

**ПРИКАЗ  
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
ПРИДНЕСТРОВСКОЙ МОЛДАВСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

Об утверждении Инструкции о порядке организации диетического питания пациентов в государственных лечебно-профилактических учреждениях, среднесуточного набора продуктов для одного больного в государственных лечебно-профилактических учреждениях (грамм, брутто), а также химического состава и энергетической ценности основных диет

Зарегистрирован Министерством юстиции  
Приднестровской Молдавской Республики 21 марта 2022 г.  
Регистрационный № 10898

В соответствии с Постановлением Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 6 апреля 2017 года № 60 «Об утверждении Положения, структуры и предельной штатной численности Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 17-15) с изменениями и дополнениями, внесенными постановлениями Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 14 июня 2017 года № 148(САЗ 17-25), от 7 декабря 2017 года № 334 (САЗ 17-50), от 17 октября 2018 года № 352 (САЗ 18-42), от 14 декабря 2018 года № 448 (САЗ 18-51), от 26 апреля 2019 года № 143 (САЗ 19-17), от 8 августа 2019 года № 291 (САЗ 19-30), от 15 ноября 2019 года № 400 (САЗ 19-44), от 29 сентября 2020 года № 330(САЗ 20-40), от 22 октября 2020 года № 364 (САЗ 20-43), от 8 декабря 2020 года № 433 (САЗ 20-50), от 25 января 2021 года № 19 (САЗ 21-4), от 30 декабря 2021 года № 426 (САЗ 21-52), в целях совершенствования организации диетического питания пациентов в государственных лечебно-профилактических учреждениях, приказываю:

1. Утвердить Инструкцию о порядке организации диетического питания пациентов в государственных лечебно-профилактических учреждениях согласно Приложению № 1 к настоящему Приказу.

2. Утвердить среднесуточный набор продуктов для одного больного в государственных лечебно-профилактических учреждениях (грамм, брутто) согласно Приложению № 2 к настоящему Приказу.

3. Утвердить химический состав и энергетическую ценность основных диет согласно Приложению № 3 к настоящему Приказу.

4. Признать утратившим силу Приказ Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики от 21 февраля 2002 года № 128 «Об организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях» (регистрационный № 1598 от 5 июля 2002 года) (САЗ 02-27) с изменениями и дополнениями, внесенными приказами Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 31 мая 2010 года № 238 (регистрационный № 5287 от 14 июня 2010 года) (САЗ 10-24), от 14 сентября 2010 года № 452 (регистрационный № 5397 от 28 сентября 2010 года) (САЗ 10-39), от 22 июня 2011 года № 334 (регистрационный № 5674 от 5 июля 2011 года) (САЗ 11-27), от 20 декабря 2012 года № 689 (регистрационный № 6253 от 25 декабря 2012 года) (САЗ 12-53), приказами Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики от 18 ноября 2014 года № 544 (регистрационный № 6974 от 12 декабря 2014 года) (САЗ 14-50), от 22 августа 2019 года № 580 (регистрационный № 9073 от 9 сентября 2019 года) (САЗ 19-35), от 8 октября 2019

года № 714 (регистрационный № 9170 от 19 ноября 2019 года) (САЗ 19-45), от 27 октября 2020 года № 930 (регистрационный № 9809 от 12 ноября 2020 года) (САЗ 20-46), от 27 сентября 2021 года № 701 (регистрационный № 10538 от 30 сентября 2021 года) (САЗ 21-39).

5. Ответственность за исполнение настоящего Приказа возложить на руководителей государственных лечебно-профилактических учреждений.

6. Контроль над исполнением настоящего Приказа оставляю за собой.

7. Направить настоящий Приказ на государственную регистрацию и официальное опубликование в Министерство юстиции Приднестровской Молдавской Республики.

8. Настоящий Приказ вступает в силу со дня, следующего за днем его официального опубликования.

Министр

К. АЛБУЛ

г. Тирасполь  
10 января 2022 г.  
№ 1

Приложение № 1 к Приказу  
Министерства здравоохранения  
Приднестровской Молдавской Республики  
от 10 января 2022 года № 1

## Инструкция о порядке организации диетического питания пациентов в государственных лечебно-профилактических учреждениях

### 1. Общие положения

1. Инструкция о порядке организации диетического питания пациентов в государственных лечебно-профилактических учреждениях (далее - Инструкция) устанавливает порядок организации лечебного (диетического) питания пациентов в государственных лечебно-профилактических учреждениях (далее – ЛПУ).

Организация диетического питания пациентов в ЛПУ может осуществляться с привлечением организаций общественного питания (далее – сторонняя организация).

2. Для целей настоящей Инструкции применяются следующие термины и их определения:

а) диетическое питание (диета) – питание, обеспечивающее удовлетворение физиологических потребностей организма пациента в пищевых веществах и энергии с учетом механизмов развития, стадии, особенностей течения основного заболевания, наличия сопутствующей патологии, выполняющее лечебные и профилактические задачи по восстановлению биологических и энергетических затрат организма человека;

б) диетическое лечебное питание – вид диетического питания, которое применяется в лечебных целях, состоящего из специально составленных лечебных рационов и режимов питания для пациентов с острыми или обостренными хроническими заболеваниями;

в) диетическое профилактическое питание – вид диетического питания по специальному рациону пациентов с хроническими заболеваниями вне периода обострения, направленного на предотвращение заболеваний или обострений путем устранения причин и условий их возникновения и развития, а также путем повышения устойчивости организма к воздействию факторов, способных вызвать патологические реакции;

г) дополнительное диетическое питание – питание, которое назначается пациентам при отдельных заболеваниях, требующих увеличения пищевой ценности рациона сверх норм среднесуточного набора пищевых продуктов по диетам;

д) индивидуальное диетическое питание – питание, которое назначается пациентам при заболеваниях и состояниях, требующих исключения из рациона отдельных пищевых продуктов или изменения состава рациона (наследственные заболевания обмена, целиакия, пищевая непереносимость, энтеральное питание, лечебно-диагностические процедуры и другие). Индивидуализация пищевой ценности рациона осуществляется путем подбора имеющихся в картотеке блюд диетического питания, исключения продуктов, запрещенных или не рекомендуемых при данных заболеваниях, а также включения в состав рациона пищевой продукции промышленного выпуска (пищевой продукции диетического питания, пищевой продукции для детского питания, обогащенной пищевой продукции, пищевой продукции прикорма, начальных и последующих смесей, продуктов для энтерального питания и другое);

е) полное энтеральное питание – вид диетического лечебного питания, которое назначается пациентам исключительно пищевой продукцией энтерального питания;

ж) пищеблок – комплекс производственных, складских, хозяйственных, подсобных, административных помещений со специальным оборудованием для приготовления питания;

з) пищевая продукция энтерального питания – жидкая или сухая (восстановленная до готовой к употреблению) пищевая продукция диетического лечебного или диетического профилактического питания, предназначенная для перорального употребления пациентами непосредственно или введения через зонд (стому) при невозможности обеспечения потребности организма в пищевых веществах и энергии обычным способом;

и) буфет-раздаточные – помещения и оборудование, которые предназначены для порционирования и реализации (раздачи) готовых блюд и кулинарных изделий, хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления горячих напитков и проведения отдельных технологических процессов (нарезка готовых пищевых продуктов и другое);

к) частичное энтеральное питание – вид диетического лечебного питания, которое назначается пищевой продукцией энтерального питания пациентов в составе рационов дополнительного или индивидуального питания, а также смешанного энтерально-парентерального питания;

л) энтеральное питание – вид диетического питания, при котором пищевые вещества вследствие невозможности адекватного обеспечения энергетических и пластических потребностей организма естественным путем вводятся пациенту в виде пищевой продукции энтерального питания через рот, зонд (стому);

м) сторонняя организация – это организация общественного питания, с которой ЛПУ заключает договор на оказание услуг по диетическому питанию.

