

**Министерство здравоохранения Российской Федерации
Профильная комиссия по диетологии Минздрава России
Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Федеральный
исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи**

УТВЕРЖДАЮ

Главный внештатный специалист-диетолог
Минздрава России,
председатель профильной комиссии
по диетологии Минздрава России,

Веткин —

_____ академик РАН В.А. Тутельян

"28" марта _____ 2019 г.

**О ПРИМЕНЕНИИ
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО
ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ
ВИТАМИННО-МИНЕРАЛЬНЫХ КОМПЛЕКСОВ (ВМК)**

Методические рекомендации

Москва 2019

Разработаны: Федеральным государственным бюджетным учреждением науки Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи (Д.Б. Никитюк; А.К. Батулин; А.В. Погожева; Н.В. Жилинская; В.М. Коденцова; О.А. Вржесинская; А.А. Кочеткова)

Предназначение:

*Методические рекомендации предназначены:
для врачей-диетологов, врачей различных специальностей,
медицинских сестер диетических, организаторов здравоохранения, лиц,
ответственных за организацию лечебного питания в медицинских организациях.*

1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ БАЗА

Научно обоснованным и широко апробированным в мировой и отечественной практике способом коррекции имеющихся дефицитов и оптимизации обеспеченности детского и взрослого населения витаминами и минеральными веществами является использование витаминно-минеральных комплексов (ВМК) и обогащение пищевых продуктов массового потребления витаминами и минеральными веществами.

В связи с этим улучшение обеспеченности населения витаминами и минеральными веществами является одной из важнейших задач современного здравоохранения. Эти задачи закреплены в "Основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года", утвержденных распоряжением Правительства Российской Федерации от 25.10.2010 г. № 1873-р.

Согласно положениям "Основ государственной политики в области здорового питания населения на период до 2020 года" для оптимизации питания рекомендуется: индивидуальное использование ВМК населением; производство пищевых продуктов массового потребления, обогащенных незаменимыми микронутриентами.

В соответствии со статьей 39 Федерального закона от 21.11.2011 № 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации":

1. Лечебное питание – питание, обеспечивающее удовлетворение физиологических потребностей организма человека в пищевых веществах и энергии с учетом механизмов развития заболевания, особенностей течения основного и сопутствующего заболеваний и выполняющее профилактические и лечебные задачи.

2. Лечебное питание является неотъемлемым компонентом лечебного процесса и профилактических мероприятий, включает в себя пищевые рационы, которые имеют установленный химический состав, энергетическую ценность, состоят из определенных продуктов, в том числе специализированных продуктов лечебного питания, подвергаемых соответствующей технологической обработке.

В настоящее время целенаправленная витаминизация рационов питания проходит в дошкольных, школьных, роддомах и медицинских учреждениях в рамках выполнения Приказа Минздрава Российской Федерации № 395-н от 21.06.2013 г. "Об утверждении норм лечебного питания" (далее – Приказ № 395н) и информационного письма Минздрава России от 18.02.1994 "Профилактическая витаминизация детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях".

Приказ № 395н издан во исполнение части 4 статьи 39 Федерального закона от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации". Он определяет ассортиментный набор продуктов и их количественное соотношение (суточный набор), который является обязательным для составления заявки (годовой/квартальной) при закупке пищевых продуктов на пищеблоке, расчеты производятся в соответствии с нормами на основные стандартные диеты (Приложение 1).

В Приказе № 395н представлены нормы лечебного питания для шести вариантов стандартных диет, утвержденных приказом Минздрава России от 05.08.2003 г. № 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" (с изменениями от 21.06.2013 г., далее – Приказ № 330). Согласно части 3 статьи 39 Федерального закона от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации" в нормы лечебного питания, утвержденные Приказом № 395н, включены специализированные пищевые продукты, в том числе ВМК.

