үгітілген. Жаңа піскен кияр, салат түрінде қызанақ. Картоп пюресі түрінде пісірілген картоп. Алынып тасталды: саңырауқұлақтар, репа, рутабага, шпинат, қымыздық.
9. Сорпалар. Ұсынылады: вегетариандық, көкөністер мен дәнді дақылдардан өңделмеген, сүт өнімдері. Алынып тасталды: ет, балық және саңырауқұлақ сорпалары.
10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: шикі жидектер мен жемістер, пісірілген пюре, кептірілген жемістер. Компот, желе, қант. Алынып тасталды: жүзім, мейіз, шоколад, кілегей өнімдері, балмұздақ (қаймақ, балмұздақ).
11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: сүт, көкөніс сорпасы, тәтті, жеміс-жидек соустары. Алынып тасталды: ет, балық және саңырауқұлақ сорпаларында, дәмдеуіштерде.
12. Сусындар. Ұсынылады: әлсіз шай, суррогат кофе, көкөніс және жеміс шырындары, итмұрын қайнатпасы. Алынып тасталды: күшті шай, табиғи кофе, какао, жүзім шырыны, газдалған сусындар.

III бөлік

Ұсынылатын және алынып тасталатын тағамдар мен тағамдар жиынтығы бойынша №10с рационына сәйкес келеді.

№11 диета

Қолдану көрсеткіштері: өкпенің, сүйектердің, лимфа түйіндерінің туберкулезі өршуінің шөгуі кезінде; жұқпалы аурулардан, жарақаттардан және оталардан кейінгі қалпына келу кезеңінде организмнің жалпы тамақтануы мен реактивтілігінің төмендеуі; анемия (май шектеуімен). Ас қорыту жүйесінің аурулары болмаған жағдайда қолданылады.
Арнайы мақсат. Дененің жалпы тамақтануы мен реактивтілігін арттыру, созылмалы инфекцияларға төзімділік.
Жалпы сипаттамасы. Энергетикалық құндылықтың жоғарылауы, жануар ақуыздарының, витаминдердің, минералдардың (темір, кальций, фосфор және т.б.) мөлшерінің жоғарылауы.
Энергетикалық құндылығы - 13398-15282 кДж (3200-3650 ккал).
Химиялық құрамы: ақуыз - 120-140 г (60% жануарлар), майлар - 100-120 г (20-25% өсімдік), көмірсулар - 450-500 г, натрий хлориді - 12-15 г, бос сұйықтық - 1,5 л.
Аспаздық өңдеу. Шектеусіз әр түрлі.
Ас ішу режимі. Күніне 5 рет тамақтану.

Ұсынылатын және алынып тасталған тағамдар

1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылатыны: бидай және қара бидай наны. Пирогтар, тоқаш, печенье, бисквит. Алынып тасталады: майлы пирожныйлар, кілегей қосылған торттар.
2. *Ет және құс еті.* Ұсынылатыны: аспаздық өңдеуде шектеусіз әр түрлі түрлер, печенье, шұжықтар, ветчина. Алынып тасталады: тым майлы сорттар.
3. *Балық.* Ұсынылатыны: кез келген аспаздық өңдеуде әр түрлі түрлер, майшабақ, лосось, уылдырық, консервілер (шектелген).
4. *Жұмыртқа.* Ұсынылатыны: кез келген аспаздық өңдеуде.
5. *Сүт өнімдері.* Ұсынылатыны: толық ассортиментте; әсіресе сүзбе мен ірімшікке артықшылық беріледі.
6. *Майлар.* Ұсынылатыны: сары май және өсімдік майлары табиғи түрде; пісіру үшін балқытылған. Алынып тасталады: ет (сиыр, қой еті); артық мөлшерде.
7. *Жарма, макарон және бұршақ дақылдары.* Ұсынылатыны: ассортименті мен дайындау әдістері шектелмейді. Қарақұмық пен сұлы жармасына артықшылық беріледі.
8. *Көкөністер.* Ұсынылатыны: жаңа піскен және кез келген аспаздық өңдеуде; тағамдарда көп салу.
9. *Сорпалар.* Ұсыныладтыны: кез келген.
10. *Жемістер, тәтті тағамдар және тәттілер.* Ұсынылатыны: кез келген. Шикі жидектер мен жемістердетті түрде.
11. *Тұздықтар мен дәмдеуіштер.* Ұсынылатыны: сорпаларда, жұмырткада, қызанақта және т.б. Орташа дәмдеуіштер. Алынып тасталады: майлы және ащы.
12. *Сусындар.* Ұсынылатыны: шай, кофе, какао. Жаңа піскен көкөністер мен жемістердің шырыны міндетті түрде. Итмұрын қайнатпасы.

