


# Составление семидневного меню

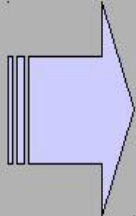
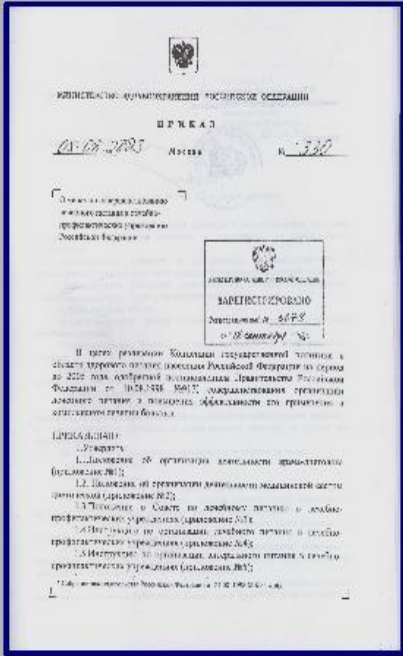


Семидневное меню должно обеспечивать сбалансированным питанием пациентов и одновременно удовлетворять требованиям разнообразия и соответствия среднесуточным наборам продуктов на одного больного в соответствии :

- с Приказом МЗ РФ от 5 августа 2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (с изменениями от 7 октября 2005 г., 10 января, 26 апреля 2006 г.) (далее Приказ МЗ РФ № 330);  
для учреждений здравоохранения



## Приказ МЗ РФ №330



Приказ

Министерства здравоохранения  
Российской Федерации

05.08.03

№330

**«О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»**

- с Постановлением Минтруда РФ от 15 февраля 2002 г. № 12 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания в учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов» (с изменениями от 4 июня 2007 г., приказ № 397);  
Для граждан пожилого возраста и инвалидов, находящихся в учреждениях социального обслуживания

## Нормативно-правовая база организации питания в системе социального обслуживания граждан с 2007 года



*Постановление Минтруда и соцразвития РФ от 15.02.2002 № 12 с изменениями от 04.06.2007 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания в государственных (муниципальных) стационарных учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов»*

•с Приказом МЗ СССР  
от 10 марта 1986 г. № 333  
«Об улучшении организации  
лечебного питания в  
родильных домах  
(отделениях) и детских  
больницах (отделениях)»  
с учетом возрастных  
особенностей детей.  
Для беременных женщин,  
кормящих матерей и  
пациентов детских лечебных  
учреждений (отделений)



# ДОКУМЕНТЫ ДЛЯ СОСТАВЛЕНИЯ СЕМИДНЕВНОГО МЕНЮ

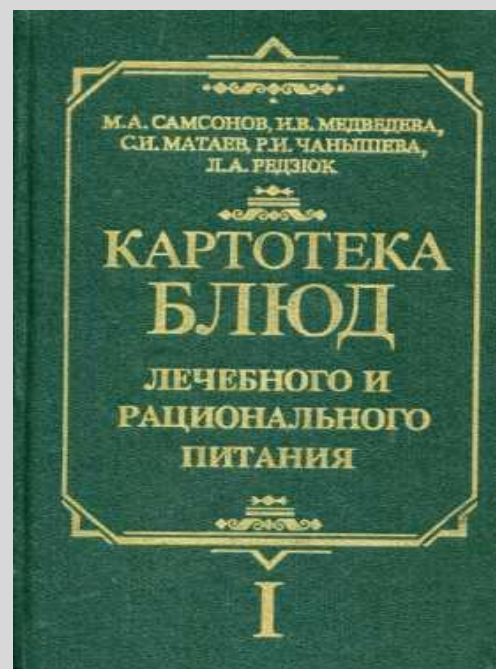
**Характеристика диет** – это документ, в котором отражены следующие особенности:

- целевое назначение каждой диеты,
- ее общая характеристика,
- особенности кулинарной обработки продуктов (холодной и термической),
- химический состав и энергетическая ценность рационов;
- перечень разрешенных и запрещенных продуктов,
- температура принимаемой пищи,
- режим питания, как минимум 4-х разовый
- показания к ее назначению.

**Характеристики диет разработаны ФГБУ «НИИ питания РАМН» и утверждены**

**Минздравсоцразвития РФ (Таблица № 1 к Инструкции по организации лечебного питания в ЛПУ к Приказу МЗ РФ № 330)**

Картотека лечебных блюд, составленная с учетом  
необходимых требований и утвержденная  
руководителем конкретного учреждения  
здравоохранения или социального обслуживания



Наименование лечебного учреждения \_\_\_\_\_

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
Руководитель учреждения

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N

Наименование блюда \_\_\_\_\_  
Показание к применению \_\_\_\_\_

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав				Стои- мость
			Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Калорий- ность, ккал	
Вес готового блюда:							

Врач-диетолог (медицинская сестра диетическая): .....

Зав. производством (шеф-повар) .....