Обогащение диет витаминами в условиях стационара проводилось еще в СССР. Однако речь шла только о добавлении в рационы витамина С согласно приказу Минздрава СССР от 24.08.1972 г. N 695 "О дальнейшем улучшении проводимой в СССР обязательной С-витаминизации питания в лечебно-профилактических учреждениях".

В тоже время избирательное обогащение готовых блюд аскорбиновой кислотой (С-витаминизация) не было адекватным существующей ситуации, поскольку не только не решало проблему профилактики сочетанного дефицита витаминов и ряда минеральных веществ в питании населения, но и создавала возможность ухода от ее эффективного решения. Поскольку у современного человека, как правило, имеется дефицит не какого-то одного витамина, а недостаток одновременно нескольких витаминов, целесообразен прием не индивидуальных витаминов, а их комплексов.

Таким образом, проведение только С-витаминизации являлось недостаточным и перестало быть актуальным. В связи с этим согласно приказу Минздрава РФ от 09.06.2003 N 242 "О признании недействующими на территории Российской Федерации нормативных правовых актов Минздрава СССР" по разделу: "ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР" С-витаминизация была отменена.

Утвержденные Приказом № 395н нормы лечебного питания являются основой при составлении пищевых рационов для проведения диетотерапии пациентов в медицинских организациях (МО). При отсутствии полного набора продуктов на пищеблоке, предусмотренного сводным семидневным меню, возможна замена одного традиционного продукта другим традиционным или специализированным продуктом питания при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых лечебных рационов (табл. 7 приложения 4 Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях приказа № 330).

Однако замена специализированных пищевых продуктов, в том числе ВМК, на любой традиционный пищевой продукт не допускается. При включении ВМК в диеты содержание активных компонентов должно обеспечивать от 50 до 100% суточной потребности в витаминах и минеральных веществах.

В соответствии с подпунктом 14 пункта 7 раздела II о Министерстве Юстиции РФ, утвержденного Указом Президента РФ № 1313 от 13.10.2004г., в ред. 21.12.2013г. приказы, зарегистрированные в Минюсте РФ, являются нормативными правовыми актами, исполнение которых обязательно всеми медицинскими учреждениями РФ.

Утвержденные Минздравом России нормы лечебного питания обязательны к исполнению всеми медицинскими организациями РФ, вне зависимости от вида, условий и форм оказания медицинской помощи. Самостоятельное изменение норм лечебного питания недопустимо: и в правовом отношении, и по причине изменений пищевой и энергетической ценности лечебных диет, связанным с изменениями усвояемости пищевых веществ организмом.

В соответствии с п.16.4 Приказа МЗРФ от 21.12.2012г № 1340 "Об утверждении порядка организации и проведения ведомственного контроля качества и безопасности медицинской деятельности", при проведении проверок по соблюдению медицинскими организациями стандартов медицинской помощи оценивается обоснованность и полнота назначения видов лечебного питания, включая и обогащение рациона ВМК. Данная функция относится к компетенции Росздравнадзора.

ВМК входят также в нормы лечебного питания в социальных учреждениях согласно приказу МинТруда №553 от 13.08.2014г. Порядок организации санаторно-курортного лечения регламентирован Приказом Минздрава РФ Приказом № 279н и так же включает в себя обогащение рационов витаминно-минеральными комплексами. Нормативно-правовая документация, регламентирующая применение ВМК в лечебном и профилактическом питании, представлена в Приложении 2.

2. РАЗРЕШИТЕЛЬНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

ВМК, которые могут использоваться в качестве компонента готовых блюд при обогащении лечебного питания в МО, санаториях, социальных учреждениях относятся к

группе специализированной пищевой продукции и соответствии с Техническим регламентом ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" (далее ТР ТС 021/2011) ст. 24 в обязательном порядке должны иметь следующие документы:

- свидетельство о государственной регистрации с разрешенной областью применения, например, с указанием конкретного заболевания или в целом для использования в качестве компонента приготовления блюд диетического лечебного и диетического профилактического питания взрослых и детей старше 3х лет в медицинских организациях.

