

Письмо Минздрава РФ от 24.03.2017 N 28-1/10/2-1994 – О направлении методических рекомендаций – Рекомендуемые нормы лечебного питания (среднесуточные наборы основных пищевых продуктов) для беременных и кормящих женщин в родильных домах (отделениях) и детей различных возрастных групп в детских больницах (отделениях) Российской Федерации – Действующая первая редакция

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

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

Приложение

Рекомендуемые нормы лечебного питания (среднесуточных наборов основных пищевых продуктов) для беременных и кормящих женщин в родильных домах (отделениях) и детей различных возрастных групп в детских больницах (отделениях) Российской Федерации

Методические рекомендации

Учреждение-разработчик - ФГБУН "ФИЦ питания и биотехнологии"

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

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

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

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

Приложение

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

Таблица 1

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

| Наименование продуктов | Количество (г, мл) | | | |
|---------------------------------------|-----------------------|-------|----------------------|-------|
| | для беременных женщин | | для кормящих матерей | |
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 100 | 100 | 100 | 100 |
| Хлеб пшеничный | 120 | 120 | 150 | 150 |
| Мука пшеничная | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Крахмал картофельный | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Крупы | 60 | 60 | 70 | 70 |
| Макаронные изделия | 20 | 20 | 25 | 25 |
| Картофель до 31.10 | 200 | 150 | 200 | 150 |
| Овощи и зелень до 01.01 | 500 | 400 | 400 | 320 |
| Фрукты (плоды) свежие | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Соки фруктовые | 200 | 200 | - | - |
| Сахар | 50 | 50 | 50 | 50 |

| | | | | |
|--|-----------|------|-----------|------|
| Кондитерские изделия | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Кофейный напиток злаковый, какао | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Чай | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Говядина (1 кат./бескостное) | 110 | 81 | 110 | 81 |
| Птица (цыплята-бройлеры 1 кат. потр.) | 59,6 | 53 | 64,6 | 57,5 |
| Рыба (филе) | 44,7 | 42 | 44,7 | 42 |
| Колбасные изделия | - | - | - | - |
| Молоко (м.д.ж. 2,5 - 3,2%) | 292,6 | 278 | 292,6 | 278 |
| Смесь белковая композитная сухая <*> | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Кисломолочные напитки (м.д.ж. 2,5 - 3,2%) | 207 | 200 | 207 | 200 |
| Творог (м.д.ж. 5 - 9%) | 50 | 49 | 50 | 49 |
| Сметана (м.д.ж. 10 - 15%) | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Сыр | 15 | 14 | 15 | 14 |
| Масло сливочное | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Масло растительное | 15 | 15 | 12 | 12 |
| Яйцо диетическое (штук) | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Дрожжи прессованные | 0,25 | 0,25 | 0,25 | 0,25 |
| Соль йодированная пищевая | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Витаминно-минеральные комплексы (% от физиологической нормы) <***> | 50 - 100% | | 50 - 100% | |
| Химический состав <****> | | | | |
| Белки, г | | 112 | | 114 |
| Жиры, г | | 97 | | 95 |
| Углеводы, г | | 352 | | 353 |
| Энергетическая ценность, ккал | | 2773 | | 2759 |

<*> Для коррекции рационов женщин могут быть использованы специализированные

продукты, в т.ч. сухие молочные смеси.

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

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

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

Таблица 2

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

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

| | |
|-----------------|---|
| | кальцием, предназначенные для беременных и кормящих женщин |
| 7. Гипогалактия | Сухие молочные и соево-молочные смеси, обогащенные микронутриентами, ПНЖК, с лактогенными добавками |

Таблица 3

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

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

| | | | | |
|-------------------|---|---|---|----|
| Хлеб пшеничный, г | - | - | 5 | 10 |
|-------------------|---|---|---|----|

Таблица 4

Рекомендуемые специализированные смеси для детей 1-го года жизни

| Патология | Группа продуктов |
|---|---|
| Срыгивания | антирефлюксные смеси с загустителем (камедь бобов рожкового дерева или рисовый, или кукурузный крахмал) |
| Запоры | смеси, содержащие камедь бобов рожкового дерева или лактулозу, кисломолочные смеси |
| Риск развития пищевой аллергии | смеси на основе частично гидролизованного молочного белка |
| Пищевая аллергия | смеси на основе гидролизатов сывороточного белка или казеина с высокой степенью гидролиза смеси на основе аминокислот |
| Лактазная недостаточность с диарейным синдромом | низколактозные или безлактозные молочные смеси |
| Мальабсорбция | смеси на основе гидролизатов белка с высокой степенью гидролиза с СЦТ |
| Недоношенные дети | специализированные молочные высокобелковые высококалорийные смеси, обогатители к грудному молоку |