№14 диета

Қолдану көрсеткіштері: несептің сілтілі реакциясы бар уролития және пиелоцистит, фосфор-кальций тұздарының преципитациясы (фосфатурия).

Арнайы максат. Зәрдің қышқылдық реакциясын қалпына келтіру, зәр шығару жолындағы фосфор-кальций тұздарының жоғалуын болдырмайтын және олардың ағзадан шығарылуына ықпал ететін жағдайлар.

Жалпы сипаттамасы. Белоктардың, майлардың, көмірсулардың жеткілікті мөлшерімен, ретинол мөлшерінің жоғарылауымен оңтайлы энергетикалық құндылық. Қышқылдың таралуы және сілтілі валенттілік құрамының төмендеуі. Кальций тұздарын шектеу. Бос сұйықтық мөлшерінің жоғарылауы.
Энергетикалық құндылығы - 11095-12979 кДж (2650-3100 ккал).
Химиялық құрамы: белоктар - 80-100 г (55-60% жануарлар), майлар 80-100 г (55-60% жануарлар), көмірсулар - 400-450 г, натрий хлориді - 12-15 г; бос сұйықтық - 1,5-2 литр.
Аспаздық өңдеу. Шектеусіз әртүрлілік.
Диета. Күніне 4-5 рет тамақтану.

Ұсынылатын және алынып тасталған тағамдар мен тағамдар

1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: әртүрлі түрлер. Алынып тасталды: сүттегі кондитерлік өнімдер.
2. Ет және құс еті. Ұсынылады: пісіруге шектеусіз әртүрлі түрлер. Алынып тасталды: ысталған ет.
3. Балық. Ұсынылады: тағамның кез келген түрі. Алынып тасталды: тұзды, ашы балық консервілері.
4 жұмыртқа. Ұсынылады: әртүрлі дайындық.
5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: қаймақ - тағамдарда шектеулі. Алынып тасталды: сүт, сүзбе, ірімшік.
6. Майлар. Ұсынылады: сары май және өсімдік майлары табиғи түрде, май - пісіруге арналған. Алынып тасталды: ет және тағамдық майлар.
7. Жарма, макарон және бұршақ дақылдары. Ұсынылады: тағам дайындауға шектеусіз толық ассортиментте.
8. Көкөністер. Ұсынылады: жасыл бұршақ, асқабақ, саңырауқұлақтар (шектелген). Алынып тасталды: басқалар.
9. Сорпалар. Ұсынылады: ет, балық және саңырауқұлақ сорпасы, жарма, кеспе, бұршақ дақылдарынан. Алынып тасталды: басқалар.
10. Жемістер, тәтті тағамдар және тәттілер. Ұсынылады: қызыл қарақат, лингонжидек, компот, желе, желе және олардан мусс; қант, бал, кондитерлік өнімдер. Алынып тасталды: басқа да жидектер мен жемістер, сүт негізіндегі өнімдер.
11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылады: жұмсақ ет, балық және саңырауқұлақ сорпасы. Дәмдеуіштер - шектеулі. Алынып тасталды: басқа соустар және ыстық дәмдеуіштер.
12. Сусындар. Ұсынылады: шай, кофе, судағы какао, итмұрын сорпасы. Алынып тасталды: жеміс-жидек шырындары.

№15 диета

Қолдану көрсеткіштері: реконвалесценттер және арнайы емдік диетаны тағайындауға көрсеткіштері жоқ наукастар (асқорыту каналының қалыпты жағдайында).
Арнайы мақсат. Аурухана жағдайында толыққанды әр түрлі рационалды тамақтануды қамтамасыз ету.
Жалпы сипаттамасы. Физиологиялық толық және әр түрлі диета, физикалық еңбекпен айналыспайтын адамға арналған. Витаминдердің мөлшері артады. Кейбір сіңуі қиын және ашы тағамдар алынып тасталады.
Энергетикалық құндылығы - 11095-12979 кДж (2650-3100 ккал).
Химиялық құрамы: ақуыздар 80-100 г (55-60% жануарлар), майлар - 80-100 г (20-25% өсімдік), көмірсулар - 400-450 г (қант 70-100 г); натрий хлориді - 12-15 г, бос сұйықтық - 1,5 л.
Аспаздық өңдеу. Шектеусіз әртүрлілік.
Ас ішу режимі; Тамақтану күніне 4-5 рет.
Рұқсат етілген: тағамның негізгі ингредиенттерінің дұрыс арақатынасын және ағзадағы витаминдердің жоғарылауын қамтамасыз ететін әр түрлі өнімдер. Рационға көкөністерді, жемістерді, жидектерді және олардың шырындарын, кебектен жасалған итмұрын қайнатпасын, сүтті, ашытылған сүт өнімдерін, сары май мен өсімдік майларын, қара бидай нанын және т.б. қосу.
Алынып тасталады: сіңірілмейтін майлы тағамдар (шошқа еті, сиыр еті, қой еті, қаз, үйрек, сиыр еті, шошқа еті, қой еті және ас майлары).
Шектеулі: қыша және бұрыш.