Витаминно-минеральные премиксы, реализуемые только по декларации соответствия, а так же с разрешенной с областью применения "в пищевой промышленности при производстве обогащенных пищевых продуктов и БАД", а так же "компонент пищевой продукции для обогащения пищевых продуктов и блюд" для обогащения блюд в медицинских организациях использовать не допускается.

Ответственное лицо за приемку витаминно-минерального комплекса при поставке его в медицинскую организацию обязано проверить наличие полного комплекта разрешительной документации: свидетельство о государственной регистрации на специализированную пищевую продукцию, с разрешенной областью применения: "в качестве приготовления готовых блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания взрослых и детей старше 3-х лет в составе диет лечебного питания в медицинских организациях".

Аутсорсинговая компания, предоставляя услуги по приготовлению диетических блюд лечебного питания медицинской организации, обязана выполнять нормативные требования, определенные в российском законодательстве к организации лечебного питания как части комплексной терапии пациента. При аутсорсинге передается только сама услуга приготовления диетических блюд, все остальные процессы организации лечебного питания, в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, остаются за медицинской организацией. Если медицинская организация работает по договору аутсорсинга полного цикла (привозное питание), то аутсорсинговая компания должна сама приобретать и использовать ВМК при приготовлении блюд лечебного питания в соответствии с Приказом Минздрава № 395н.

Если медицинская организация работает по договору частичного аутсорсинга (аренда пищеблока и приготовление пищи непосредственно в медицинской организации), приобретение ВМК может осуществлять как сама медицинская организация, с последующей передачей аутсорсинговой компании, так и непосредственно аутсорсинговая компания.

Ответственность за деятельность аутсорсинговой компании в части соответствия поставляемых блюд диетического питания требованиям нормативных документов лежит на руководителе медицинской организации, за функциональный контроль отвечает врач диетолог, или медицинская сестра диетическая или иное лицо, ответственное за организацию лечебного питания в медицинской организации.

3. СОСТАВ ВМК

Состав ВМК и дозы, включенных в него микронутриентов и микроэлементов, должны одновременно обеспечивать эффективность и безопасность их применения. Состав должен быть разработан с учетом особенностей витаминного статуса населения РФ, отдельных нозологий или их групп и соответствующих стандартов оказания медицинской помощи, в соответствии со спецификой заболеваний, в том числе, с учетом продолжительности пребывания пациентов в стационарах.

Адекватный и верхний допустимый уровень потребления витаминов и минеральных веществ подготовлен в соответствии с Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденными Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №

299 (Глава II. Раздел 1. Требования безопасности и пищевой ценности пищевой продукции, Приложение 5) и представлен в Приложении 3.

Применение ВМК должно компенсировать наиболее часто выявляемые алиментарные дефициты, а также способствовать коррекции метаболических нарушений у больных и снижению риска сопутствующей патологии, а также корректировать рационы питания у беременных и кормящих женщин и детей (Приложение 4, 5).

При включении ВМК в диеты содержание активных компонентов должно обеспечивать от 50 до 100% суточной потребности в витаминах и минеральных веществах.

Свойства и влияние конкретного ВМК, разрешенного для обогащения блюд лечебного питания, изучаются при проведении клинических испытаний аккредитованными медицинскими центрами в соответствии с Методическими рекомендациями, разработанными ФГБУН "ФИЦ питания и биотехнологии" "Порядок оценки эффективности специализированной пищевой продукции", 2016 г.

При наличии клинических признаков гиповитаминозов необходим краткосрочный (курс 3-4 недели) прием витаминов в дозе до 300% рекомендуемой нормы потребления для вывода обеспеченности организма на оптимальный уровень и затем – перевод на обычно используемые в лечебном питании дозы.