Таблица 5

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

| Номенклатура стандартных диет для детей | Показания к применению | Общая характеристика, кулинарная обработка |
|--|--|---|
| Основной вариант стандартной диеты (ОВД) <*> | Острые респираторные заболевания, заболевания ЛОР органов, органов зрения. Заболевания органов пищеварения в стадии ремиссии (хр. гастрит, хр. гастроудоденит, язвенная болезни желудка и 12-перстной кишки, хр. гепатит | Соответствие возрастным физиологическим нормам. Диета с физиологическим содержанием белков, жиров и углеводов, обогащенная витаминами, минеральными веществами, растительной клетчаткой (овощи, фрукты). При назначении диеты |

| | | |
|---|---|---|
| | <p>неактивный, цирроз печени, дискинезия желчных путей, холецистит, желчнокаменная болезнь, хр. гепатит неактивный, запоры, СРК с запорами). Хронический пиелонефрит, хр. и острый гломерулонефрит с сохраненными функциями почек, хроническая болезнь почек (ХБП) I или хроническая почечная недостаточность (ХПН) 0. Плановые хирургические вмешательства, кроме органов желудочно-кишечного тракта. Нервно-психические заболевания. Травмы опорно-двигательного аппарата. Заболевания сердечно-сосудистой системы. Сахарный диабет 1 и 2 типа с нормальной массой тела. Инфекционные заболевания в стадии затухающего обострения Лихорадочные состояния.</p> | <p>больным сахарным диабетом рафинированные углеводы (сахар) исключаются. Ограничиваются азотистые экстрактивные вещества, продукты, богатые эфирными маслами, исключаются острые приправы, пряности, копчености. Поваренная соль 4 - 8 г/сутки, Блюда готовят в отварном виде или на пару, запеченные. Температура горячих блюд - не более 60 - 65 °С, холодных блюд - не ниже 15 °С. Свободная жидкость - 1,5 - 2 л. Ритм питания дробный, 4 - 6 раз в день.</p> |
| <p>Вариант диеты с механическим и химическим щажением (ЩД) <u><*></u></p> | <p>Заболевания органов пищеварения в период обострения или неполной ремиссии (язвенная болезнь желудка и 12-типерстной кишки, острые гастрит и гастродуоденит, хр. гастрит, хр. гастродуоденит, хр. гепатит, энтероколит). Острый и хронический панкреатит Нарушение функции жевательного аппарата. Состояние после операций на внутренних органах. Острые инфекционные заболевания</p> | <p>Соответствие возрастным физиологическим нормам. Диета обогащена витаминами, минеральными веществами, с ограничением химических и механических раздражителей слизистой оболочки, и рецепторного аппарата желудочно-кишечного тракта, Ограничиваются азотистые экстрактивные вещества, продукты, богатые эфирными маслами, исключаются острые приправы, копчености, пряности, поваренная соль (3 - 5 г/сутки). По показаниям исключается (ограничивается) молоко и кисломолочные продукты, яичный желток, соки, соленья, свежие овощи и фрукты. Блюда готовят в отварном виде или на пару, протертые и не протертые.</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | | Температура пищи - от 15 до 60 - 65 °С. Свободная жидкость - 1,5 - 2 л. Ритм питания дробный, 5 - 6 раз в день. |
| Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета) - ВБД <***> | Хр. панкреатит в стадии ремиссии. Ревматизм с малой степенью активности процесса при затяжном течении болезни без нарушения кровообращения. Ревматизм в стадии затухающего обострения. Туберкулез легких. Нагноительные процессы. Анемия различной этиологии. Ожоговая болезнь. Лечение кортикостероидами (хр. гепатит, цирроз, хр. гломерулонефрит, врожденный нефротический синдром и др.). | Диета с повышенным содержанием белка, нормальным количеством жиров и углеводов. При назначении диеты больным сахарным диабетом и после резекции желудка с демпинг-синдромом рафинированные углеводы (сахар) исключаются. Ограничиваются азотистые экстрактивные вещества, продукты, богатые эфирными маслами, исключаются острые приправы, копчености, соленья, поваренная соль (3 - 5 г/сутки), Блюда готовят в отварном, тушеном, запеченном, протертом и не протертом виде, на пару. Температура пищи - от 15 до 60 - 65 °С. Свободная жидкость - 1,5 - 2 л. Ритм питания дробный, 4 - 6 раз в день. |
| Вариант диеты с пониженным количеством белка (низкокалорийная диета) - НБД <****> | ХБП II - IV или ХПН I - IV. Нефротический синдром. Амилоидоз почек. Нарушения обмена аминокислот (тирозинемия и др.). | Диета с ограничением белка до 0,6 - 0,8 г/кг/сутки (20 - 40 г/сутки), с резким ограничением поваренной соли (0,5 - 1,5 г/сутки) и по показаниям жидкости (0,8 - 1 л/сутки). Исключаются азотистые экстрактивные вещества, какао шоколад, кофе, острые блюда, соленья, копчености. В диету можно вводить блюда из саго, безбелковый хлеб, пюре, муссы из набухающего крахмала. Блюда готовят без соли, в отварном виде, на пару, не измельчая. Рацион обогащен витаминами, минеральными веществами. Ритм питания дробный, 4 - 6 раз в день. |
| Вариант диеты с пониженной калорийностью | Алиментарное ожирение разных степеней при отсутствии выраженных осложнений со | Диета с умеренным ограничением энергетической ценности (до 1300 - 1600 ккал/день) преимущественно |