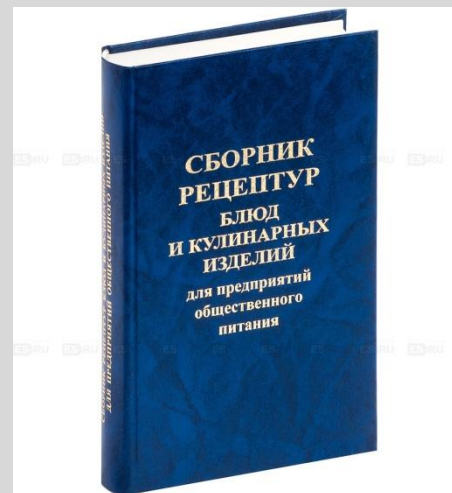
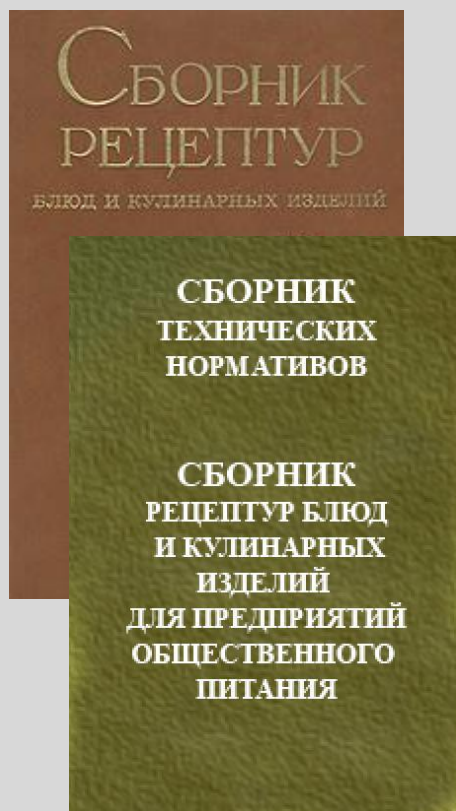
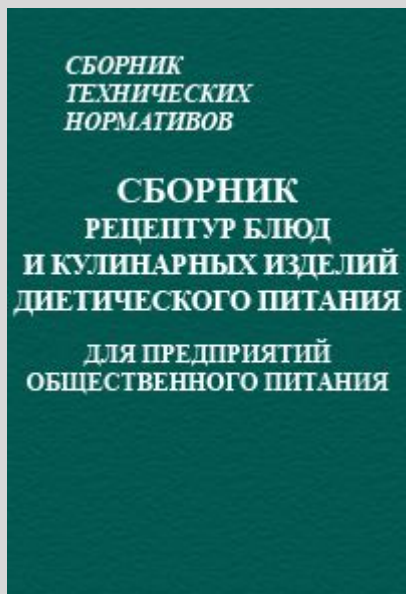
Бухгалтер .....

Оборот карточки

Технология приготовления: \_\_\_\_\_

«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания» для предприятий общественного питания.  
Хлебпродинформ.  
Москва, 2002 год. Под редакцией В. Т. Лапшиной

«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Под редакцией Ф. Л. Марчука, 2006,2007





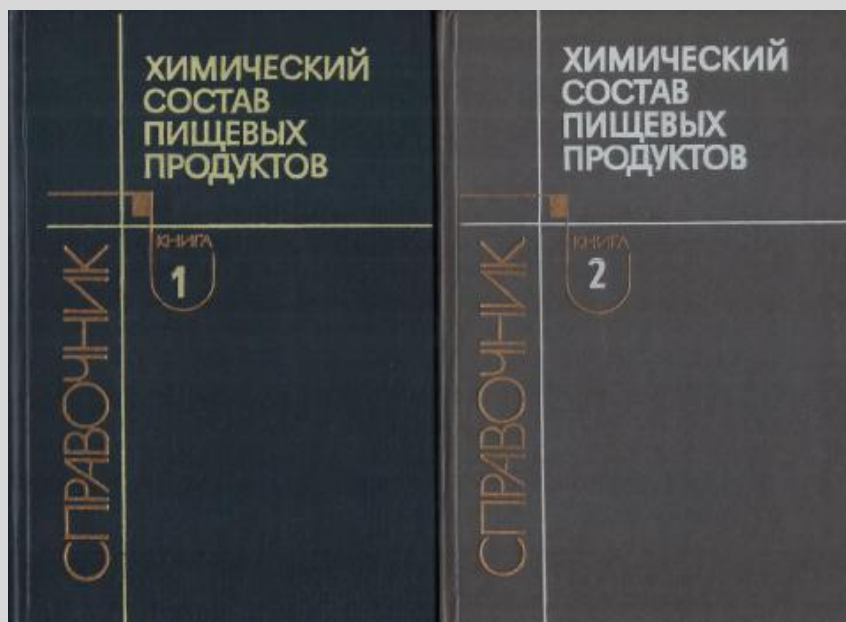
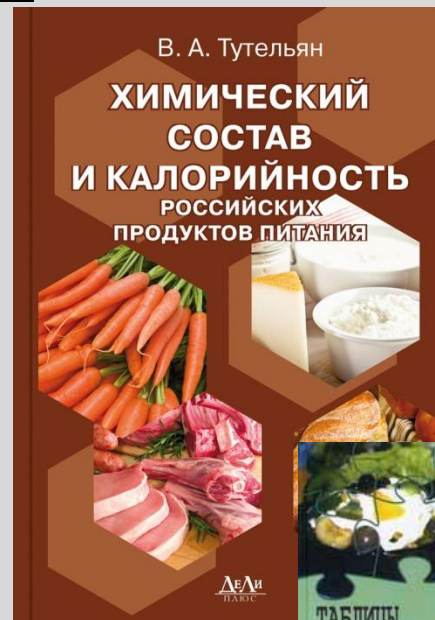
## **Рекомендуемые величины**