3. Диетическое питание пациентов является неотъемлемым компонентом лечебного процесса и профилактических мероприятий, включает в себя пищевые рационы с установленным химическим составом и энергетической ценностью, состоящие из определенных пищевых продуктов, подвергаемых соответствующей технологической обработке.

4. Принципами диетического питания являются:

а) обеспечение организма пациентов основными пищевыми веществами и энергией с учетом механизмов развития, стадии, особенностей течения основного заболевания, наличия сопутствующей патологии, биологических и энергетических затрат организма человека;

б) соответствие химического состава пищевых продуктов функциональному состоянию ферментных систем организма пациентов;

в) щадящее воздействие на поврежденные болезнью ферментные системы организма пациентов путем введения (исключения) специфических факторов питания;

г) адаптация технологии приготовления и кратности приема пищи стадии, особенностям течения основного заболевания, наличия сопутствующей патологии; функции органов пищеварения у пациентов;

д) последовательный переход от щадящих рационов к более расширенным;

е) сочетание в необходимых случаях различных способов введения пищи (питательных веществ).

5. Организация диетического питания осуществляется с учетом специфики в ЛПУ при оказании медицинской помощи пациентам в стационарных условиях.

## 2. Организация питания пациентов в ЛПУ

6. Основой для построения рационов диет в ЛПУ, оказывающих медицинскую помощь в стационарных условиях, являются нормы среднесуточного набора продуктов для одного пациента согласно Приложению № 2 к Приказу Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики от 10 января 2022 года № 1.

7. Диета назначается лечащим врачом ЛПУ с учетом стадии течения основного заболевания, наличия сопутствующей патологии, а также возраста пациента.

8. При оказании медицинской помощи в стационарных условиях в ЛПУ детям до 3 (трех) лет кормящие женщины, осуществляющие уход за ними, обеспечиваются питанием согласно нормам среднесуточного набора продуктов для одного пациента для беременных и кормящих женщин.

При оказании медицинской помощи в стационарных условиях в ЛПУ один из родителей или лицо, фактически осуществляющее уход за несовершеннолетним в возрасте до 3 (трех) лет, обеспечивается питанием согласно нормам среднесуточного набора продуктов для 1 (одного) пациента.

При оказании медицинской помощи в стационарных условиях в ЛПУ детям первого года жизни с учетом заболеваний или патологических состояний назначаются заменители грудного молока (молочные смеси).

Детям, находящимся на смешанном вскармливании, объем смеси рассчитывается индивидуально. Дети, находящиеся на исключительно грудном вскармливании, адаптированные молочные смеси не получают. Недоношенным детям с низкой, очень низкой и экстремально низкой массой тела при рождении объем смеси рассчитывается индивидуально. Молочная смесь для детей выбирается с учетом патологических состояний и заболеваний.

9. Приготовление блюд диетического питания для пациентов осуществляется на пищеблоке ЛПУ в соответствии с обязательными для соблюдения требованиями санитарно-эпидемиологических норм в области общественного питания.

На каждое блюдо составляется технологическая карта на блюдо и кулинарное изделие по форме согласно Приложению № 1 к настоящей Инструкции в 2 (двух) экземплярах, один из которых хранится в бухгалтерии, второй – у медицинской сестры диетической.

10. Общее руководство по обеспечению организации диетического питания в ЛПУ осуществляет руководитель или его заместитель по медицинской части.

11. Приказом руководителя ЛПУ назначается лицо, ответственное за организацию диетического питания. Им может являться врач-диетолог, иной врач-специалист, медицинская сестра диетическая.

12. Перед отпуском готового диетического питания в отделения ЛПУ проводится бракераж блюд на пищеблоке в соответствии с требованиями, установленными в главе 4 настоящей Инструкции.

13. Питание пациентов в отделениях ЛПУ осуществляется в буфет-раздаточных.

14. Организация питания пациентов и соблюдение технологии приготовления блюд диетического питания, его калорийность, выход готовых диетических блюд осуществляются в соответствии с обязательными для соблюдения требованиями санитарно-эпидемиологических норм в области общественного питания.

При приемке диетического питания от сторонней организации ЛПУ осуществляет анализ качества диетического питания, фактического количества поставляемых блюд в соответствии с количеством пациентов, состоящих на питании, а также массы готовых блюд путем их взвешивания.

### 3. Организация учета и отпуска пищевых продуктов в ЛПУ

15. Учет запасов пищевых продуктов в ЛПУ включает:

а) учет поступления пищевых продуктов и тары (упаковки), а также своевременное отражение в бухгалтерском учете операций, связанных с их движением;

б) наблюдение за правильным использованием средств, выделяемых на диетическое питание пациентов;

в) соблюдение сохранности пищевых продуктов и тары (упаковки), установленных правил оформления их приемки и отпуска, проведение в установленные сроки инвентаризации;

г) получение точных сведений об остатках пищевых продуктов от материально ответственных лиц, которые осуществляют наблюдение за соответствием ассортимента пищевых продуктов на складе (кладовой) их действительной потребности.

16. Для организации учета пищевых продуктов и тары (упаковки) на складе (кладовой) заведующий складом (кладовщик) ведет книгу складского учета материальных ценностей согласно Приложению № 2 к настоящей Инструкции.

Учет запасов пищевых продуктов в ЛПУ ведется в соответствии с требованиями бухгалтерского учета.

17. Организация учета и отпуска диетического питания пациентам на пищеблоке осуществляется ответственным лицом за организацию диетического питания.

18. Учет рационов диетического питания пациентов ведется палатными медицинскими сестрами. Ежедневно палатные медицинские сестры подают сведения старшей медицинской сестре о количестве пациентов, подлежащих питанию согласно назначенным диетам. На основании данных палатных медицинских сестер старшая медицинская сестра отделения составляет на 8.00 часов и 14.00 часов сводные сведения о количестве пациентов, состоящих на питании, по форме согласно Приложению № 3 к настоящей Инструкции.