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

<*> ОВД может быть использована также для разработки индивидуальных диет для детей в пред- и послеоперационном периоде, диеты для детей с запорами, диеты для детей с наследственными заболеваниями обмена веществ, диеты гипоаллергенных, диеты безмолочной, диеты для детей с сахарным диабетом с сопутствующим ожирением, целиакией и т.д. и при необходимости других диет, соответствующих различным заболеваниям детского возраста. Индивидуализация химического состава и калорийности стандартных диет осуществляется путем подбора имеющихся в картотеке блюд лечебного питания, увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, масло) или исключения продуктов, не рекомендуемых при данных заболеваниях, а также путем использования специализированных продуктов и продуктов для энтерального питания в

соответствии с приложением N 5 Инструкция по организации энтерального питания в лечебно-профилактических учреждениях, утвержденным приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации".

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

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

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

Таблица 6

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

| Наименование продуктов | Количество (г, мл) для детей в возрасте | | | | | | | |
|-------------------------------|---|-------|-----------|-------|------------|-------|-------------|-------|
| | 1 - 3 лет <*> | | 3 - 7 лет | | 7 - 11 лет | | 11 - 18 лет | |
| | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 30 | 30 | 40 | 40 | 50 | 50 | 100 | 100 |
| Хлеб пшеничный | 80 | 80 | 100 | 100 | 150 | 150 | 150 | 150 |
| Мука пшеничная | 9 | 9 | 17 | 17 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Крахмал картофельный | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Крупы | 55 | 55 | 70 | 70 | 75 | 75 | 80 | 80 |
| Макаронные изделия | 10 | 10 | 15 | 15 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Картофель до 31.10 | 200 | 150 | 220 | 165 | 250 | 187,5 | 250 | 187 |
| Овощи и зелень до 01.01 | 200 | 160 | 280 | 224 | 300 | 240 | 320 | 250 |
| Томат-паста | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Фрукты свежие | 100 | 100 | 150 | 150 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Фрукты сухие, в т.ч. | 10 | 10 | 12 | 12 | 15 | 15 | 15 | 15 |