10. ҚЫЗМЕТ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

1. Әлеуетті өнім беруші конкурстық өтінімде мынадай ақпаратты қамтитын келесі диеталар 0а,0б, 0в,1,2,3,4,4б,5,7,7а,8,8а,8о,9,9а,10,10и I,II,III р-н, 11,14,15 кестелері үшін 2 маусымдық, 2 апталық теңдестірілген тамақтану мәзірін (бұдан әрі – мәзір) ұсынуға міндетті: дайын тағамның шығуы. , аспаздық өнім, сусын бөлек, диеталық талаптарға байланысты энергетикалық құндылығы мен химиялық құрамын (әр күн үшін бөлек) тәуліктік мөлшерлеме есептеу. Әлеуетті өнім беруші әрбір тағамға (аспаздық өнім, сусын) белгіленген стандарттарға сәйкес келетін макет карталарын ұсынуға міндетті.

Әлеуетті өнім беруші «Табиғи нормаларды бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы №128 қаулысына сәйкес әрбір тағамға (кулинарлық өнімге, сусынға) белгіленген стандарттарға сәйкес келетін макет карталарын ұсынуға міндетті. «Тамақтану және мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарын жұмсақ инвентарьлармен жабдықтаудың ең төменгі стандарттары туралы» және «Денсаулық сақтау және білім беру саласындағы тамақтану стандарттарын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы №ҚР ДСМ-302/2020 бұйрығына сәйкес мәзірді құрастыру кезінде әлеуетті өнім беруші наукастар үшін тәуліктік емдік 5 мезгіл тамақтануды (таңғы ас, екінші таңғы ас, түскі ас, түскі ас, кешкі ас) есепке алуы керек, олардың өтініші бойынша күн ішінде бөліктерді бөлу мүмкіндігі бар. Тапсырыс беруші, диетаға байланысты, диеталық талаптарға байланысты күнделікті коректік заттардың (энергетикалық құндылығы мен химиялық құрамы) жоғалтпауын қадағалауы тиіс..

2. «Мемлекеттік сатып алу кезінде оларға қойылатын қосымша талаптар белгіленуі мүмкін жекелеген тауарлардың, жұмыстардың, көрсетілетін қызметтердің тізбесін бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Қаржы

министрінің 2019 жылғы 28 ақпандағы №155 бұйрығына сәйкес әлеуетті өнім берушілер мен жеткізушілер», қоғамдық тамақтандыру ұйымына қызмет көрсететін әлеуетті өнім беруші Алматы қаласында орналасқан немесе осында филиалы болуы тиіс, әлеуетті өнім беруші растайтын құжаттарды ұсынуы қажет.