4. ФОРМЫ ПРИМЕНЕНИЯ ВМК

ВМК для обогащения блюд лечебного питания могут использоваться только в виде порошка, т.к. в соответствии с областью применения ВМК являются "компонентом готовых блюд".

В отличие от порошка, таблетированная форма содержит много вспомогательных веществ, на которые чаще всего и возникают аллергические реакции у пациентов, поэтому применение данных форм несет в себе намного больше рисков, чем применение чистой порошковой формы.

Порошкообразные ВМК – это готовые гомогенные концентрированные смеси витаминов и/или минеральных веществ, изготовленные на основе вещества-носителя, что повышает точность внесения и обеспечивает более равномерное распределение витаминов и/или минеральных веществ в обогащаемом блюде.

5. ПОРЯДОК ПРИОБРЕТЕНИЯ ВМК ДЛЯ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ

В соответствии с пунктом 4а "Положения о Совете по лечебному питанию лечебно-профилактических учреждений" (утв. приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. № 330 с изменениями и дополнениями от 26 апреля 2006 г.), одной из главных задач Совета по лечебному питанию, является **совершенствование организации лечебного питания** в медицинской организации, и внедрение изменений, дополнений, актуальных нормативно-правовых актов, методических рекомендаций в области организации лечебного питания, разработанных ФГБУН "ФИЦ питания и биотехнологии" и утвержденных Министерством Здравоохранения РФ.

Статья расходов и финансирование

Приобретение ВМК медицинскими организациями производится в соответствии с Указаниями о порядке применения бюджетной классификации Российской Федерации, утвержденными приказом Министерства финансов Российской Федерации от 1 июля 2013 года № 65н "Об утверждении Указаний о порядке применения бюджетной классификации Российской Федерации" (в ред. Приказов Минфина России от 16.12.2013 № 121н, от 20.02.2014 № 11н), по статье 340 экономической классификации расходов бюджетов Российской

Федерации "Увеличение стоимости материальных запасов" Данное решение утверждается протоколом Совета по лечебному питанию медицинской организации.

Ограниченное или недостаточное финансирование медицинского учреждения не является обоснованием для исключения из заявки на закупку витаминно-минеральных комплексов для обогащения пищи на пищеблоке в медицинских организациях.

Если в медицинской организации при распределении средств недостаточно финансирования для обеспечения норм лечебного питания, утвержденных Приказом Минздрава России от 21.06.2013 № 395н "Об утверждении норм лечебного питания"

Руководитель медицинского учреждения обязан:

- 1) Произвести расчет фактической потребности в продуктах питания;
- 2) Определить возможность перераспределения средств с других статей расходов, запросив согласование в Минздраве субъекта Федерации и Территориального фонда обязательного медицинского страхования;
- 3) Поставить вопрос изменения тарифа в связи с недостаточным включением финансовых средств на лечебное питание данной клинико-статистической группы больных.

При приемке ВМК на склад пищеблока ответственное лицо должно проверить наличие разрешительной документации и соответствие поставляемого ВМК заявленным требованиям Заказчика (описанию объекта закупки).

6. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИМЕНЕНИЯ ВМК НА ПИЩЕБЛОКЕ

Для обогащения витаминами и микроэлементами лечебного рациона ВМК могут вноситься в различные блюда. При этом немаловажную роль играет технология внесения ВМК в блюда, приготовляемые на пищеблоках МО.

Добавление ВМК в блюдо производится в соответствии с инструкцией по применению производителя или нормативно-технической документацией, в соответствии с которой произведен ВМК.

В процессе приготовления необходимо обеспечить равномерное распределение ВМК по всей массе обогащаемого блюда. Одним из наиболее распространенных способов внесения ВМК в блюда и кулинарные изделия, приготовляемые непосредственно на пищеблоках, является предварительное растворение в небольшом количестве жидкости используемой для приготовления того или иного блюда (в зависимости от блюда выбранного для внесения ВМК).