| | | | | | | | | |
|---|------|-----------|-------|------|-------|------|-------|------|
| ШИПОВНИК | | | | | | | | |
| Соки фруктовые | 100 | 100 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 |
| Сахар | 40 | 40 | 45 | 45 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Кондитерские изделия | 10 | 10 | 10 | 10 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Кофейный напиток злаковый | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Какао-порошок | 0,5 | 0,5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Чай | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Говядина (1 кат./бескостная) <*> | 49,6 | 36,5 | 70 | 51,5 | 79,5 | 58,5 | 93,8 | 69 |
| Птица (цыплята-бройлеры 1 кат. потр.) <*> | 29,8 | 26,5 | 29,8 | 26,5 | 45 | 40 | 45 | 40 |
| Рыба (филе) <*> | 25 | 23,5 | 39,9 | 37,5 | 39,9 | 37,5 | 43,6 | 41 |
| Колбасные изделия (сосиски молочные) | - | - | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Молоко (м.д.ж. 2,5 - 3,2%) | 243 | 231 <***> | 192,6 | 183 | 192,6 | 183 | 192,6 | 183 |
| Смесь белковая композитная сухая <****> | - | - | 10 | 10 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| Кисломолочные напитки (м.д.ж. 2,5 - 3,2%) | 207 | 200 | 207 | 200 | 207 | 200 | 207 | 200 |
| Творог (м.д.ж. 5 - 9%) | 29,6 | 29 | 29,6 | 29 | 34,7 | 34 | 34,7 | 34 |
| Сметана (м.д.ж. 10 - 15%) | 5 | 5 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Сыр | 4,8 | 4,5 | 4,8 | 4,5 | 9,6 | 9 | 11,7 | 11 |
| Масло сливочное | 20 | 20 | 25 | 25 | 25 | 25 | 30 | 30 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 10 | 10 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Яйцо (штук) | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,75 | 0,75 |

| | | | | | | | | |
|---|-----------|------|-----------|------|-----------|------|-----------|-----|
| Дрожжи прессованные | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Соль йодированная пищевая | 5 | 5 | 5 | 5 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Витаминно-минеральные комплексы (% от возрастной физиологической нормы) | 50 - 100% | | 50 - 100% | | 50 - 100% | | 50 - 100% | |
| Химический состав | | | | | | | | |
| Белки, г | | 63 | | 79 | | 94 | | 104 |
| Жиры, г | | 56 | | 72 | | 82 | | 91 |
| Углеводы, г | | 224 | | 279 | | 338 | | 360 |
| Энергетическая ценность, ккал | | 1680 | | 2114 | | 2501 | | 271 |

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

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

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

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

Таблица 7

Рекомендуемые нормы лечебного питания диеты механическим и химическим щажением (ЩД) для детей от 1 года до 18 лет

| Наименование продуктов | Количество (г, мл) для детей в возрасте | | | | | | | |
|------------------------|---|-------|-----------|-------|------------|-------|-------------|-------|
| | 1 - 3 лет <*> | | 3 - 7 лет | | 7 - 11 лет | | 11 - 18 лет | |
| | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | Нетто | брутто | нетто |

| | | | | | | | | |
|---|------|------|------|------|------|-------|------|-------|
| Хлеб ржаной | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 | 80 | 80 | 100 | 100 | 120 | 120 |
| Сухари пшеничные | 20 | 20 | 30 | 30 | 40 | 40 | 50 | 50 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 5 | 5 | 7 | 7 | 9 | 9 |
| Крахмал картофельный | 1 | 1 | 10 | 10 | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Крупы | 55 | 55 | 65 | 65 | 70 | 70 | 80 | 80 |
| Макаронные изделия | 15 | 15 | 20 | 20 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Картофель до 31.10 | 160 | 120 | 220 | 165 | 250 | 187,5 | 250 | 187,5 |
| Овощи и зелень до 01.01 | 100 | 80 | 200 | 160 | 200 | 160 | 250 | 200 |
| Томат-паста | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Фрукты свежие | 100 | 100 | 120 | 120 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Фрукты сухие, в т.ч. шиповник | 10 | 10 | 10 | 10 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Соки фруктовые <*> | 100 | 100 | 100 | 100 | 150 | 150 | 150 | 150 |
| Сахар | 40 | 40 | 45 | 45 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Кондитерские изделия | 10 | 10 | 10 | 10 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Кофейный напиток злаковый | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Какао-порошок | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Чай | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Говядина (1 кат./бескостная) <***> | 49,6 | 36,5 | 70 | 51,5 | 79,5 | 58,5 | 100 | 73,5 |
| Птица (цыплята-бройлеры 1 кат. потр.) <***> | 29,8 | 26,5 | 45 | 40 | 45 | 40 | 45 | 40 |
| Рыба (филе) <***> | 25 | 23,5 | 39,9 | 37,5 | 39,9 | 37,5 | 43,6 | 41 |