### **физиологических потребностей**

**организма** в белках, жирах, углеводах, энергетической ценности рациона, которые разработаны ФГБУ «НИИ питания РАМН» и имеются в каждой характеристике диет (Таблица № 1 к Инструкции по организации лечебного питания в ЛПУ к Приказу МЗ РФ № 330).

# ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

- «Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания» под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна, Москва 2008 г.



# Нормы питания на одного больного в день в ЛПУ, утвержденные приказами и постановлениями, являющиеся основой для составления семидневных меню

Приложение

## Нормы лечебного питания

Наименования продуктов лечебного питания	Нормы лечебного питания при соблюдении стандартной диеты		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с повышенным содержанием углеводов (щадящая диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с повышенным содержанием белка (высокобелковая диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с пониженным содержанием белка (низкобелковая диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с повышенной калорийностью (высококалорийная диета)	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб ржаной	150	150	-	-	150	150	100	100	100	100	150	150
Хлеб пшеничный	150	150	300	300	150	150	150	150	-	-	250	250
Мука пшеничная	10	10	10	10	10	10	15	15	5	5	50	50
Крахмал картофельный	5	5	10	10	5	5	5	5	-	-	5	5
Макаронные изделия	20	20	40	40	20	20	30	30	-	-	25	25
Крупы (рисовая, гречневая, пшенная, манная (овсяная), горох, фасоль, чечевица)	80	80	80	80	80	80	80	80	10	10	80	80
Картофель	300	200	447	300	300	200	447	300	74,5	50	447	300
Овощи свежие (всего), в том числе:	366,7	290	179,2	140	366,7	290	366,7	290	501	400	501	400
Свекла	65	50	65	50	65	50	65	50	90	70	90	70
Морковь	70	55	70	55	70	55	70	55	90	70	90	70
Капуста белокачанная	187,5	150	-	-	187,5	150	187,5	150	250	200	250	200
Лук репчатый	24	20	24	20	24	20	24	20	24	20	24	20
Огурцы, помидоры (парниковые)	15,2	15	15,2	15	15,2	15	15,2	15	41	40	41	40
Другие овощи (кабачки, баклажаны, перец сладкий, капуста цветная, капуста брокколи, тыква, фасоль зеленая стручковая)	62,5	50	62,5	50	62,5	50	62,5	50	62,5	50	62,5	50
Овощи соевые и маринованные (капуста, огурцы)	18,8	15	-	-	18,8	15	18,8	15	18,8	15	18,8	15
Зелень (лук зеленый, петрушка, укроп)	20	14,8	20	14,8	20	14,8	20	14,8	20	14,8	20	14,8
Овощи консервированные (горошек зеленый, фасоль, кукуруза)	38	24,7	-	-	38	24,7	-	-	25	16,2	38	24,7
Фрукты свежие	150	150	150	150	150	150	300	300	300	300	300	300
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь)	20,4	20	20,4	20	20,4	20	20,4	20	20,4	20	26	25,5
Соки фруктовые, овощные	100	100	100	100	100	100	200	200	300	300	200	200
Говядина	127,7	90	127,7	90	127,3	125	56,7	40	127,7	90	127,3	125
Птица	25	22,2	25	22,2	25	22,2	-	-	25	22,2	29	25,8
Копченая вареная, сосиски	12	12	12	12	12	12	-	-	-	-	16	16
Рыба, рыбопродукты, нерыбные продукты моря	59,1	32,5	59,1	32,5	77,3	42,5	-	-	59,1	32,5	77,3	42,5
Творог	20,4	20	20,4	20	35,7	35	15,3	15	20,4	20	35,7	35
Сыр	16	15	16	15	16	15	-	-	16	15	16	15
Яйцо	1/2 шт.	1/2 шт.	1/2 шт.	1/2 шт.	1/2 шт.	1/2 шт.	1/4 шт.	1/4 шт.	1/2 шт.	1/2 шт.	1 шт.	1 шт.
Кисломолочные напитки (кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин)	125	121	125	121	207	200	125	121	125	121	207	200
Молоко	211	200	105	100	211	200	105,5	100	211	200	211	200
Масло сливочное	20	20	20	20	20	20	40	40	10	10	30	30
Масло растительное	20	20	20	20	20	20	30	30	25	25	30	30
Сметана	15	15	15	15	15	15	15	15	10	10	25	25
Сахар, варенье, печенье, кондитерские изделия	50	50	30	30	50	50	60	60	-	-	60	60
Чай	2	2	2	2	2	2	3	3	2	2	2	2
Кофе, какао	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	-	-	1,4	1,4	2	2
Желатин	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	-	-	1,25	1,25
Соль	6	6	6	6	6	6	3	3	4	4	8	8
Томат паста, томат-пюре	3	3	-	-	5	5	5	5	5	5	5	5
Шпик	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Смесь белковая комплексная сухая	27	27	27	27	36	36	18	18	24	24	42	42
Витаминно-минеральные комплексы (% от физиологической нормы)		50-100		50-100		50-100		50-100		75-100		75-100