Сведения из отделений поступают к лицу, ответственному за организацию диетического питания, которое составляет на 8.00 часов и 14.00 часов сводные сведения о количестве пациентов, состоящих на питании.

19. Пациенты, поступившие в отделения стационара после 14.00 часов текущего дня и до 6.00 часов следующего дня, включаются в сводные сведения о количестве пациентов, состоящих на питании, по форме согласно Приложению № 3 к настоящей Инструкции, по данным из отделений и подаются на пищеблок на 6.00 часов следующего дня.

При отсутствии лица, ответственного за организацию диетического питания, на 8.00 часов и 14.00 часов сводные сведения о количестве пациентов, состоящих на питании, оформляются по форме согласно Приложению № 4 к Инструкции.

20. В случае изменения количества пациентов по сравнению с данными на 6.00 часов, 8.00 часов и 14.00 часов, указанными в меню-требовании, составляется расчет изменения потребности в пищевых продуктах по наиболее многочисленной диете пациентов в ЛПУ.

21. Меню-требование на завтрак корректируется согласно количеству пациентов, подлежащих питанию по порционному требованию на 6.00 часов. Меню-требование на обед корректируется согласно количеству пациентов, подлежащих питанию по порционному требованию на 8.00 часов. При наличии второго завтрака меню-требование на данный прием пищи корректируется согласно количеству пациентов, подлежащих питанию по порционному требованию, на 6.00 часов либо 8.00 часов согласно внутреннему распорядку ЛПУ. Меню-требование на полдник, ужин корректируется согласно количеству пациентов, подлежащих питанию по порционному требованию на 14.00 часов.

22. При планировании медицинских вмешательств (хирургических, диагностических) с учетом длительности медицинского вмешательства и особенностей течения заболевания в послеоперационном периоде лечащий врач информирует старшую медицинскую сестру о снятии с питания пациента с указанием конкретных приемов пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

23. Индивидуальное и (или) дополнительное диетическое питание назначается лечащим врачом (при необходимости – врачебным консилиумом) пациенту при наличии медицинских показаний. Заказ на индивидуальное и (или) дополнительное диетическое питание оформляется в 2 (двух) экземплярах, один из которых передается на пищеблок, другой хранится в медицинской карте стационарного больного.

24. Энтеральное питание назначается лечащим врачом (при необходимости – врачебным консилиумом) при наличии медицинских показаний. В сведениях о количестве пациентов, состоящих на питании, отдельно указывается количество пациентов, которым назначено энтеральное питание. При составлении меню-требования эти пациенты не включаются в число лиц, состоящих на питании.

25. В каждом ЛПУ, осуществляющем диетическое питание пациентов, разрабатывается сезонное меню, которое составляется на два сезона года (осенне-зимнее, весенне-летнее) по всем диетам, применяемым в ЛПУ. Сезонное меню составляется врачом-диетологом или медицинской сестрой диетической на основании локального правового акта под руководством лица, ответственного за организацию диетического питания пациентов, и утверждается руководителем ЛПУ.

26. На основании сводных сведений на 8.00 часов по количеству пациентов, состоящих на питании, медицинская сестра диетическая при участии заведующего производством (шеф-повара) под руководством лица, ответственного за организацию диетического питания пациентов, составляет меню-требование на выдачу пищевых продуктов (далее, если не указано иное, – меню-требование) на следующий день.

В меню-требование включаются пищевые продукты, необходимые для приготовления готовых блюд, проведения бракеража и отбора суточных проб готовых блюд.

Допускается составление отдельного меню-требования, включающего все блюда, входящие в рацион для проведения бракеража и отбора суточных проб готовых блюд в количестве, необходимом для этих целей.

Меню-требование применяется для учета отпущенных пищевых продуктов со склада (кладовой) ЛПУ на пищеблок. Меню-требование составляется согласно сезонному перспективному меню с учетом среднесуточного набора пищевых продуктов для одного пациента, ежедневно утверждается руководителем ЛПУ или его заместителем по медицинской части и подписывается лицом, ответственным за организацию диетического питания, бухгалтером и заведующим производством (шеф-поваром, поваром).

Меню-требование вместе со сводными сведениями о количестве пациентов, состоящих на питании, передается в бухгалтерию ЛПУ для проведения расчета и выписки пищевых продуктов со склада (кладовой) на пищеблок. В меню-требовании лицом, ответственным за организацию диетического питания, числителем проставляется количество пищевых продуктов, необходимое для одной порции каждого блюда, знаменателем указывается количество пищевых продуктов, необходимое для приготовления всех порций каждого блюда, и общее количество всех пищевых продуктов по меню-требованию.

На основании итоговых данных меню-требования оформляется требование на отпуск со склада (кладовой) продуктов в пищеблок для питания больных по форме согласно Приложению № 5 к настоящей Инструкции. Первый экземпляр требования остается у заведующего складом (кладовщика), выдавшего продукты, второй – у заведующего производством (шеф-повара), принявшего продукты. Заведующий складом (кладовщик) сдает в бухгалтерию требование на все выданные со склада (кладовой) пищевые продукты.

Учет разбраковки продуктов и сырья ведется в журнале по форме согласно Приложению № 6 к настоящей Инструкции.

27. При составлении меню-требования медицинская сестра диетическая осуществляет контроль за выполнением норм среднесуточных наборов пищевых продуктов для одного пациента по наиболее многочисленной диете и возрастной группе пациентов в ЛПУ.

Анализ выполнения норм среднесуточного набора пищевых продуктов для 1 (одного) пациента проводится по наиболее многочисленной диете и возрастной группе пациентов, по массе нетто в натуральном (граммах, миллилитрах) и в процентном выражении

бухгалтером. Результаты проведения анализа ежеквартально предоставляются в территориальный центр гигиены и эпидемиологии.

Молоко, кисломолочные продукты, сливочное и растительное масло, мясо, хлеб, крупы, овощи, сахар включаются в рацион ежедневно. Другие пищевые продукты (рыба, птица, яйца, сыр, творог, сметана и другие) включаются в рацион не менее 2 (двух) раз в неделю.

В случае производственной необходимости при составлении меню-требования на конкретный день производится замена пищевых продуктов с учетом норм взаимозаменяемости пищевых продуктов при приготовлении диетических блюд согласно Приложению № 7 к настоящей Инструкции и норм замены пищевых продуктов по белку и углеводам при приготовлении диетических блюд согласно Приложению № 8 к настоящей Инструкции.

Нормы питания пациентов по итогам месяца выполняются на 100% с допустимым отклонением  $\pm 10\%$  при условии выполнения норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах.

28. Закладка пищевых продуктов в котел производится в присутствии лица, ответственного за соблюдение технологии блюд и качества готовой продукции (заведующего производством (шеф-повара), заместителя заведующего производством, медицинской сестры диетической или медицинского работника со средним профессиональным образованием). Перед закладкой в котел пищевые продукты повторно взвешиваются.