| | | | | | | | | |
|---|-----------|-------------------|-----------|------|-----------|------|-----------|------|
| Колбасные изделия (сосиски молочные) | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Молоко, кисломолочные напитки (м.д.ж. 2,5 - 3,2%) | 450 | 431 <**** ≥ | 399,6 | 383 | 399,6 | 383 | 399,6 | 383 |
| Смесь белковая композитная сухая <*****> | - | - | 10 | 10 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| Творог (м.д.ж. 5 - 9%) | 34,7 | 34 | 34,7 | 34 | 39,8 | 39 | 44,9 | 44 |
| Сметана (м.д.ж. 10 - 15%) | 5 | 5 | 8 | 8 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Сыр | 4,8 | 4,5 | 4,8 | 4,5 | 11,7 | 11 | 11,7 | 11 |
| Масло сливочное | 20 | 20 | 25 | 25 | 30 | 30 | 35 | 35 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 7 | 7 | 12 | 12 | 15 | 15 |
| Яйцо (штук) | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,75 | 0,75 |
| Дрожжи прессованные | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Соль йодированная пищевая | 3 | 3 | 5 | 5 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Витаминно-минеральные комплексы (% от возрастной физиологической нормы) | 50 - 100% | | 50 - 100% | | 50 - 100% | | 50 - 100% | |
| Химический состав | | | | | | | | |
| Белки, г | | 60 | | 77 | | 89 | | 101 |
| Жиры, г | | 56 | | 68 | | 83 | | 88 |
| Углеводы, г | | 204 | | 263 | | 319 | | 348 |
| Энергетическая ценность, ккал | | 1577 | | 2000 | | 2409 | | 262 |

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

<***> Назначать с учетом индивидуальной переносимости.

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

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

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

Таблица 8

Рекомендуемые нормы лечебного питания высокобелковой диеты (ВБД) для детей от 1 года до 18 лет

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

| | | | | | | | | |
|---|------|--------------------|-------|------|-------|------|-------|------|
| Соки фруктовые <*> | 100 | 100 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 |
| Сахар | 40 | 40 | 45 | 45 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Кондитерские изделия | 10 | 10 | 10 | 10 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Кофейный напиток злаковый | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Какао-порошок | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Чай | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Говядина (1 кат./бескостная) <***> | 59,8 | 44 | 100 | 73,5 | 114,8 | 84,5 | 127 | 93,5 |
| Птица (цыплята-бройлеры 1 кат. потр.) <***> | 29,8 | 26,5 | 29,8 | 26,5 | 45 | 40 | 45 | 40 |
| Рыба (филе) <***> | 29,8 | 28 | 39,9 | 37,5 | 51,6 | 48,5 | 55,6 | 52,5 |
| Колбасные изделия (сосиски молочные) | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Молоко (м.д.ж. 2,5 - 3,2%) | 243 | 231 <****> ≥ | 192,6 | 183 | 192,6 | 183 | 192,6 | 183 |
| Смесь белковая композитная сухая <*****> | - | - | 15 | 15 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| Кисломолочные напитки (м.д.ж. 2,5 - 3,2%) | 207 | 200 | 207 | 200 | 207 | 200 | 207 | 200 |
| Творог (м.д.ж. 5 - 9%) | 29,6 | 29 | 29,6 | 29 | 34,7 | 34 | 39,8 | 39 |
| Сметана (м.д.ж. 10 - 15%) | 5 | 5 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Сыр | 4,8 | 4,5 | 4,8 | 4,5 | 9,6 | 9 | 11,7 | 11 |
| Масло сливочное | 20 | 20 | 25 | 25 | 30 | 30 | 35 | 35 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 10 | 10 | 12 | 12 | 15 | 15 |

| | | | | | | | | |
|---|-----------|------|-----------|------|-----------|------|-----------|------|
| Яйцо (штук) | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,75 | 0,75 |
| Дрожжи прессованные | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Соль йодированная пищевая | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Витаминно-минеральные комплексы (% от возрастной физиологической нормы) | 50 - 100% | | 50 - 100% | | 50 - 100% | | 50 - 100% | |
| Химический состав | | | | | | | | |
| Белки, г | | 66 | | 84 | | 101 | | 113 |
| Жиры, г | | 57 | | 74 | | 88 | | 100 |
| Углеводы, г | | 232 | | 284 | | 344 | | 378 |
| Энергетическая ценность, ккал | | 1731 | | 2162 | | 2604 | | 2890 |

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

<***> Назначать с учетом индивидуальной переносимости.

