

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ
БЕЛАРУСЬ

25 марта 2011 г. № 22

**О внесении изменений и дополнений в постановление
Министерства здравоохранения Республики Беларусь
от 29 августа 2008 г. № 135**

На основании подпункта 7.1 пункта 7 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 23 августа 2000 г. № 1331, Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Внести в Инструкцию об организации диетического питания в государственных организациях здравоохранения, утвержденную постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 августа 2008 г. № 135 (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2008 г., № 238, 8/19542), следующие изменения и дополнения:

1.1. по тексту слово «больной» заменить словом «пациент» в соответствующих падеже и числе;

1.2. пункт 5 изложить в следующей редакции:

«5. При наличии медицинских показаний лечащий врач назначает пациенту индивидуальное и дополнительное питание.»;

1.3. пункт 6 после слов «Индивидуальное питание» дополнить словами «(аглютеновое, гипоаллергенное, безлактозное, низколактозное и другое)»;

1.4. пункт 9 изложить в следующей редакции:

«9. Индивидуализация пищевой ценности стандартных диет осуществляется путем подбора блюд диетического питания, включения продуктов питания, промышленного производства, использования готовых специализированных смесей.»;

1.5. в пункте 10 слова «приложению 3» заменить словами «приложениям 3 и 11»;

1.6. пункт 13 после слов «(иного врача-специалиста)» дополнить словами «и (или) медицинскую сестру-диетолога»;

1.7. пункт 15 исключить;

1.8. пункт 16 после слов «(шеф-повар, повар)» дополнить словами «и другие специалисты»;

1.9. абзац пятый пункта 17 изложить в следующей редакции:

«контроль за соблюдением составления среднесуточных наборов продуктов питания»;

1.10. в пункте 18 слова «три месяца» заменить словом «месяц»;

1.11. пункт 19 изложить в следующей редакции:

«19. На пищеблоке (кухне) и столовой-раздаточной соблюдаются требования Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию организаций здравоохранения и к проведению санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий по профилактике инфекционных заболеваний в организациях здравоохранения», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 августа 2010 г. № 109, и Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к торговым объектам общественного питания», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17 июля 2009 г. № 84.»;

1.12. часть первую пункта 20 изложить в следующей редакции:

«20. Приготовление блюд диетического питания для пациентов организации здравоохранения может осуществляться непосредственно на пищеблоке (кухне) организации здравоохранения, а обеспечение пищевыми продуктами, приготовление и доставка диетического питания в отделения организации здравоохранения могут осуществляться организацией общественного питания, находящейся в ведении территориального органа управления здравоохранением (далее – организация

общественного питания). Ответственность за соблюдение технологии приготовления блюд диетического питания, поставляемого в организации здравоохранения, несет организация общественного питания.»;

1.13. в пункте 27:

слова «заключения консилиума» заменить словами «медицинских показаний»;

после слов «индивидуальное и» дополнить словом «(или)»;

1.14. часть первую пункта 33 после слов «медицинской сестры-диетолога» дополнить словами «или медицинского работника со средним специальным медицинским образованием»;

1.15. в части четвертой пункта 38 слова «Расходы на питание» заменить словами «Продукты питания»;

1.16. в пункте 41 слова «Медикаменты и перевязочные средства» заменить словами «Лекарственные средства и изделия медицинского назначения»;

1.17. приложения 1 и 2 к этой Инструкции изложить в следующей редакции:

«Приложение 1
к Инструкции об организации
диетического питания в
государственных организациях
здравоохранения

ПЕРЕЧЕНЬ стандартных диет

БАЗОВЫЙ РАЦИОН – ДИЕТА Б

Общая характеристика, кулинарная обработка.

Диета с физиологическим содержанием белков, жиров и углеводов, обогащенная витаминами, минеральными веществами, растительной клетчаткой (овощи, фрукты). Ограничиваются азотистые экстрактивные вещества, поваренная соль (6–8 г/день), продукты, богатые эфирными маслами, исключаются острые приправы, шпинат, щавель, копчености. Блюда готовятся в отварном виде или на пару, запеченные. Температура горячих блюд – не более 60–65 °С. Свободная жидкость – 1,5–2 л. Ритм питания дробный, 4–6 раз в день.

Показания к назначению.