29. При приготовлении блюд, в состав которых входят продукты с ограниченным сроком годности, такие продукты списываются на приготовление блюд полностью в пределах предварительного заказа, одновременно увеличивая или уменьшая закладку данного продукта и пропорционально изменяя закладку всех продуктов, входящих в состав блюда, с последующим изменением выхода блюда.

При использовании пищевой продукции, срок годности которой после вскрытия упаковки ограничен, такая продукция списывается для приготовления блюд полностью до единицы упаковки с последующим пропорциональным изменением закладки всех продуктов, входящих в состав готового блюда.

30. При наличии на складе (кладовой) пищевых продуктов с истекающим сроком годности, такие продукты своевременно (до истечения срока годности) используются на приготовление блюд полностью, одновременно увеличивая или уменьшая закладку данного продукта, пропорционально изменяя закладки всех продуктов, с последующим изменением выхода готового блюда.

31. Масса порций готовых блюд должна соответствовать нормам выхода готовой продукции. Администрацией ЛПУ и лицом, ответственным за организацию диетического питания, на постоянной основе, но не реже 1 (одного) раза в месяц – на 25 число каждого месяца, сверяется масса и количество готовых блюд до раздачи в отделения ЛПУ. О результатах проведения сверки составляется акт.

32. Ежедневно на пищеблоке оставляется суточная проба блюд диетического питания пациентов.

33. Выдача рационов питания производится на основании ведомости учета отпуска отделением рационов питания по форме согласно Приложению № 9 к настоящей Инструкции, оформленной в 1 (одном) экземпляре. При получении готовых блюд уполномоченные работники отделений ЛПУ расписываются в их получении.

34. При приготовлении диетического питания сторонней организацией порядок оказания таких услуг осуществляется на основании договора, заключенного между ЛПУ и сторонней организацией.

35. Сторонней организацией готовые блюда отпускаются материально ответственным лицам на основании раздаточной ведомости на отпуск рационов питания пациентам (далее – раздаточная ведомость) по форме согласно Приложению № 10 к настоящей Инструкции. При получении готовых блюд материально ответственное лицо проводит сверку соответствия получаемых блюд по количеству и массе с данными, указанными в

раздаточной ведомости, и расписывается в их получении.

Сторонняя организация ежедневно представляет в бухгалтерию ЛПУ товарно-транспортную или товарную накладную, где указываются наименование готовых блюд, отпускная цена одного блюда, количество готовых блюд и общая сумма. К товарно-транспортной или товарной накладной прилагается раздаточная ведомость. Акт на списание пищевых продуктов, использованных для приготовления готовых блюд для проведения бракеража, составляется в 2 (двух) экземплярах, подписывается уполномоченными представителями ЛПУ и сторонней организации.

36. Работники бухгалтерии ЛПУ проверяют соответствие количества блюд, указанных в товарно-транспортной или товарной накладной, с раздаточной ведомостью и сводными сведениями о количестве пациентов, состоящих на питании в ЛПУ.

Работники бухгалтерии сторонней организации и ЛПУ ежемесячно по состоянию на первое число месяца осуществляют сверку расчетов за отпущенные рационы питания пациентам, количество пищевых продуктов, использованных для приготовления готовых блюд для проведения бракеража, результаты которой оформляются актом сверки.

Полученное и выданное диетическое питание пациентам на основании раздаточной ведомости списывается на фактические расходы ЛПУ.

Пищевые продукты, использованные для приготовления готовых блюд для проведения бракеража, списываются на фактические расходы ЛПУ.

37. В целях обеспечения сохранности пищевых продуктов ЛПУ регулярно, каждое 25 число последнего месяца квартала проводится внезапная инвентаризация пищевых продуктов.

38. В случае обнаружения недостатков пищевых продуктов бухгалтерия ЛПУ определяет естественную убыль в соответствии с Приказом Министерства экономики Приднестровской Молдавской Республики от 23 августа 2002 года № 194 «Об утверждении норм естественной убыли продовольственных и непродовольственных товаров в организациях торговли в Приднестровской Молдавской Республике и инструкции по их применению» (регистрационный № 1789 от 30 сентября 2002 года) (САЗ 02-40). Списание недостатка товаров в пределах естественной убыли производится в установленном законодательством Приднестровской Молдавской Республики порядке. Недостача пищевых продуктов сверх норм естественной убыли взыскивается в установленном законодательством Приднестровской Молдавской Республики порядке.

39. При составлении документации по организации питания могут применяться программные средства и автоматизированные информационные системы.

#### 4. Проведение бракеража готовых блюд на пищеблоке

40. В целях определения качества готовых блюд приказом руководителя ЛПУ создается бракеражная комиссия в составе не менее 3 (трех) человек (заместитель руководителя ЛПУ по медицинской части, главная медицинская сестра, лицо, ответственное за организацию диетического питания, медицинская сестра диетическая, бухгалтер). Состав комиссии формируется с учетом специфики ЛПУ.

41. При организации диетического питания сторонней организацией проведение бракеража готовых блюд проводится ЛПУ (доставка бракеражной порции) или сторонней организацией.

42. Для осуществления бракеража готовых блюд в меню-требовании выписывается 1 (одна) порция каждого приготавливаемого на пищеблоке (кухне) блюда по нормам, предусмотренным в технологических картах на блюдо и кулинарное изделие.

43. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется обязательными для соблюдения требованиями нормативных правовых актов в области общественного питания и осуществления медицинской деятельности.

44. Бракеражу готовых блюд подвергается каждая партия пищевой продукции.

Партией считается любое количество пищевой продукции одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном пищеблоке.

Бракераж готовых блюд проводится в присутствии изготовителя пищевой продукции (повара) за 15–20 минут до начала ее отпуска или реализации.

Масса порций готовых блюд должна соответствовать нормам выхода готовой продукции. Объем супов устанавливается на основании емкости кастрюли или котла, количества заказанных порций и объема одной порции. Масса вторых блюд (каши, пудинги и другие), гарниров определяется путем взвешивания всего количества в общей посуде с учетом массы тары и количества порций. Порционные блюда (котлеты, биточки, мясо, птица и другие) взвешиваются в количестве 10 (десяти) порций, устанавливается равномерность распределения и средняя масса одной порции. Не допускается отклонение массы от нормы более 3% в большую или меньшую сторону, если законодательством не предусмотрено иное.

45. Оценка качества готовых блюд осуществляется по совокупности органолептических показателей в соответствии с обязательными для соблюдения требованиями нормативных правовых актов в области общественного питания (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция). Готовые блюда, не соответствующие требованиям по совокупности органолептических показателей отпуску, реализации не подлежат.