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

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

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

Таблица 9

Рекомендуемые нормы лечебного питания низкобелковой диеты (НБД) для детей от 1 года до 18 лет

| | |
|--------------|---|
| Наименование | Количество (г, мл) для детей в возрасте |
|--------------|---|

| продуктов | 1 - 3 лет <*> | | 3 - 7 лет | | 7 - 11 лет | | 11 - 18 лет | |
|---------------------------------------|---------------|-------|-----------|-------|------------|-------|-------------|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Хлеб пшеничный <***> | 120 | 120 | 200 | 200 | 220 | 220 | 250 | 250 |
| Мука пшеничная | 10 | 10 | 17 | 17 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Крахмал картофельный | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Крупы | 45 | 45 | 55 | 55 | 60 | 60 | 65 | 65 |
| Макаронные изделия | 15 | 15 | 20 | 20 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Картофель до 31.10 | 300 | 225 | 360 | 270 | 400 | 300 | 450 | 337, |
| Овощи и зелень до 01.01 | 150 | 120 | 250 | 200 | 320 | 256 | 400 | 320 |
| Томат-паста | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Фрукты (плоды) свежие | 150 | 150 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник | 10 | 10 | 10 | 10 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| Соки фруктовые | 150 | 150 | 150 | 150 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Сахар | 40 | 40 | 45 | 45 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Кондитерские изделия | 10 | 10 | 10 | 10 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Кофейный напиток злаковый | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Какао-порошок | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Чай | 0,6 | 0,6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Говядина (1 кат./бескостная) <***> | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Птица (цыплята- | - | - | - | - | - | - | - | - |

| | | | | | | | | |
|---|-----------|----------------------|-----------|------|-----------|------|-----------|------|
| бройлеры 1 кат. потр.) <***> | | | | | | | | |
| Рыба (филе) <***> | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Колбасные изделия (сосиски молочные) | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Молоко (м.д.ж. 2,5 - 3,2%) | 142,6 | 135,5 <****> ≥ | 192,6 | 183 | 192,6 | 183 | 192,6 | 183 |
| Смесь белковая композитная сухая <*****> | | | 3 | 3 | 4 | 4 | 6 | 6 |
| Кисломолочные напитки (м.д.ж. 2,5 - 3,2%) | 207 | 200 | 207 | 200 | 207 | 200 | 207 | 200 |
| Творог (м.д.ж. 5 - 9%) | 14,8 | 14,5 | 19,9 | 19,5 | 19,9 | 19,5 | 25 | 24,0 |
| Сметана (м.д.ж. 10 - 15%) | 5 | 5 | 5 | 5 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Сыр | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Масло сливочное | 20 | 20 | 30 | 30 | 40 | 40 | 45 | 45 |
| Масло растительное | 10 | 10 | 15 | 15 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Яйцо (штук) | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Дрожжи прессованные | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Соль йодированная пищевая | | | | | | | | |
| Витаминно-минеральные комплексы (% от возрастной физиологической нормы) | 50 - 100% | | 50 - 100% | | 50 - 100% | | 50 - 100% | |
| Химический состав | | | | | | | | |
| Белки, г | | 43 | | 58 | | 64 | | 70 |

| | | | | | | | | |
|-------------------------------|--|------|--|------|--|------|--|-----|
| Жиры, г | | 45 | | 62 | | 76 | | 81 |
| Углеводы, г | | 247 | | 326 | | 374 | | 404 |
| Энергетическая ценность, ккал | | 1591 | | 2120 | | 2473 | | 267 |

Временное использование низкобелковой диеты допускается с целью замедления прогрессирования почечного заболевания, отсутствия методов заместительной терапии. Необходимо индивидуализировать нормы лечебного питания для НБД при разработке меню в зависимости от клинической формы, периода заболевания и функциональной способности почек больных детей.

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

<***> При возможности - хлеб бессолевой безбелковый.