Продукты	Количество (г, мл) для детей в возрасте (лет)		
	4-6	7-10	11-14
Крупы	65	80	85
Мука пшеничная	5	10	10
Мука картофельная	8	10	10
Молоко	850	900	950
Творог	25	30	35
Сметана	5	5	10
Масло сливочное	15	17	20
Масло растительное	5	6	7
Яйцо, шт.	1	1,5	1,5
Мясо, птица	90	100	125
Рыба	30	35	40
Сахар	65	80	100
Фрукты свежие	40	40	40
Фрукты сухие	15	20	20
Сок фруктовый	35	40	40
Пюре фруктовое гомогенизир.	150	200	250
Сухари пшеничные	60	80	100
Чай	0,3	0,3	0,3
<b>Химический состав:</b>			
белки, г	62,3	73,2	80,9
жиры, г	61,8	70,7	79,5
углеводы, г	227,0	281,7	307,9
<b>Калорийность, ккал</b>	<b>1713,4</b>	<b>2055,9</b>	<b>2257,9</b>
<b>С учетом тепловой обработки:</b>			
белки, г	58,9	69,3	76,7
жиры, г	56,9	64,1	72,3
углеводы, г	214,3	270,3	295,2
<b>Калорийность, ккал</b>	<b>1596,8</b>	<b>1935,3</b>	<b>2138,3</b>

## Денежные нормы.

В современной нестабильной экономической обстановке разрешается учитывать денежные средства по факту их расхода. Главным остаётся выполнение продуктовых норм.



## «Нормы замены продуктов по белкам и углеводам»

(Таблица № 7 к Инструкции по организации лечебного питания в ЛПУ к Приказу МЗ РФ № 330).

## «Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении диетических блюд»

(Таблица № 6 к Инструкции по организации лечебного питания в ЛПУ к Приказу МЗ РФ № 330).

Наименование продуктов	Количество продуктов в нетто, г	Химический состав			Добавить к суточному рациону (+) или исключить из него (-)
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
1	2	3	4	5	6
<b>Замена хлеба (по белку и углеводам)</b>					
Хлеб пшеничный из муки I с.	100	7,5	2,9	51,4	
Хлеб ржаной простой формовой	125	7,62	1,5	49,87	
Мука пшеничная I с.	70	7,42	0,91	48,3	
Макароны, вермишель I с.	70	7,7	0,91	49,35	
Крупа манная	75	7,72	0,9	52,95	
<b>Замена картофеля (по углеводам)</b>					
Картофель	100	2,0	0,4	16,3	
Свекла	190	2,85	0,19	16,72	
Морковь	240	3,12	0,24	16,56	
Капуста б/к	370	6,66	0,37	17,39	
Макароны, вермишель I с.	25	2,75	0,32	17,62	
Крупа манная	25	2,57	0,25	17,65	
Хлеб пшеничный из муки I с.	35	2,62	1,01	17,99	
Хлеб ржаной простой формовой	45	2,74	0,54	17,95	
<b>Замена свежих яблок (по углеводам)</b>					
Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,33	0,01	8,85	
Курага (без косточек)	18	0,94	0,05	9,18	
Чернослив	15	0,34	0,1	8,63	
<b>Замена молока по белку</b>					
Молоко	100	2,9	3,2	4,7	
Творог полужирный	16	2,88	1,44	0,48	
Творог жирный	20	3,0	3,6	0,56	
Сыр	13	3,02	3,83	-	
Говядина I к.	15	2,79	2,4	-	
Говядина II к.	15	3,0	1,47	-	
Говядина вырезка	15	3,03	0,42	-	
Рыба (треска)	20	3,2	0,12	-	
Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая)	7	2,8	1,4	2,1	



**370 грамм свежей белокочанной капусты можно заменить на  
25 грамм крупы манной или макаронных изделий**



# «Соотношение натуральных продуктов и специализированных продуктов питания в суточном рационе больного»

(Таблица № 1а к Инструкции по организации лечебного питания в ЛПУ к Приказу МЗ РФ № 330).