46. Проведение бракеража готовых блюд осуществляется с учетом следующих требований:

а) для снятия пробы на пищеблоке (кухне) выделяются отдельные халаты для членов бракеражной комиссии;

б) снятие пробы проводится половником (для первых блюд), ложкой (для вторых блюд), из котла берутся готовые блюда;

в) снимающий пробу отдельной ложкой берет из половника или из тарелки (для вторых блюд) готовую пищу и непосредственно проводит пробу пищи;

г) количество столовых приборов для взятия проб готовых блюд соответствует количеству членов бракеражной комиссии;

д) столовые приборы находятся в кассетницах для чистых столовых приборов.

После снятия пробы членами бракеражной комиссии производится запись в журнал бракеража готовой продукции согласно Приложению № 11 к настоящей Инструкции.

47. При доставке в ЛПУ диетического питания для пациентов сторонней организацией лицу, ответственному за организацию диетического питания, необходимо:

а) проводить визуальную оценку санитарного состояния автомобиля (при наличии санитарного паспорта), доставившего диетическое питание, наличие санитарной одежды у водителя-экспедитора (иного ответственного лица сторонней организации), внешний вид емкостей с диетическим питанием;

б) проводить приемку диетического питания на основании сопроводительных документов (товарно-транспортной или товарной накладной), раздаточной ведомости на отпуск рационов питания пациентов с фиксацией времени доставки питания;

в) осуществлять выборочное взвешивание емкостей с питанием в присутствии водителя-экспедитора (иного ответственного лица сторонней организации);

г) при выявлении несоответствия доставленного питания сопроводительным документам, неудовлетворительного санитарного состояния автотранспорта, емкостей с готовой пищей, незамедлительно информировать руководителя сторонней организации;

д) обеспечивать соблюдение требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения буфетчицами при получении, транспортировке диетического питания в отделения и выдаче его пациентам.

48. Старшие медицинские сестры отделений (дежурные медицинские сестры) осуществляют наблюдение за:

а) наличием в отделении ежедневного меню;

б) санитарным состоянием буфет-раздаточной;

в) наличием инвентаря для раздачи питания, столовой посуды и приборов;

г) эстетическим оформлением помещения, предназначенного для приема пищи;

д) наличием и использованием по назначению санитарной одежды буфетчицами;

е) полнотой доведения порции готового диетического питания до пациента;

- ж) работой буфетчиц во время раздачи пищи;
- з) организацией диетического питания тяжелобольных пациентов;
- и) соблюдением режима мытья, дезинфекции и хранения посуды;
- к) соблюдением режима мытья и стерилизации бутылочек для кормления детей в молочной комнате, соблюдением технологии приготовления детской смеси и инстантных каш для детского питания в соответствии с инструкцией изготовителя, правил использования готовых смесей и инстантных каш для питания детей первого года жизни.

## 5. Отбор суточных проб на пищеблоке

49. Ежедневно на пищеблоке осуществляется отбор суточных проб готовых блюд диетического питания.

50. Отбор суточных проб готовых блюд диетического питания проводится шеф-поваром или поваром в стерильные или продезинфицированные емкости с крышками.

51. Каждое готовое блюдо отбирается в отдельную емкость достаточного объема. Для суточной пробы готовые блюда отбираются в объеме одной порции.

52. Допускается отбор суточной пробы в уменьшенном объеме, но не менее 50 грамм, если это соответствует выходу приготовленного блюда. Каждая емкость маркируется с указанием вида продукции, даты и времени ее приготовления.

53. Не отбираются для суточной пробы продукты промышленного производства: сыр, сливочное масло, колбасные изделия, готовые салаты из консервированных овощей (солянка, рагу, зеленый горошек и другие).

54. Суточные пробы готовых блюд хранятся в холодильнике для готовой продукции в течение 48 (сорока восьми) часов при температуре +2 +6 °С.

55. По истечении срока годности (хранения) суточные пробы готовых блюд утилизируются, емкости тщательно моются с применением моющих средств и дезинфицируются путем кипячения в течение 15 (пятнадцати) минут без добавления питьевой соды.

Приложение № 1 к Инструкции  
о порядке организации диетического питания  
пациентов в государственных лечебно-  
профилактических учреждениях

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА на блюдо или кулинарное изделие

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(должность руководителя организации,  
подпись, расшифровка подписи, дата)

Технологическая карта на блюдо или кулинарное изделие № \_\_\_\_\_

(наименование блюда или кулинарного изделия)

#### 1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции, г/мл (для мучных кулинарных изделий - на 100 шт. или 10 кг)	
	брутто	нетто
Итого сырья		

Масса полуфабриката		
Выход готового изделия		

2. Описание технологии приготовления блюда или кулинарного изделия.
3. Характеристика блюда или кулинарного изделия по органолептическим показателям (внешнему виду, цвету, вкусу, запаху и консистенции).
4. Срок годности и условия хранения.
5. Сведения о пищевой ценности.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал

---

(подпись)

---

(Ф.И.О.)

Приложение № 2 к Инструкции  
о порядке организации диетического питания  
пациентов в государственных лечебно-  
профилактических учреждениях

КНИГА  
складского учета материальных ценностей  
на \_\_\_\_\_ г.

Учреждение \_\_\_\_\_ Код по ОКУД \_\_\_\_\_  
Структурное подразделение \_\_\_\_\_ Дата по ОКПО \_\_\_\_\_

Коды

Материально ответственное лицо \_\_\_\_\_ код

Склад	Стеллаж	Ячейка	Единица измерения		Цена	Марка	Сорт	Профиль	Размер	Норма запаса
			Наименование	Код						

Наименование материала \_\_\_\_\_ код

Дата записи	Дата и номер документа	Порядковый номер записи	От кого получено и кому отпущено	Приход	Расход	Контроль (подпись и дата)

Дата проверки	Замечания и предложения	Должность и подпись проверяющего

В настоящей книге пронумеровано \_\_\_\_\_ (прописью) \_\_\_\_\_ страниц.

Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Приложение № 3 к Инструкции  
о порядке организации диетического питания  
пациентов в государственных лечебно-  
профилактических учреждениях

СВОДНЫЕ СВЕДЕНИЯ

о количестве пациентов, состоящих на питании  
на \_\_\_\_\_ часов на \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

(полное наименование лечебно-профилактического учреждения)

Наименование отделения	Количество пациентов	В том числе по диетическим рационам						

Заведующий отделением  
(подпись)(инициалы, фамилия)  
Старшая медицинская сестра  
(подпись)(инициалы, фамилия)

Приложение № 4 к Инструкции  
о порядке организации диетического питания  
пациентов в государственных лечебно-  
профилактических учреждениях

СВОДНЫЕ СВЕДЕНИЯ

о количестве пациентов, состоящих на питании  
на \_\_\_\_\_ часов на \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

(полное наименование лечебно-профилактического учреждения)

Наименование отделения	Количество пациентов	В том числе по диетическим рационам						

Ответственный дежурный врач  
(подпись) (инициалы, фамилия)  
Дежурная медицинская сестра  
отделения  
(подпись) (инициалы, фамилия)