Заболевания и состояния, не требующие специальных лечебных диет. Сахарный диабет 2-го типа.

Белки – 90–95 г (в том числе животные – 40–45 г).

Жиры – 79–80 г (в том числе растительные – 25–30 г).

Углеводы – 300–330 г, в том числе моно- и дисахариды (30–40 г), рафинированные углеводы исключаются из диеты больных сахарным диабетом 2-го типа.

Энергетическая ценность – 2170–2400 ккал.

Витамин С – 70 мг (для ветеранов – 80 мг, для женщин родильных отделений – 100 мг).

Для женщин родильных отделений: дополнительно молоко – 200 мл, соки – 100 мл, фрукты – 100 г.

Близкий аналог номерной системы.

Диета 15.

РАЦИОН С МЕХАНИЧЕСКИМ И ХИМИЧЕСКИМ ЩАЖЕНИЕМ – ДИЕТА П

Общая характеристика, кулинарная обработка.

Диета с физиологическим содержанием белков, жиров и углеводов, обогащенная витаминами, минеральными веществами, с умеренным ограничением химических и механических раздражителей слизистой оболочки рецепторного аппарата желудочно-кишечного тракта. Исключаются острые закуски, приправы, пряности, ограничивается поваренная соль (10 г/день). Блюда готовятся в отварном виде или на пару,

протертые и непротертые. Температура пищи – от 15 до 60–65 °С. Свободная жидкость – 1,5–2 л. Ритм питания дробный, 5–6 раз в день.

Показания к назначению.

Заболевания органов пищеварения, требующие назначения диеты с механическим и химическим щажением. Нарушения жевательного аппарата. Период после операций на внутренних органах.

Белки – 85–90 г (в том числе животные – 40–45 г).

Жиры – 79–80 г (в том числе растительные – 25–30 г).

Углеводы – 300–350 г, в том числе моно- и дисахариды (50–60 г).

Энергетическая ценность – 2170–2480 ккал.

Витамин С назначается согласно стандартной базовой диете (Б).

Близкий аналог номерной системы.

Диета 5 (для пациентов в послеоперационном периоде могут готовиться блюда согласно карточкам, определенным для диеты 0 – ДИЕТА ПП).

По показаниям лечащего врача назначаются специальные фармакологические композиты и смеси.

РАЦИОН С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА – ДИЕТА М (ВЫСОКОБЕЛКОВАЯ)

Общая характеристика, кулинарная обработка.

Диета с повышенным содержанием белка, нормальным количеством жиров, сложных углеводов и ограничением легкоусвояемых углеводов. Ограничиваются поваренная соль (6–8 г/день), химические и механические раздражители желудка, желчевыводящих путей. Блюда готовят в отварном, тушеном, запеченном, протертом и непротертом 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.

Показания к назначению.

Заболевания и состояния, требующие введения повышенного количества белка (нарушения всасывания, заболевания почек с нефротическим синдромом без нарушения азотовыделительной функции, сахарный диабет 1-го типа, сепсис и другие тяжелые бактериальные болезни, тяжелая анемия).

Белки – 110–120 г (в том числе животные – 45–60 г).

Жиры – 80–90 г (в том числе растительные – 30 г).

Углеводы – 250–350 г, в том числе моно- и дисахариды (30–40 г); рафинированные углеводы исключаются больным с сахарным диабетом.

Энергетическая ценность – 2080–2650 ккал.

Витамин С – 70 мг.

Близкий аналог номерной системы.

Диеты 5, 7, 7а, б, 10.

По показаниям лечащего врача назначаются специальные фармакологические композиты и смеси.

РАЦИОН С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА – ДИЕТА Н (НИЗКОБЕЛКОВАЯ)

Общая характеристика, кулинарная обработка.

Диета с ограничением белка до 0,8, или 0,6, или 0,3 г/кг идеальной массы тела (до 60, 40 или 20 г/день), с резким ограничением поваренной соли (2–3 г/день) и жидкости (0,8–1 л/день). Исключаются азотистые экстрактивные вещества, какао, шоколад, кофе, соленые закуски. В диету вводятся безбелковый белый хлеб, пюре, муссы из набухающего крахмала. Блюда готовятся без соли, в отварном виде, непротертые. Рацион обогащается витаминами, минеральными веществами. Ритм питания дробный, 4–6 раз в день.