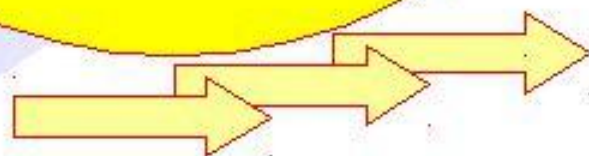
## Дополнительно е введение белка в пищевой рацион

\* Проводится  
обязательная белковая  
коррекция сухими  
белковыми  
композитными смесям  
\*При формировании  
высокобелковой диеты  
рекомендуется  
проведение замены  
продуктов по белкам  
согласно таблицы  
«Замена продуктов по  
белкам и углеводам»

Диеты	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
<b>Основной вариант стандартной диеты</b>				
Химический состав и энергетическая ценность диеты	85-90 (45-50)	70-80 (25-30)	300-330 (30-40)	2170- 2400
<b>Натуральные продукты</b>	69-72	62-71	288-316	1990- 2190
Специализированные продукты питания (специализированная белковая композитная смесь)	16-18	8-9	12-14	180-210
<b>Вариант диеты с повышенным количеством белка</b>				
Химический состав и энергетическая ценность диеты	110-120 (45-50)	80-90 (30)	250-350 (30-40)	2080- 2690
<b>Натуральные продукты</b>	88-96	69-78	232-330	1825- 2410
Специализированные продукты питания (специализированная белковая композитная смесь)	22-24	11-12	18-20	255-280

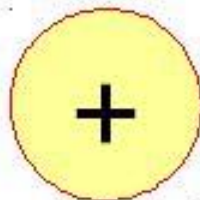


**Составление  
пищевого  
рациона**



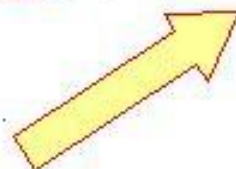
**РЕЦЕПТУРА  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
ДИЕТИЧЕСКОГО БЛЮДА**

*Натуральные  
продукты питания*

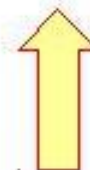


*Коррекция химического  
состава диетических блюд*

**Белковая**  
*сухими белковыми  
компонентами*



**Витаминная**  
*витаминно-минеральными  
премиксами*





# Последовательность составления семидневного меню



**ЗАВТРАК**



**ОБЕД**



**УЖИН**



Формирование семидневного меню начинается с составления обеда, как наиболее нагрузочного приёма пищи и наиболее разнообразного: используя картотеку блюд, сначала расписывают первые блюда обеда. Они не должны повторяться на протяжении недели.



**Суп лапша**



**Суп с  
фрикадельками**



**Борщ**



**Уха (Суп  
рыбный)**



**Суп  
гороховый**

Затем распределяют вторые блюда с учётом продуктовых норм по мясу и птице. Например, если больному в день положено получать 90 г мяса, то за 7 дней ему нужно выдать 630г мяса говядины. Птицы необходимо выдать за неделю 155,4 г из расчета 22,2 г в день и т. д. Итого: 785 г Для этого из утвержденной руководителем учреждения картотеки блюд подбираются карточки-раскладки на соответствующий вес продукта **В НЕТТО.**

Составлено:  
главный специалист  
территориального отдела  
Распорядителя и т. Д. Исполнения  
Т. И. Краснова

Утверждено:  
Директор МУ "Комбинат питания"  
А.С. Корнеев  
10/07/17



Карточка-раскладка № 4

Наименование Блюда  
Показания для применения  
Источник  
Откуда взята данная раскладка

Суп картофельный с мясными фрикадельками  
ДОВ  
Сборник технологических нормативов.  
г. Пермь, 2001г.

№	Наименование продукта	до 3-х лет		с 3 до 7 лет		Химический состав			МАЛ.
		брутто	нетто	брутто	нетто	Белки	Жиры	Углеб.	
1.	Картофель					5,86	4,1	11,41	105,06
	мелкой очищенный до 01.09.	61	49	91,2	75	8,68	6,06	16,9	155,64
	с 01.09. по 31.10.	85	49	96	75				
	с 01.11. по 31.12.	70	49	107	75				
	с 01.01. по 28-29.02.	75,0	49	115,0	75				
	с 01.03.	82,0	49	125,0	75				
2.	Морковь до 01.01.	11,0	9	18,0	15	14,96	0,89		
	Морковь с 01.01.	13,0	9	20,0	15	22	1,31		
3.	Лук репчатый	7,0	6	11,0	9,2				
4.	Говядина блочная	11,9	29	11,9	29				
5.	Лук репчатый	5,0	4,0	5,0	4,0	81	82	С	
6.	Яйца	1,78	5,0	0,1	5,0	0,088	0,075	14,07	
7.	Масло сливочное	1,5	1,5	2,3	2,3	0,13	0,112	26,69	
	Масло растительное	1,5	1,5	2,3	2,3				
8.	Бульон		110,0		172,5				
	Всего		156/20 гр.		236/20гр.				

#### Технология приготовления:

Картофель сортируют, моют, очищают, промывают. Морковь перебирают, промывают, очищают и снова промывают. Лук репчатый сортируют, с луковицы срезают донышко и очищают в ручную, промывают. Картофель нарезают кубиком или брусочками. В кипящий бульон (воду) кладут картофель, добавляют петрушку и с маслом морковью, бланшированную и пассерованный репчатый лук. Варят 15-20 минут. Мясо размораживают, промывают, измельчают 2-3 раза на мясорубке, добавляют мелко рубленный бланшированный лук, яйцо, соль, тщательно перемешивают, формируют шарики. Фрикадельки готовят в небольшом количестве воды до готовности. Головки фрикаделек добавляют в суп и повторно кипятят. Яйца предварительно обжаривают согласно санитарным правилам. Повторно кипятят с мясными фрикадельками в течение 5 - 7 минут. Температура подачи 65 градусов.