При обогащении напитков предварительно растворить ВМК в небольшом количестве воды или используемого в соответствии с рецептурой жидкого компонента, а затем добавить к основному количеству напитка при перемешивании за 3-5 минут до готовности. Подача напитка производится при постоянном помешивании.

При обогащении первых блюд, гарниров и каш, в т.ч. на основе молока, ВМК предварительно растворить в десятикратном объеме кипяченой воды комнатной температуры или молока, а затем полученный раствор прилить в общую массу обогащаемого блюда при тщательном перемешивании, за 3-4 минуты до готовности.

Пример добавления ВМК при приготовлении пищи, указан в приложении № 6 на основе приготовления блюд диетического (лечебного и профилактического) питания. Учет использования ВМК в рационах лечебного питания проводится с применением Журнала проведения витаминизации первых, вторых или третьих блюд (Приложение 7).

Зарегистрировано в Минюсте России 5 июля 2013 г. N 28995

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ
от 21 июня 2013 г. N 395н

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ НОРМ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ

В соответствии с частью 4 статьи 39 Федерального закона от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 48, ст. 6724; 2012, N 26, ст. 3442, 3446) приказываю:

1. Утвердить нормы лечебного питания согласно приложению.
2. Признать утратившей силу Таблицу 2 к Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, утвержденной приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. N 330 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2003 г., регистрационный N 5073).
3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя Министра здравоохранения Российской Федерации Т.В. Яковлеву.

Министр
В.СКВОРЦОВА

Приложение

НОРМЫ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ

Нормы лечебного питания

Наименования продуктов лечебного питания	Нормы лечебного питания при стандартной диете		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с механическим и химическим щажением (щадящая диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с повышенной калорийностью (высококалорийная диета)		
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
	Количество продуктов в граммах (на одного человека в сутки)										
Хлеб ржаной	150	150	-	150	150	100	100	100	100	150	150
Хлеб пшеничный	150	150	300	150	150	150	150	150	-	250	250
Мука пшеничная	10	10	10	10	10	15	15	15	5	50	50
Крахмал картофельный	5	5	10	5	5	5	5	5	-	5	5
Макаронные изделия	20	20	40	20	20	30	30	30	-	25	25
Крупы (рисовая, гречневая, пшеничная, манная, овсяная); горох, фасоль, чечевица	80	80	80	80	80	80	80	80	10	80	80
Картофель	300	200	447	300	300	447	300	447	74,5	447	300
Овощи свежие (все), в том числе:	366,7	290	179,2	140	366,7	290	366,7	290	501	501	400
Свекла	65	50	65	50	65	50	65	50	90	90	70
Морковь	70	55	70	55	70	55	70	55	90	90	70
Капуста белокочанная	187,5	150	-	187,5	150	187,5	150	187,5	250	250	200
Лук репчатый	24	20	24	20	24	20	24	20	24	24	20
Огурцы, помидоры (парниковые)	15,2	15	15,2	15	15,2	15	15,2	15	41	41	40
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	62,5	50
Овощи соленые 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	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	300	150	150	300	300	300	300	300	300
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь)	20,4	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	200	100	100	200	200	300	300	200	200
Говядина	127,7	90	127,7	90	177,3	125	56,7	40	127,7	90	177,3	125	125
Птица	25	22,2	25	22,2	25	22,2	22,2	-	25	22,2	29	25,8	25,8
Колбаса вареная, сосиски	12	12	12	12	12	12	-	-	-	-	16	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	42,5
Творог	20,4	20	20,4	20	35,7	35	15,3	15	20,4	20	35,7	35	35
Сыр	16	15	16	15	16	15	-	-	16	15	16	15	15
Яйцо	½ шт.	½ шт.	½ шт.	½ шт.	½ шт.	½ шт.	1/4 шт.	1/4 шт.	½ шт.	½ шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Кисломолочные напитки (кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин)	125	121	125	121	207	200	125	121	125	121	207	200	200
Молоко	211	200	105	100	211	200	105,5	100	211	200	211	200	200
Масло сливочное	20	20	20	20	20	20	40	40	10	10	30	30	30
Масло растительное	20	20	20	20	20	20	30	30	25	25	30	30	30
Сметана	15	15	15	15	15	15	15	15	10	10	25	25	25
Сахар, варенье, печенье, кондитерские изделия	50	50	30	30	50	50	60	60	-	-	60	60	60
Чай	2	2	2	2	2	2	3	3	2	2	2	2	2
Кофе, какао	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	-	-	1,4	1,4	2	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	0,5
Дрожжи прессованные	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	-	-	1,25	1,25	1,25
Соль	6	6	6	6	6	6	3	3	4	4	8	8	8
Томат паста, томат-пюре	3	3	-	-	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Шиповник	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Смесь белковая композитная сухая	27	27	27	27	36	36	18	18	24	24	42	42	42
Витаминно-минеральные комплексы (% от физиологической нормы)		50-100		50-100		50-100		50-100		75-100		75-100	75-100