Приложение № 5 к Инструкции  
о порядке организации диетического питания  
пациентов в государственных лечебно-  
профилактических учреждениях

(обслуживаемое учреждение)

ТРЕБОВАНИЕ №

на отпуск со склада (кладовой) продуктов на пищеблок для питания больных

Вид коек	Родильный отдел	Детское отделение	Туберкулезное отделение		Онкологическое отделение	Хирургическое отделение	Общине	Кормящие матери	Всего	
			Взрослое	Детское						
Количество больных										
Наименование продуктов	Ед. изм.	Затребовано				Итого	Фактически отпущено	дополнительно	Всего отпущено	
									Номенклатурный №	количество
Мясо говядина, свинина									01	
Субпродукты									02	
Колбаса									03	
Сардельки, сосиски									04	
Консервы мясные									05	
Консервы рыбные									06	
Рыба									07	
Масло сливочное									08	
Масло растительное									09	
Маргарин, ком. жир									10	
Молоко свежее									11	
Кефир (бут. 0,5 л)									12	
Сметана									13	
Творог, брынза									14	
Сыр									15	
Яйцо									16	
Мука пшеничная									17	
Крупа гречневая									18	
Крупа манная									19	
Крупа овсяная									20	
Крупа перловая									21	
Крупа пшено									22	
Крупа кукурузная									23	
Крупа пшеничная									24	
Крупа ячневая									25	
Рис									26	
Горох, фасоль									27	
Макаронные изделия									28	

Приложение № 6 к Инструкции  
о порядке организации диетического питания  
пациентов в государственных лечебно-  
профилактических учреждениях

## Журнал разбраковки продуктов и сырья

№ п/п	Наименование продукции и сырья	№ и дата приходного документа	№ и дата качественного удостоверения	Час и дата окончания технологического процесса	Изготовитель поставщик	Конечный срок реализации продуктов, сырья	Органолептическая оценка	Принято товара		Израсходовано товара		Остаток	Роспись ответственного лица
								дата	количество	дата	количество		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

### Приложение № 7 к Инструкции о порядке организации диетического питания пациентов в государственных лечебно- профилактических учреждениях

#### НОРМЫ

взаимозаменяемости пищевых продуктов при приготовлении диетических блюд

№ п/п	Наименование заменяемого пищевого продукта	Масса пищевого продукта (брутто, кг)	Наименование заменяющего пищевого продукта	Эквивалентная масса пищевого продукта (брутто, кг)	Использование пищевого продукта
1	2	3	4	5	6
1	Яйца без скорлупы	1,00 1,00	Яичный меланж мороженный Яичный порошок	1,00 0,28	В блюдах из яиц, запеканках, мучных изделиях, для панирования изделий, в сладких блюдах
2	Масло коровье несоленое	1,00	Масло крестьянское и другие виды масла животного	1,00	В кулинарных изделиях, полуфабрикатах, блюдах
3	Масло подсолнечное	1,00	Масло кукурузное, соевое, оливковое и другие	1,00	В холодных блюдах, маринадах, блюдах из рыбы, в мучных изделиях и других
4	Масло подсолнечное рафинированное	1,00	Масло подсолнечное нерафинированное	1,00	В маринадах, холодных овощных, рыбных блюдах, некоторых соусах, в мучных изделиях
5	Молоко коровье пастеризованное цельное	1,00	Молоко коровье пастеризованное нежирное (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04 кг)	1,00	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, кашах, мучных изделиях
		1,00	Молоко коровье цельное сухое	0,12	В супах, соусах, блюдах из яиц, овощных, сладких блюдах, напитках, мучных изделиях и

					других
		1,00	Молоко коровье обезжиренное сухое (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04 кг)	0,09	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, кашах, мучных изделиях
		1,00	Сливки сухие (с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,042 кг)	0,16	В молочных кашах и мучных кулинарных изделиях
		1,00	Молоко цельное сгущенное с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре сахара на 0,17 кг)	0,38	В сладких блюдах, напитках
		1,00	Молоко сгущенное стерилизованное в банках	0,46	В супах, соусах, сладких блюдах, мучных изделиях и напитках
		1,00	Сливки сгущенные с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,07 кг и сахара на 0,18 кг)	0,48	В молочных кашах, мучных изделиях
6	Сахар-песок	1,00	Ксилит, сорбит*	1,00	Во всех блюдах, где сахар заменяют на ксилит
		1,00	Мед натуральный	1,25	В напитках, киселях, муссах, желе
		1,00	Рафинадная пудра	1,00	В сладких блюдах, запеканках, пудингах
7	Повидло, джем	1,00	Мармелад фруктово-ягодный (резной)	0,84	В сладких блюдах
		1,00	Варенье без косточек	1,00	В сладких блюдах
8	Крахмал картофельный сухой	1,00	Крахмал кукурузный	1,50	В молочных киселях, желе
9	Кисель-концентрат	1,00	Крахмал картофельный Повидло	0,08 0,29	Во фруктовых и ягодных киселях
10	Сухари панировочные пшеничные из муки 1-го сорта	1,00	Хлеб пшеничный из муки не ниже 1-го сорта	1,56	Для планирования кулинарных изделий
11	Ванилин	1,00	Ванильный сахар	20,00	В сладких блюдах
		1,00	Ванильная эссенция	12,70	В сладких блюдах
12	Горошек зеленый (консервы)	1,00	Горох овощной (лопатка) свежий	0,82	В холодных блюдах, супах, овощных блюдах, гарнирах
		1,00	Фасоль овощная (лопатка) свежая	0,82	В холодных блюдах, супах, овощных блюдах,

		1,00	Зеленый горошек свежий быстрозамороженный	0,71	гарнирах В холодных блюдах, супах, овощных блюдах, гарнирах
13	Зелень укропа, петрушки, сельдерея свежая	1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,29 кг)**	1,00	Для ароматизации бульонов, супов, соусов
14	Зелень укропа, петрушки, сельдерея свежая	1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея измельченная соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,22 кг)**	0,76	Для ароматизации бульонов, супов, соусов
		1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками быстрозамороженная	0,76	Для ароматизации бульонов, супов, соусов
15	Пастернак, петрушка, сельдерея корневые свежие	1,00	Белые коренья петрушки, пастернака сушеные	0,15	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
16	Щавель свежий	1,00	Пюре из щавеля (консервы)	0,40	В супах с использованием щавеля
17	Шпинат свежий	1,00	Пюре из шпината (консервы)	0,40	В супах с использованием шпината и в овощных блюдах
18	Помидоры свежие	1,0	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12 %	0,46	В супах, соусах и при тушении овощей
		1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15 %	0,37	В супах, соусах и при тушении овощей
		1,00	Сок томатный натуральный с содержанием сухих веществ 4,5 %	1,22	В супах, соусах и при тушении овощей
19	Лук репчатый свежий	1,00	Лук зеленый свежий	1,05	В салатах
20	Свекла столовая свежая	1,00	Свекла гарнирная (консервы)	1,40	В блюдах, где используется свекла столовая свежая
21	Огурцы соленые (масса нетто)	1,00	Помидоры соленые (масса нетто)	1,00	В салатах, винегретах
22	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12 %	1,00	Сок томатный натуральный с содержанием сухих веществ 4,5 %	2,66	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
		1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15 %	0,80	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
		1,00	Томатное пюре с	0,60	В супах, соусах,