#### Требования к качеству:

Цвет бульона: жар на поверхности светло-желтый, фрикаделек - серый. Бульон прозрачный, овощи должны сохранять форму нарезки, консистенция овощей мягкая, фрикаделек рыхлая. Вкус и аромат свежеприготовленного мяса и овощей.

Технолог МУ "Комбинат питания" *Сидорова* О.В. Шуляков.



Для создания семидневного меню выбирают различные мясные блюда, которые обеспечивают потребление требуемого количества продукта за неделю



**Также необходимо обращать внимание на тот факт, что если в один день готовится суп с включением крупы или макаронных изделий, то гарнир второго блюда должен быть овощным**



**и наоборот, если первое блюдо овощное, (ЩИ) гарнир должен быть из крупы (РИС) или макаронных изделий. Это важно, с одной стороны, с точки зрения вкусового разнообразия, а с другой стороны, с позиции правильного включения продуктов и блюд с преобладанием либо кислых, либо щелочных валентностей, призванных поддерживать кислотно-щелочное равновесие в организме.**

**Овощные, фруктовые, молочные блюда — это в основном источник щелочных валентностей. Крумяные, мясные, рыбные, бобовые блюда — источник кислых валентностей.**



**Далее в семидневное меню включают третьи блюда обеда на все дни недели. Это компоты, кисели, соки, отвары. Следует отметить, что компоты из сухофруктов для диеты ЩД должны подаваться преимущественно в протертом виде.**



**Затем переходят к составлению завтраков, ужинов и полдников с учетом продуктовых норм по вышеописанному правилу. В первую очередь необходимо проконтролировать выполнение продуктовых норм по содержанию белка в готовых блюдах. Важно учитывать, особенно в составе завтрака, наличие готовых блюд с высокой биологической ценностью по белку, так называемых белковых блюд. Кроме того, следует учитывать, что завтрак должен быть представлен менее трудоемкими блюдами с точки зрения их приготовления, включая как холодную, так и термическую обработку продуктов. Из белковых продуктов на завтрак следует вводить блюда из яиц, творога.**





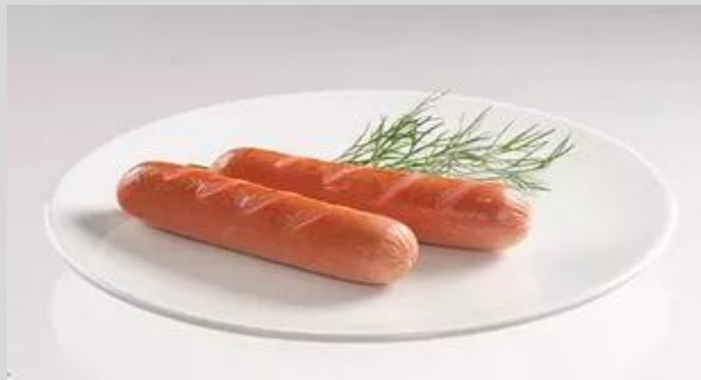
После составления обедов у нас осталось два мясных блюда: запеканка картофельная с мясом и плов. Ставим их на завтрак. Из белковых блюд в продуктовые нормы входят еще:

Следует помнить, что творог, колбаса—особо скоропортящийся продукт, поэтому вводим в диету с учетом дней завоза!

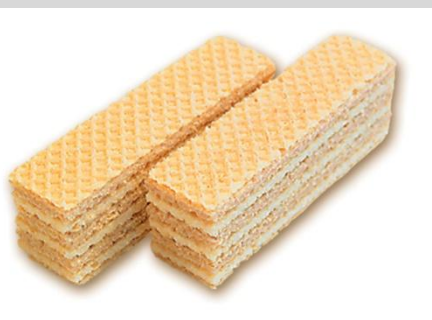
- КОЛБАСА  $12\text{Г} * 7 = 84\text{ Г}$
- РЫБА  $32,5 * 7 = 227,5\text{ Г}$
- ТВОРОГ  $20 * 7 = 140\text{ Г}$
- СЫР  $15 * 7 = 105\text{ Г}$
- ЯЙЦО  $\frac{1}{2}\text{ ШТ} * 7 = 3\frac{1}{2}\text{ ШТ}$



**На ужин — блюда из рыбы, но иногда возможно и включение блюда из мяса, если позволяет остаток по норме мяса говядины. Во время ужина мясные блюда следует давать еще реже, чем в завтрак в связи со специфически-динамическим действием белков на организм человека**



**Между основными приемами пищи (завтраком, обедом и ужином) необходимо запланировать второй завтрак, полдник, который может включать фрукты, выпечку**



**и второй ужин для обеспечения в случае необходимости  
пяти- или шестиразового питания для отдельных  
категорий питающихся.**



- **После выполнения продуктовых норм по белковым блюдам необходимо рассчитать по такому же принципу нормы по овощам, крупам, фруктам, молоку и другим продуктам, входящим в состав среднесуточного набора продуктов, сочетая их с белковыми блюдами всех приемов пищи за день.**
- **Затем подсчитывают количество хлеба, сахара, масла, сыра и некоторых других продуктов, которые были введены в блюда во время приготовления в соответствии с перечнем продуктов по карточке-раскладке. Затем, исходя из полученных величин, выводят нормы буфетных продуктов. Нормы буфетных продуктов должны быть утверждены на Совете по лечебному питанию.**
- **Аналогичным способом составляются семидневные меню по всем номенклатурам диет, утвержденных в учреждении здравоохранения или учреждении социального обслуживания.**