Показания к назначению.

Хронический гломерулонефрит с резко и умеренно выраженным нарушением азотовыделительной функции почек и выраженной и умеренно выраженной азотемией. Цирроз печени с печеночной энцефалопатией.

Белки – 20–60 г (в том числе животные – 15–30 г).
Жиры – 80–90 г (в том числе растительные – 20–30 г).
Углеводы – 350–400 г, в том числе моно- и дисахариды (50–100 г).
Энергетическая ценность – 2120–2650 ккал.
Витамин С – 70 мг.

Близкий аналог номерной системы.

Диеты 5, 7г.

По показаниям лечащего врача назначаются специальные фармакологические композиты и смеси.

РАЦИОН С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА И ПОВЫШЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ – ДИЕТА Т (ВЫСОКОБЕЛКОВАЯ И ВЫСОКОКАЛОРИЙНАЯ)

Общая характеристика, кулинарная обработка.

Диета с повышенным содержанием белков, жиров и углеводов. Блюда готовят в отварном, тушеном, запеченном виде, на пару. Вторые мясные и рыбные блюда в отварном виде куском или рубленые. Допускается обжаривание рыбы и мяса после отваривания.

Температура пищи – от 15 до 60–65°C. Свободная жидкость – 1,5 л. Хлорид натрия – 15 г. Ритм питания дробный, 4–6 раз в день.

Показания к назначению.

Туберкулез легких. Ожоговая болезнь.

Белки – 110–130 г (в том числе животные – 70–80 г).

Жиры – 100–120 г (в том числе растительные – 20–30 г).

Углеводы – 400–450 г.

Энергетическая ценность – 3000–3400 ккал.

Витамин С – 70 мг.

Близкий аналог номерной системы.

Диета Т и пациенты с ожоговой болезнью при наличии медицинских показаний.

По показаниям лечащего врача назначаются специальные фармакологические композиты и смеси.

Приложение 2
к Инструкции об организации
диетического питания в
государственных организациях
здравоохранения

(наименование разработчика)

УТВЕРЖДАЮ

(должность руководителя организации,

личная подпись, дата, расшифровка подписи)

**Карточка-раскладка (технологическая карта) № _____
на кулинарную продукцию**

(наименование кулинарной продукции)

1. Рецепттура

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 кулинарной продукции.
3. Характеристика кулинарной продукции 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, г

(подпись)

(расшифровка подписи) »;

1.18. дополнить приложением 11 следующего содержания:

«Приложение 11
к Инструкции об организации
диетического питания в
государственных организациях
здравоохранения

Таблица по замене пищевых продуктов по белку и углеводам при приготовлении диетических блюд

Наименование пищевых продуктов	Количество пищевых продуктов (нетто, г)	Химический состав			Добавка к суточному рациону (+) или исключение из суточного рациона (-)
		белки (г)	жиры (г)	углеводы (г)	
Замена хлеба (по белку и углеводам)					
Хлеб пшеничный из муки I сорта	100	7,60	0,90	49,70	
Хлеб ржаной простой формовой	150	8,26	1,50	48,10	
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	
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 б/к	370	6,66	0,37	17,39	
Макароны, вермишель I сорта	25	2,67	0,32	17,40	
Крупа манная	25	2,82	0,17	17,9	
Хлеб пшеничный I сорта	35	2,66	0,31	17,39	
Хлеб ржаной простой формовой	55	3,05	0,55	17,64	
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	
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	–	

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	
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
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
Замена яйца (по белку)					
Яйцо, 1 штука	40	5,08	4,60	0,28	
Творог полужирный	30	5,01	2,70	0,39	
Творог жирный	35	4,90	6,30	0,99	
Сыр	20	5,36	5,46	–	
Говядина I категории	30	5,58	4,20	–	
Говядина II категории	25	5,00	2,07	–	
Рыба (филе трески)	35	5,60		0,73	–

Примечание. Использовать для анализа соблюдения среднесуточных наборов продуктов питания.».

2. Настоящее постановление вступает в силу после его официального опубликования.

Министр

В.И.Жарко

СОГЛАСОВАНО
Министр торговли
Республики Беларусь
В.С.Чеканов
25.03.2011

СОГЛАСОВАНО
Министр финансов
Республики Беларусь
А.М.Харковец
25.03.2011