			содержанием сухих веществ 20 %		при тушении мяса, рыбы, овощей
		1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 25-30 %	0,40	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
		1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 35-40 %	0,30	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
		1,00	Томатная паста соленая с содержанием сухих веществ 27-32 %(с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,04 кг)**	0,40	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
		1,00	Томатная паста соленая с содержанием сухих веществ 37 %(с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,03 кг)**	0,30	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
23	Яблоки свежие	1,00	Яблоки целые, половинками, четвертинками (бланшированные в сахарном сиропе) быстрозамороженные	0,8/10,73**	В сладких блюдах
24	Урюк	1,00	Курага	0,75	В пудингах, сладких соусах и блюдах
25	Виноград сушеный (изюм, сабза)	1,00	Цукаты, курага	1,00	В пудингах, сладких соусах и блюдах
26	Ядро ореха, миндаля сладкого	1,00	Ядро грецких орехов, фундука, арахиса	1,00	В сладких блюдах, пудингах

Примечание:

\*Норма взаимозаменяемости сахара ксилитом, сорбитом 1:1.

\*\*В диетах с ограничением поваренной соли замена на подобные продукты не производится.

\*\*\*Числитель - масса яблок при размораживании полуфабриката на воздухе, знаменатель - масса яблок при размораживании полуфабриката в сахарном сиропе.

Приложение № 8 к Инструкции  
о порядке организации диетического питания  
пациентов в государственных лечебно-  
профилактических учреждениях

#### Нормы замены пищевых продуктов по белку и углеводам при приготовлении диетических блюд

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса	Белки	Жиры	Углевод ы	Добавить к суточному рациону или исключить из него
1	Замена хлеба (по белку и углеводам)					
	Хлеб пшеничный из муки I сорта	100	7,60	0,19	49,70	-
	Хлеб ржаной простой	150	8,26	1,50	48,10	-

	формовой					
	Мука пшеничная I сорта	70	7,42	0,84	48,16	-
	Макароны, вермишель I сорта	70	7,49	0,91	48,72	-
	Крупа манная	70	7,91	0,49	50,12	-
2	Замена картофеля (по углеводам)					
	Картофель	100	2,00	0,40	17,30	-
	Свекла	190	2,85	-	17,29	-
	Морковь	240	3,12	0,24	17,04	-
	Капуста белокочанная	370	6,66	0,37	17,39	-
	Макароны, вермишель I сорта	25	2,67	0,32	17,40	-
	Хлеб пшеничный из муки I сорта	35	2,66	0,31	17,39	-
	Хлеб ржаной простой формовой	55	3,05	0,55	17,64	-
3	Замена свежих яблок (по углеводам)					
	Яблоки свежие	100	0,40	-	9,80	-
	Яблоки сушеные	15	0,48	-	9,69	-
	Курага (без косточек)	15	0,78	-	8,25	-
	Чернослив	15	0,34	-	8,67	-
	Яблочный сок	90	0,40	-	10,50	-
	Пюре яблочное без сахара	100	0,40	-	9,80	-
4	Замена молока (по белку)					
	Молоко	100	2,80	3,20	4,70	-
	Творог полужирный	20	3,34	1,80	0,26	-
	Творог жирный	20	2,80	3,60	0,57	-
	Сыр	10	2,68	2,73	-	-
	Говядина I категории	15	2,79	2,10	-	-
	Говядина II категории	15	3,00	1,24	-	-
	Рыба (филе трески)	20	3,20	0,12	-	-
5	Замена мяса (по белку)					
	Говядина I категории	100	18,60	14,00	-	-
	Говядина II категории	90	18,00	7,47	-	масло +6 г
	Творог полужирный	110	18,30	9,90	1,43	масло +4 г
	Творог жирный	130	18,20	23,40	3,70	масло -9 г
	Рыба (филе трески)	120	19,20	0,72	-	масло +13 г
	Яйцо	145	18,40	16,67	1,01	-
6	Замена рыбы (по белку)					
	Рыба (филе трески)	100	16,00	0,60	1,30	-
	Говядина I категории	85	15,81	11,90	-	масло -11 г
	Говядина II категории	80	16,00	6,64	-	масло -6 г
	Творог полужирный	100	16,70	9,00	1,30	масло -8 г
	Творог жирный	115	16,10	20,70	3,27	масло -20 г
	Яйцо	125	15,87	14,37	0,87	масло -13 г
7	Замена творога (по белку)					
	Творог полужирный	100	16,70	9,00	1,30	-
	Говядина I категории	90	16,70	12,60	-	масло -3 г
	Говядина II категории	85	17,00	7,47	-	-
	Рыба (филе трески)	100	16,00	0,60	-	масло +9 г
	Яйцо	130	16,51	14,95	0,91	масло -5 г
8	Замена яйца (по белку)					
	Яйцо, 1 шт.	40	5,08	4,6	0,28	-
	Творог полужирный	30	5,01	2,7	0,39	-
	Творог жирный	35	4,9	6,3	0,99	-
	Сыр	20	5,36	5,46	-	-
	Говядина I категории	30	5,58	4,2	-	-
	Говядина II категории	25	5	2,07	-	-
	Рыба (филе трески)	35	5,6	-	0,73	-

Приложение № 9 к Инструкции  
о порядке организации диетического питания  
пациентов в государственных лечебно-  
профилактических учреждениях

**ВЕДОМОСТЬ**  
учета отпуска отделениям рационов питания  
на \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

(полное наименование лечебно-профилактического учреждения)

№п/п	Наименование отделения	Количество пациентов	Наименование диетических рационов				Количество отпущенных из пищеблока отделений рационов					
			Количество диетических рационов				завтраков	отметка получения	обедов	отметка получения	ужинов	отметка получения
	Итого по отделениям											

Медицинская  
сестра диетическая  
(подпись) (инициалы, фамилия)  
Отпустил заведующий производством  
(шеф-повар)

(подпись) (инициалы, фамилия)

Приложение №10 к Инструкции  
о порядке организации диетического питания  
пациентов в государственных лечебно-  
профилактических учреждениях

**РАЗДАТОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ**  
на отпуск рационов питания пациентам  
на 20 \_\_\_\_ г.