# Высчитав продуктовые нормы переходим к подсчету белков, жиров, углеводов и калорий

<b>ОВД ПОНЕДЕЛЬНИК</b>									
№ п/п	Наименование блюда	Выход в гр.	Набор сырья	Вес		Энергетическая ценность			
				Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углев-ы	Ккал.
<b><i>Завтрак</i></b>									
1.	Каша геркулес вязкая, молоч., сл., с маслом	211/5	Крупа геркулес	45	45	11,6	12,6	36,9	307,0
			Молоко сухое	25	25				
			Масло сливочное	5	5				
			Сахар	5	5				
			Соль	1	1				
2.	Чай с сахаром	200	Чай	1	1	0,2	0,05	15,0	61,2
			сахар	15	15				
3.	Сыр порционный	15	сыр	16	15	3,1	4,0		48,4
4.	Хлеб	80	Хлеб пшеничный	80	80	6,1	0,6	38,9	185,4
<b>ИТОГО:</b>						<b>21,0</b>	<b>17,25</b>	<b>90,8</b>	<b>602,0</b>
<b><i>Обед</i></b>									
1.	Рассольник со сметаной вегетарианский	500/10	Картофель	231	150	5,11	6,45	34,89	219,53
			Крупа перловая	10	10				
			Огурцы консер-е	55	30				
			Морковь	27	20				
			Лук репчатый	13	11				
			Масло сливочное	5	5				
			Соль	1,5	1,5				
			Сметана	10	10				
2.	Картофельное пюре	250	Картофель	338	220	5,5	7,09	37,65	237,20
			Молоко цельное	40	38				
			Масло растит-е	5	5				
			Соль	0,5	0,5				
3.	Рыба тушенная с овощами	157/111	Минтай б/гол.	150	123	18,4	11,2	1,9	194,1
			Молоко сухое	3	3				
			Масло растит-е	10	10				
			Морковь	10	8				
			Лук репчатый	10	8				
			Соль	1	1				
4.	Кисель	200	Кисель сух. с сах.	30	30			27,3	109,2
			Вода	200	200				
5.	Хлеб	100	Хлеб пшеничный	100	100	7,6	0,8	54,9	257,2
<b>ИТОГО:</b>						<b>36,61</b>	<b>25,54</b>	<b>156,64</b>	<b>1017,23</b>
<b><i>Ужин</i></b>									
1.	Пудинг творож. со сметаной, сладкий	140/20	Творог	102	100	20,6	17,6	20,4	322,0
			Сахар	10	10				
			Сметана	25	25				
			Молоко цельное	30	30				
			Крупа манная	10	10				
			Масло сливочное	2	2				
			Яйцо куриное	1/4	20				
2.	Чай с сахаром	200	Чай	1	1	0,2	0,05	15,0	61,2
			Сахар	15	15				
3.	Масло порционное	10	Масло сливочное	10	10		7,2		64,8
4.	Хлеб	80	Хлеб пшеничный	80	80	6,1	0,6	38,9	185,4
<b>ИТОГО:</b>						<b>26,9</b>	<b>25,2</b>	<b>74,3</b>	<b>632,4</b>
<b><i>На ночь</i></b>									
1.	Кефир	200	Кефир	207	200	5,6	5,0	8,2	100,0
<b>ВСЕГО:</b>						<b>90,11</b>	<b>73,00</b>	<b>330,0</b>	<b>2351,63</b>

# Сводное семидневное меню

- Семидневное сводное меню - это меню, составленное на семь дней недели, в котором соединены все диеты, используемые в данном конкретном ЛПУ. Количество диет и их качественная характеристика определяются контингентом больных, находящихся на лечении, а также профилем отделений данного учреждения здравоохранения. Номенклатура диет тщательно продумывается должностными лицами, ответственными за питание, и утверждается на Совете по лечебному питанию. Каждое ЛПУ вправе взять для использования только те диеты, которые необходимы для лечения их контингента больных.

Так, если в учреждении есть специализированное гастроэнтерологическое отделение, вводятся соответствующие диеты и их варианты.

В ряде руководств имеются рекомендации по созданию 8-; 10-12дневного меню.

Обсудим этот вопрос.

8-дневное по сути, является вариантом 7-дневного. Оно отличается введением 8, праздничного дня, разнообразия и украшая жизнь больных в эти дни, делая нагрузочный зигзаг в питании. 10- и 12-дневные меню лишь нагружают и затрудняют работу пищеблока. 7-дневное меню легче адаптировать к дням завоза продуктов, особенно, скоропортящихся. И, наконец повара, работая по 7-дневному меню значительно облегчают свой труд, ибо у них вырабатывается стереотип в одни и те же дни одинаковых операций по приготовлению пищи.