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

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

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

Таблица 10

Рекомендуемые нормы лечебного питания низкокалорийной диеты (НКД) для детей от 1 года до 18 лет

| Наименование продуктов | Количество (г, мл) для детей в возрасте | | | | | | | |
|-------------------------------|---|-------|-----------|-------|------------|-------|-------------|-------|
| | 1 - 3 лет <*> | | 3 - 7 лет | | 7 - 11 лет | | 11 - 18 лет | |
| | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 15 | 15 | 30 | 30 | 40 | 40 | 50 | 50 |
| Хлеб пшеничный (зерновой) | 50 | 50 | 70 | 70 | 80 | 80 | 100 | 100 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 5 | 6 | 6 |

| | | | | | | | | |
|---|-------|---------------------|-------|------|-------|------|-------|------|
| Крахмал картофельный | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Крупы | 40 | 40 | 40 | 40 | 45 | 45 | 50 | 50 |
| Макаронные изделия | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Картофель до 31.10 | 150 | 112,5 | 160 | 120 | 180 | 135 | 180 | 135 |
| Овощи и зелень до 01.01 | 200 | 160 | 300 | 240 | 400 | 320 | 500 | 400 |
| Томат-паста | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Фрукты (плоды) свежие | 100 | 100 | 120 | 120 | 150 | 150 | 200 | 200 |
| Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник | 10 | 10 | 10 | 10 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Соки фруктовые | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Сахар | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Кондитерские изделия | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Кофейный напиток злаковый | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Какао-порошок | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Чай | 0,6 | 0,6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Говядина (1 кат./бескостная) <*> | 59,8 | 44 | 70 | 51,5 | 79,5 | 58,5 | 89,7 | 66 |
| Птица (цыплята-бройлеры 1 кат. потр.) <*> | 29,8 | 26,5 | 29,8 | 26,5 | 29,8 | 26,5 | 39,9 | 35,5 |
| Рыба (филе) <*> | 29,8 | 28 | 39,9 | 37,5 | 39,9 | 37,5 | 44,7 | 42 |
| Колбасные изделия (сосиски молочные) | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Молоко (м.д.ж. 1,5%) | 142,6 | 135,5 <**** ≥ | 192,6 | 183 | 192,6 | 183 | 192,6 | 183 |
| Смесь белковая | - | - | 10 | 10 | 15 | 15 | 20 | 20 |

| | | | | | | | | |
|---|-----------|------|-----------|------|-----------|------|-----------|-----|
| композиционная сухая <****> | | | | | | | | |
| Кисломолочные напитки (м.д.ж. 1,5%) | 207 | 200 | 207 | 200 | 207 | 200 | 207 | 200 |
| Творог (м.д.ж. 0,9%) | 25 | 24,5 | 29,6 | 29 | 34,7 | 34 | 34,7 | 34 |
| Сметана (м.д.ж. 10 - 15%) | 5 | 5 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Сыр | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Масло сливочное | 15 | 15 | 20 | 20 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 7 | 7 | 10 | 10 | 15 | 15 |
| Яйцо (штук) | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Дрожжи прессованные | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Соль йодированная пищевая | 1 | 1 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Витаминно-минеральные комплексы (% от возрастной физиологической нормы) | 75 - 100% | | 75 - 100% | | 75 - 100% | | 75 - 100% | |
| Химический состав | | | | | | | | |
| Белки, г | | 51 | | 64 | | 73 | | 83 |
| Жиры, г | | 37 | | 48 | | 57 | | 67 |
| Углеводы, г | | 116 | | 145 | | 171 | | 199 |
| Энергетическая ценность, ккал | | 1024 | | 1291 | | 1523 | | 176 |

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

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

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

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

Таблица 11

Рекомендуемые нормы лечебного питания высококалорийной (ВКД) диеты для детей от 1 года до 18 лет

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

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

| | | | | | | | | |
|---|------|------|------|------|------|------|------|------|
| минеральные комплексы (% от возрастной физиологической нормы) | 100% | | 100% | | 100% | | 100% | |
| Химический состав | | | | | | | | |
| Белки, г | | 67 | | 87 | | 99 | | 118 |
| Жиры, г | | 66 | | 84 | | 93 | | 108 |
| Углеводы, г | | 233 | | 303 | | 365 | | 434 |
| Энергетическая ценность, ккал | | 1823 | | 2355 | | 2736 | | 3223 |