(товарно-транспортная накладная или товарная накладная от № \_\_\_\_\_ )

(полное наименование организации поставщика)

(полное наименование организации получателя)

Диета	Номер технологической карты	Наименование блюда	Выход одной порции, г	Всего		В том числе по отделениям							
				порций, шт.	масса, г	отделение		отделение		отделение		отделение	
						порций, шт.	масса, г	порций, шт.	масса, г	порций, шт.	масса, г	порций, шт.	масса, г
Фамилия, инициалы ответственного лица за выдачу готовых блюд				материально-получение и									

Подпись материально-ответственного лица								
---	--	--	--	--	--	--	--	--

Время доставки питания  
 Заведующий производством  
 (шеф-повар)  
 (подпись)(инициалы, фамилия)  
 Медицинская сестра диетическая  
 (подпись) (инициалы, фамилия)

Приложение № 11 к Инструкции  
 о порядке организации диетического питания  
 пациентов в государственных лечебно-  
 профилактических учреждениях

### Журнал бракеража готовой продукции

(полное наименование лечебно-профилактического учреждения)

№ п/п	Наименование изделия	Вес изделия	Время и дата окончания технологического процесса	Органолептическая оценка (вкус, внешний вид, температура), отметка соответствия (несоответствия) внешнего вида, вкуса и запаха данному блюду	Разрешение (запрет) к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи, фамилия, имя, отчество членов бракеражной комиссии
1	2	3	4	5	6	7

Приложение № 2 к Приказу  
 Министерства здравоохранения  
 Приднестровской Молдавской Республики  
 от 10 января 2022 года № 1

Среднесуточный набор продуктов для одного пациента в лечебно-профилактических учреждениях (грамм, брутто)

№ п/п	Наименование продуктов	Количество продуктов в граммах, № диеты						
		1-10, 12-15	11	16 (для детских больниц и отделений)				
				до 1,5 года	от 1,5 до 3 лет	от 3 лет до 5 лет	от 5 лет до 7 лет	от 7 лет до 14 лет
1.	Хлеб ржаной	150	150	-	30	60	60	150
2.	Хлеб пшеничный 1+2 сорт	150	150	50	70	100	140	200
3.	Мука пшеничная	15	30	-	16	35	35	35
4.	Крахмал картофельный	5	5	-	3	3	3	3
5.	Макаронные	20	20	-	15	20	30	40

	изделия твердых сортов							
6.	Крупы всего, в том числе:	100	100	55	60	75	75	110
	Гречневая	15	15	20	25	25	25	20
	Геркулес, овсяная	15	15	15	15	15	15	15
	Манная	10	10	15	15	10	10	10
	Рис	15	15	5	5	10	10	15
	Ячневая	10	10	-	-	5	5	10
	Перловая	5	5	-	-	-	-	5
	Пшеничная	10	10	-	-	5	5	10
	Пшено	-	-	-	-	5	5	10
	Горох колотый	15	15	-	-	-	-	15
	Кукурузная	5	5	-	-	-	-	-
7.	Картофель:							
	с 1 сентября по 31 октября	400	400	150	150	250	250	300
	с 1 ноября по 31 декабря	428	428					
	с 1 января по 28-29 февраля	461	461					
	с 1 марта по 31 августа	500	500					
8.	Овощи всего, в том числе:	397	417	90	295	380	440	470
	Свекла	100	100	30	40	55	70	70
	Капуста свежая	150	150	-	150	200	240	240
	Лук репчатый	40	40	10	15	20	20	40
	Петрушка сухая, укроп сухой, сельдерей сухой	2	2	-	15	15	15	15
	Морковь	65	65	50	50	60	65	65
	Огурцы, помидоры. Овощные консервы: икра кабачковая, фасоль, лечо	40	60		25	30	30	40
9.	Сезонные овощи: кабачки, перец	50	50	-	-	30	30	50
10.	Горошек зеленый консервирован ный	25	25	-	10	25	25	25
11.	Свежие фрукты: яблоки, слива, лимон	150	150	100	250	250	250	250
12.	Сухофрукты	20	20	10	15	15	15	20
13.	Соки: фруктовые, овощные, яблочный осветленный, томатный	50	100	100	150	200	200	200

14.	Говядина 2 категории, Свинина нежирная Фарш свиного-говяжий	100	150	100	120	120	120	120
15.	Птица: куриное бедро, куриное филе	50	100	-	25	25	70	80
16.	Колбаса докторская Сосиски молочные	30	30	-	-	10	25	40
17.	Рыба хек, минтай, аргентина. Рыбопродукты	70	100	-	25	60	70	70
18.	Творог 5%	50	-	50	50	50	70	70
	Творог 18%	-	70	-	-	-	-	-
19.	Сыр российский, голландский	15	25	-	10	10	10	10
20.	Яйцо куриное, шт.	0,5	1,5	-	1	1	1	1
21.	Кефир 2,5%	100	100	100	100	150	200	200
22.	Молоко 2,5 %	200	200	600	600	400	350	350
23.	Масло сливочное 72,5 %	40	50	17	30	35	50	50
24.	Масло растительное подсолнечное	20	25	3	6	12	18	20
25.	Сметана 10%	20	20	7	20	20	20	20
26.	Сахар	50	50	50	50	50	50	50
27.	Повидло, кондитерские изделия(печенье «Мария», «Овсяное»), вафли	10	10	10	10	20	20	20
28.	Чай	2	2	-	2	2	2	2
29.	Какао	2	2	-	-	2	2	2
30.	Дрожжи сухие	1	1	-	1	1	1	1
31.	Соль	10	10	3	5	8	8	8
32.	Томат-паста	5	5	-	-	-	5	5
33.	Специи(черный перец, лавровый лист, лимонная кислота)	2	2	-	2	2	2	2
34.	Кисель	20	30	10	10	15	15	30
35.	Шиповник сухой	20	20	10	10	20	20	20
36.	Вода питьевая, минеральная, литр	1,5	1,5	1	1,5	1,5	1,5	1,5

Приложение № 3 к Приказу  
Министерства здравоохранения  
Приднестровской Молдавской Республики  
от 10 января 2022 года № 1

Химический состав и энергетическая ценность основных диет

Диета №	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Диета №1	90-100	100	400-420	2800-3000
Диета №2	90-100	90-100	400-420	2800-3000
Диета №3	90-100	90-100	400-420	2800-3000
Диета №4	90	70	250	2000
Диета №5	90-100	80-90	400-450	2800-2900
Диета №6	70-80	80-90	400	2700-2800
Диета №7	80	90-100	400-450	2700-2900
Диета №8	90-100	80-85	150	1700-1800
Диета №9	90-100	75-80	300-350	2300-2500
Диета №10	90	70	350-400	2500-2600
Диета №11	110-130	100-120	400-450	3000-3400
Диета №12	80-90	70	350	2400
Диета №13	75-80	60-70	300-350	2200-2300
Диета №14	90	100	380-400	2800
Диета №15	90-95	100-105	400	2800-2900
Диета № 16:				
Дети от 1,5 до 3 лет	70	45	255	1655
Дети от 3 до 5 лет	100	70	410	2700
Дети от 5 до 7 лет	120	90	450	3000
Дети от 7 до 14 лет	120	80	450	3100