**МЕНЮ**  
ПОНЕДЕЛЬНИК 2015 год  
**ЗАВТРАК**

Наименование блюд	Выход, г	столы
Каша геркулесовая п/м жидкая с/м сладкая	233/5	ОВД ВЕД
Каша геркулесовая п/м вяз с/м несладкая	225/5	ОВД-9
Чай с сахаром	200	ОВД ВЕД
Чай без сахара	200	ОВД-9
Сыр порционный	33	ОВД ВЕД ОВД-9
Хлеб пшеничный	50	ОВД ВЕД
Хлеб ржаной	50	ОВД-9
Бульон куриный	400	ХИР
<b>11 ЧАСОВ</b>		
Фрукты в ассортименте (яблоко зеленое, или апельсин, или мандарин-2 шт)	1шт	ОВД-9
Фрукты свежие в ассортименте	1 шт	ОВД ВЕД
<b>ОБЕД</b>		
Рассольник с картофелем на м/б со сметаной	400/20	ОВД ВЕД ОВД-9
Картофельное пюре с маслом сливочным	250/5	ОВД ВЕД ОВД-9
Бефстроганов из отварного мяса говядины	55/50	ОВД ОВД-9
Бефстроганов из отварного мяса говядины	68/50	ВЕД
Зеленый горошек консервированный	65	ОВД ВЕД ОВД-9
Компот из сухофруктов сладкий витаминиз.	200	ОВД ВЕД
Компот из сухофруктов несладкий витамин	200	ОВД-9
Хлеб пшеничный	50	ОВД ВЕД
Хлеб ржаной	100	ОВД-9
Хлеб ржаной	50	ОВД ВЕД
Бульон куриный	400	ХИР
<b>УЖИН</b>		
Каша рисовая рассыпчатая с маслом слив.	170/10	ОВД ВЕД ОВД-9
Биточек мясной паровой с маслом	100/5	ОВД ВЕД ОВД-9
Чай с сахаром	200	ОВД ВЕД
Чай без сахара	200	ОВД-9
Хлеб ржаной	50	ОВД ВЕД ОВД-9
Бульон куриный	400	ХИР
<b>НА НОЧЬ</b>		
Кефир	200	ОВД ОВД-9 ВЕД

Роспись зав. производства:

**МЕНЮ**  
ВТОРНИК 2015 год  
**ЗАВТРАК**

Наименование блюд	Выход, г	столы
Запеканка творожная со сметаной	180//5	ОВД
Запеканка творожная без сахара со сметаной	170/5	ОВД-9
Запеканка творожная с сахаром со сметаной	172/5	ВЕД
Каша ячневая п/м молоч вязкая несладкая с/м	180/5	ОВД-9
Каша ячневая п/м молочная жидкая с маслом	185/5	ОВД ВЕД
Чай с молоком сахаром	200	ОВД ВЕД
Чай с молоком без сахара	200	ОВД-9
Хлеб пшеничный	50	ОВД ВЕД
Хлеб ржаной	50	ОВД-9
Бульон куриный	400	ХИР
<b>11 ЧАСОВ</b>		
Фрукты свежие в ассортименте	1 шт	ОВД ВЕД
Фрукты в ассортименте (яблоко зеленое, или апельсин, или мандарин-2 шт)	1 шт	ОВД-9
<b>ОБЕД</b>		
Щи из свежей капусты и картофеля вегетарианские со сметаной	400/20	ОВД ВЕД ОВД-9
Макаронные изделия отварные с маслом	170/5	ОВД ОВД-9 ВЕД
Печень по строгановски с соусом	50/40	ОВД ОВД-9 ВЕД
Икра кабачковая	100	ОВД ОВД-9 ВЕД
Компот из сухофруктов сладкий витаминиз.	200	ОВД ВЕД
Компот из сухофруктов несладкий витамин	200	ОВД-9
Хлеб пшеничный	50	ОВД ВЕД
Хлеб ржаной	100	ОВД-9
Хлеб ржаной	50	ОВД ВЕД
Бульон куриный	400	ХИР
<b>УЖИН</b>		
Рагу овощное тушеное в сметанном соусе	200	ОВД ОВД-9 ВЕД
Фрикаделька мясная паровая с маслом	50/5	ОВД ОВД-9
Биточки мясные паровые с маслом	100/5	ВЕД
Чай с сахаром	200	ОВД ВЕД
Чай без сахара	200	ОВД-9
Хлеб ржаной	50	ОВД ОВД-9 ВЕД
Бульон куриный	400	ХИР
<b>НА НОЧЬ</b>		
Кефир	200	ОВД ОВД-9 ВЕД

Роспись зав. производства:

# Порядок оказания медицинской помощи по профилю «диетология» в стационарах ЛПУ

**Главный врач**

Заместитель  
по лечебной работе

**Совет по питанию**

**Пищеблок**

Группа  
нутритивной поддержки

**Диетврач**

диетсестра

Реанимация

Клинические  
отделения

Хирургия

Терапия

Педиатрия

Приказ Минздрава России  
№ 330 от 5.08.2003 с  
изменениями, внесенными  
приказами МЗСР РФ:  
№ 624 от 7.10.2005 г.,  
№ 2 от 10.01.2006 г.,  
№ 316 от 26.04.2006 г.



*Спасибо за внимание!*