Нормативно-методическая документация

1. Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания на период до 2020 года (Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25.10.2010 г. № 1873р.).
2. Федеральный закон от 21.11.2011 N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации".
3. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).
4. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".
5. ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки".
6. Приказ Минздрава России от 21.06.2013 № 395н "Об утверждении норм лечебного питания".
7. Приказ Министерства здравоохранения России от 5 августа 2003 г. № 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" (с поправками на 2006 г., включающими приказ МЗСР России №624 от 07.10.2005 г.).
8. Приказ Минздрава России от 09.06.2003 N 242 "О признании недействующими на территории Российской Федерации нормативных правовых актов Минздрава СССР по разделу: "Государственный санитарно-эпидемиологический надзор".
9. Приказ Министерства финансов Российской Федерации от 01.07.2013 г. № 65н "Об утверждении Указаний о порядке применения бюджетной классификации Российской Федерации" (в ред. Приказов Минфина России от 16.12.2013 № 121н, от 20.02.2014 № 11н).
10. Методические рекомендации. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. МР 2.3.1.2432-08. М., 2008 г.
11. Методические рекомендации. Мониторинг пищевого статуса с использованием современных методов нутриметаболомики и оптимизации диетотерапии при внутренней патологии. – М., 2005. – 36с.
12. Методические рекомендации. "Способ диагностики обеспеченности организма человека пищевыми веществами". М., 2016 г. 25 с.
13. Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава, Практическое руководство. М., 2008. 448 с.
14. СанПиН 2.1.3. 2630-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность".
15. Методические рекомендации. "Рекомендуемые нормы лечебного питания (среднесуточных наборов основных пищевых продуктов) для беременных и кормящих женщин в родильных домах и детей различных возрастных групп" МР, Москва, 2017, с.35 (утв. Минздравом России 24.03.2017).
16. Методические рекомендации. "О применении специализированных продуктов и витаминно-минеральных комплексов в лечебном питании". М., 2016. 38с.
17. Информационное письмо и инструкция "Профилактическая витаминизация детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях" (утв. Заместителем Министра здравоохранения Российской Федерации 18.02.1994).
18. ГОСТ Р 57106-2016 Продукты диетического лечебного и диетического профилактического питания. Комплексы витаминно-минеральные в лечебном питании.
19. ГОСТ Р 58040-2017 Комплексы витаминно-минеральные. Общие технические условия.