ЖЕТКІЗУШІГЕ ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

Әлеуетті жеткізуші Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы № 128 «Республиканың мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарын жұмсақ жабдықтармен жабдықтаудың табиғи азық-түлік стандарттарын және ең төменгі нормаларын бекіту туралы» қаулысына сәйкес Денсаулық сақтау министрлігінің бұйрығы. «Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарындағы тамақтану стандарттарын бекіту туралы және Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2018 жылғы 23 сәуірдегі № 186 бұйрығына өзгерістер мен толықтырулар енгізу туралы» Қазақстан Республикасының 2020 жылғы 21 желтоқсандағы № 302/2020 қаулысына өзгерістер енгізу туралы «Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы бұйрықтарына сәйкес келесі диеталар үшін 2 маусымдық, 2 апталық теңдестірілген тамақтану мәзірімен қамтамасыз етілуі керек 0а,0б, 0в,1,2,3,4,4б,5,7,7а,8,8а,8о,9,9а,10,10и I,II,III р-н,11,14,15 кестелер дайын ыдыс-аяқтардың шығарылымы және жасы бойынша энергетикалық құндылығының есебі және белгіленген стандарттарға сәйкес карталарын ұсынуы тиіс. Қоғамдық тамақтандыру қызметтерін көрсететін әлеуетті Өнім беруші «Жеке тұлғалардың тізбесін бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Қаржы министрінің 2019 жылғы 28 ақпандағы №155 бұйрығына сәйкес Алматы қаласында тіркелгенін құжаттамалық тауарларға, жұмыстарға, көрсетілетін қызметтерге қатысты растамалары болуы тиіс. Мемлекеттік сатып алу кезінде әлеуетті өнім берушілерге және өнім берушілерге қосымша талаптар қойылуы мүмкін. Тамақ өнімдерін үздіксіз, үзіліссіз көрсету үшін (растайтын құжаттарды ұсына отырып) авариялар, форс-мажорлық жағдайлар (өрт, су тасқыны және т.б.) ыстық тамақ дайындауға арналған тамақтандыру бөлімшесі қызмет көрсетілетін аймақта орналасуы керек.

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

_____ Досмаилов Б.С.

«____»_____ 2024г.

Техническая спецификация
услуг по организации лечебного питания для пациентов на 2024 год
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,8о,9,9а,10,10и I,II,III р-н, 11,14,15 столы)	**2100,00**	**39800**
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,8о,9,9а,10,10и I,II,III р-н, 11,14,15 столы)	**2100,00**	**1200**

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. 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, трудноперевариваемая 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, 8о

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) 8а (умеренная редукция) 8о (максимальная редукция).	100-110 70-80 40-50	80-90 60-70 30-40	120-150 70-80 50-70	6699-7746 (1600-1850) 4605-5317 (1100-1270) 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	1

[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 № 14

Показания к применению: мочекаменная болезнь и пиелоциститы со щелочной реакцией мочи, выпадением осадка фосфорно-кальциевых солей (фосфатурия).

Целевое назначение. Восстановление кислой реакции мочи, условий, препятствующих выпадению фосфорно-кальциевых солей в мочевыводящих путях и способствующих выведению их из организма.

Общая характеристика. Оптимальная энергетическая ценность с достаточным содержанием белков, жиров, углеводов, увеличением количества ретинола. Превалирование кислых и снижение содержания щелочных валентностей. Ограничение солей кальция. Увеличение количества свободной жидкости.
Энергетическая ценность - 11095-12979 кДж (2650-3100 ккал).
Химический состав: белков - 80-100 г (55-60% животные), жиров 80-100 г (55-60 % животные), углеводов - 400-450 г, натрия хлорида - 12-15 г; свободной жидкости - 1,5-2 л.
Кулинарная обработка. Разнообразная без ограничений.
Режим питания. Прием пищи 4-5 раз в день.

Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда

Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: различные виды. Исключаются: изделия из сдобного теста на молоке.
Мясо и птица. Рекомендуются: различные виды без ограничений кулинарной обработки. Исключаются: копчености.
Рыба. Рекомендуется: любая разнообразного приготовления. Исключаются: соленая, острые рыбные консервы.
Яйца. Рекомендуются: разнообразного приготовления.
Молочные продукты. Рекомендуются: сметана - ограниченно в блюда. Исключаются: молоко, творог, сыр.
Жиры. Рекомендуются: сливочное и растительные масла в натуральном виде, топленое - для приготовления блюд. Исключаются: мясные и кулинарные жиры.
Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: в полном ассортименте без ограничений кулинарной обработки.
Овощи. Рекомендуются: зеленый горошек, тыква, грибы (ограниченно). Исключаются: прочие.
Супы. Рекомендуются: мясной, рыбный и грибной бульоны, из круп, лапши, бобовых. Исключаются: прочие.
Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: красная смородина, брусника, компоты, кисели, желе и муссы из них; сахар, мед, кондитерские изделия. Исключаются: прочие ягоды и фрукты, изделия на молоке.
Соусы и пряности. Рекомендуются: неострые на мясном, рыбном и грибном бульонах. Пряности - ограниченно. Исключаются: прочие соусы и острые приправы.
Напитки. Рекомендуются: чай, кофе, какао на воде, отвар шиповника. Исключаются: фруктовые и ягодные соки.

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,8о,9,9а,10,10и I,II,III р-н, 11,14,15 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,8о,9,9а,10,10и I,II,III р-н, 11,14,15 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.