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

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

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

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

Таблица 12

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

| | |
|----|---|
| 1. | Продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность |
| 2. | Продовольственное сырье и пищевые продукты с истекшим сроком годности, признаками порчи и загрязнения/подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и другие продукты) |
| 3. | Пицца, приготовленная накануне |
| 4. | Субпродукты, кроме печени, языка |
| 5. | Непотрошенная птица |

| | |
|-----|---|
| 6. | Яйца и мясо водоплавающей птицы (утки, гуси) |
| 7. | Яйца столовые, яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой "тек", "бой" |
| 8. | Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной деформированные, без этикеток |
| 9. | Мука, крупа, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями |
| 10. | Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) |
| 11. | Творог из непастеризованного молока, фляжный творог |
| 12. | Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные |
| 13. | Квас |
| 14. | Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы |
| 15. | Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия |
| 16. | Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы |
| 17. | Острые соусы, кетчупы, майонез, маринованные овощи и фрукты |
| 18. | Кофе натуральный |
| 19. | Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры |
| 20. | Газированные напитки |
| 21. | Молочные продукты, мороженое на основе растительных жиров |
| 22. | Молочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%) |
| 23. | Заливные блюда (мясные, рыбные), студни, форшмак из сельди |
| 24. | Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья |
| 25. | Окрошка и холодные супы |
| 26. | Макаронны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом |
| 27. | Яичница-глазунья |
| 28. | Паштеты и блинчики с мясом и творогом |
| 29. | Первые и вторые блюда из/на основе костного бульона и сухих пищевых концентратов быстрого приготовления |

Таблица 13

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

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

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

Таблица 14

Противопоказания к проведению нутритивной поддержки (энтерального питания)

| Абсолютные противопоказания | Относительные противопоказания |
|-----------------------------|--------------------------------|
| Шок, рефрактерный период | Острый панкреатит |
| Анурия | Частая рвота |

| | |
|--|---|
| Выраженная ишемия кишечника | Высокий остаточный объем |
| Кровотечение в ЖКТ | Выраженная мальдигестия и мальабсорбция |
| Кишечная непроходимость | Пищевая аллергия на компоненты энтерального питания |
| Тяжелая гипоксемия, гиповолемия, ацидоз, гиперлактатемия | |

Таблица 15

Рекомендуемые смеси для энтерального питания

| Группы | Особенности состава | Показания к применению |
|-------------------------|---|---|
| 1. Стандартные смеси | Полноценный состав полимерные, на основе цельного белка (цельные белки, растительные масла, мальтодекстрины, витамины, макро- и микроэлементы, пищевые волокна): изокалорийные - калорийная плотность 1 ккал/мл; гиперкалорийные с повышенным содержанием калорий (1,5 - 2 ккал/мл) | Дефицит массы тела, белковая, энергетическая и недостаточность |
| 2. Полуэлементные смеси | высоко гидролизированный белок среднецепочечные триглицериды (СЦТ) и отсутствие лактозы, витамины, макро- и микроэлементы изокалорийные - калорийная плотность 1 ккал/мл; гиперкалорийные с повышенным содержанием калорий (1,5 ккал/мл) | Нарушения переваривания и всасывания нутриентов пищи; после операции на желудочно-кишечном тракте |
| 3. Элементные смеси | на основе смеси аминокислот | Аллергия к белкам коровьего молока; |

| | | |
|--------------------------------------|---|---|
| | <p>среднецепочечные триглицериды (СЦТ) и отсутствие лактозы, витамины, макро- и микроэлементы и простых углеводов</p> <p>изокалорийные - калорийная плотность 1 ккал/мл</p> | <p>поливалентная пищевая аллергия, кишечная стома, тяжелая мальабсорбция, массивные хирургические операции на ЖКТ и пр.</p> |
| 4. Метаболические направленные смеси | <p>На основе цельного молочного белка. Химический состав смесей модифицирован для направленной коррекции метаболизма при конкретной патологии</p> | <p>Направленная коррекция нарушенного метаболизма при различной органной патологии; ХПН, хронические заболевания почек, легких, печени, сахарный диабет и др.</p> |
| 5. Иммуномодулирующие смеси | <p>На основе цельного молочного белка. В состав смеси введены аминокислоты - глутамин, аргинин, омега-3 жирные кислоты</p> | <p>Гнойно-септические состояния, нарушения иммунного статуса при метаболическом стрессе и критических состояниях, иммунодефицитные состояния, ожоги, травмы</p> |
| 6. Модули жировые | <p>Среднецепочечные триглицериды</p> | <p>Необходимость дополнительного обеспечения повышенных энергетических потребностей, коррекции метаболизма при конкретной патологии</p> |