Величины суточного потребления микронутриентов для взрослых в составе специализированных пищевых продуктов (СПП) и БАД к пище (энергетическая ценность 10000 кДж или 2300 ккал)

«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 (Глава II. Раздел 1. Требования безопасности и пищевой ценности пищевой продукции, Приложение 5)

Микронутриент	Адекватный уровень потребления	Верхний допустимый уровень потребления
Витамины		
Витамин С	90 мг	900 мг
Витамин В ₁	1,5 мг	5,0 мг
Витамин В ₂	1,8 мг	6,0 мг
Витамин В ₆	2,0 мг	6,0 мг
Витамин РР	20 мг	60 мг
Фолиевая кислота	400 мкг	600 мкг
Витамин В ₁₂	3 мкг	9 мкг
Пантотеновая кислота	5 мг	15 мг
Биотин	50 мкг	150 мкг
Витамин А	0,9 мг РЭ	3 мг РЭ
Бета-каротин	5 мг	10 мг
Витамин Е	15 мг ТЭ	150 мг ТЭ
Витамин D	10 мкг (400 МЕ)	15 мкг (600 МЕ)
Витамин К	120 мкг	360 мкг
Минеральные вещества		
Макроэлементы		
Кальций	1000 мг	2500 мг
Фосфор	800 мг	1600 мг
Магний	400 мг	800 мг
Калий	2500 мг	3500 мг
Микроэлементы		
Железо	18 мг для женщин 10 мг для мужчин	40 мг для женщин 20 мг для мужчин
Цинк	12 мг	25 мг

Микроэлемент	Адекватный уровень потребления	Верхний допустимый уровень потребления
Йод	150 мкг	300 мкг
Медь	1,0 мг	3,0 мг
Марганец	2,0 мг	5,0 мг
Селен	70 мкг	150 мкг
Хром	50 мкг	250 мкг
Молибден	70 мкг	600 мкг
Ванадий	15 мкг	60 мкг
Фтор	4,0 мг	6,0 мг
Кремний	30 мг	50 мг
Кобальт	10 мкг	30 мкг
Бор	2 мг	6 мг

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

«Рекомендуемые нормы лечебного питания (среднесуточных наборов основных пищевых продуктов) для беременных и кормящих женщин в родильных домах и детей различных возрастных групп». МР, Москва, 2017, с.35 (утв. Минздравом России 24.03.2017).

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 $\pm 2\%$

Рекомендуемые нормы включения витаминов в стандартные диеты для детей в возрасте от 1 года до 18 лет

На основе таблиц 6-11 «Рекомендуемых норм лечебного питания (среднесуточных наборов основных пищевых продуктов) для беременных и кормящих женщин в родильных домах и детей различных возрастных групп». МР, Москва, 2017, с.35 (утв. Минздравом России 24.03.2017).

Витаминно-минеральные комплексы (%% от возрастной физиологической нормы)	Для детей в возрасте			
	1 - 3 лет*	3 - 7 лет	7 - 11 лет	11 - 18 лет
ОВД	50-100	50-100	50-100	50-100
ЩД	50-100	50-100	50-100	50-100
ВБД	50-100	50-100	50-100	50-100
НБД	50-100	50-100	50-100	50-100
НКД	75-100	75-100	75-100	75-100
ВКД	75-100	75-100	75-100	75-100

*возможно использование продуктов промышленного выпуска, предназначенных для детского питания.

Примеры карточек-раскладок блюд лечебного питания с включением ВМК

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1

Наименование блюда: Отвар шиповника

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Шиповник сухой	20	20	-	-	-	
ВМК	1	1	-	-	-	
Вода	200	200	-	-	-	
Выход:	200		-	-	-	

Технология приготовления: сушеные плоды шиповника промыть холодной водой, измельчить, залить кипятком из расчета 20 г на 200 г воды. Кипятить 10 минут в нержавеющей посуде с плотно закрытой крышкой. За 3 минуты до готовности добавить ВМК и тщательно перемешать. Настоять 3-4 часа в прохладном месте, процедить. Перед розливом обязательно размешивать.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА №2

Наименование блюда: Компот из сухофруктов с сахаром

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Смесь сухофруктов	22	55*	0,61	-	25,54	
Сахар	10	10	-	-	9,98	
Лимонная кислота	0,2	0,2	-	-	-	
ВМК	1	1	-	-	-	
Вода	150	150	-	-	-	
Выход:	200		0,61	-	35,52	

Технология приготовления: сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят при слабом кипении 10-20 мин. За 5 минут до окончания варки в компот добавить предварительно растворенный в воде ВМК. Компот тщательно перемешать. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. Перед розливом обязательно размешивать.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА №3Наименование блюда: **Компот из сухофруктов**

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Смесь сухофруктов	22	57*	0,64	-	26,7	
Лимонная кислота	0,2	0,2	-	-	-	
ВМК	1	1	-	-	-	
Вода	150	150	-	-	-	
Выход:	200		0,64	-	26,7	109,4

Технология приготовления: сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, добавляют лимонную кислоту и варят при слабом кипении 10-20 мин. За 5 минут до окончания варки в компот добавляют предварительно растворенный в воде ВМК. Компот тщательно перемешивают. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. Перед розливом обязательно размешивать.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 4Наименование блюда: **Каша из крупы «Геркулес» вязкая со сливочным маслом**

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Овсяные хлопья «Геркулес»	25	25	3,07	1,55	15,45	
Соль поваренная	0,5	0,5	-	-	-	
Масло сливочное крестьянское	5	5	0,04	3,62	0,06	
Смесь белковая композитная сухая	18	18	7,2	3,6	5,46	
ВМК	1	1	-	-	-	
Вода	200	200	-	-	-	
Выход:	200/5		10,31	8,77	20,97	204,05

Технология приготовления: «Геркулес» перебрать и соединить со смесью белковой композитной сухой. Подготовленную смесь засыпать в кипящую воду, добавить соль, довести до готовности. За 3 минуты до готовности добавить растворенный в воде ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить маслом.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 5Наименование блюда: **Каша овсяная молочная со сливочным маслом**

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа овсяная («Геркулес»)	45	45	5,53	2,79	27,81	
Молоко 3,2% пастеризованное	100	100	2,9	3,2	4,7	
Масло сливочное крестьянское	5	5	0,04	3,62	0,06	
Сахар-песок	10	10	-	-	9,98	
Соль поваренная	1	1	-	-	-	
ВМК	1	1	-	-	-	
Вода	65	65	-	-	-	
Выход:	200/5		8,47	9,61	42,55	

Технология приготовления: «Геркулес» перебрать, смесь засыпать в кипящую воду с молоком, добавить сахар, соль, довести до готовности. За 3 минуты до готовности добавить растворенный в воде ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить маслом.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 6Наименование блюда: **Щи из свежей капусты вегетарианские без соли, ½ порции**

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Капуста белокочанная	50	40	0,72	0,04	1,88	
Картофель						
С 1.09 по 31.10	20	15	0,3	0,06	2,44	
С 1.11 по 31.12	21,4	15				
С 1.01 по 28.02	23,1	15				
С 1.03	25	15				
Морковь						
До 01.01	25,2	20	0,26	0,02	1,38	
С 01.01	27,0	20				
Лук репчатый	6	5	0,07	0,01	0,41	
Петрушка (зелень)	7	5	0,18	0,02	0,38	
Растительное масло	5	5	-	4,99	-	
Сметана 20%	10	10	0,25	2,0	0,34	
ВМК	1	1	-	-	-	
Овощной отвар	250	250	-	-	-	
Выход:	250/10		1,78	7,14	6,83	98,7

Технология приготовления: подготовленные овощи (морковь и репчатый лук) мелко нарезать, припустить в небольшом количестве воды с добавлением масла. Белокочанную капусту зачистить, промыть нарезать тонкими шашками, залить горячим овощным отваром и довести до кипения, добавить мелко нарезанный картофель, припущенные корни, варить до готовности. За 3 минуты до готовности добавить растворенный в воде ВМК тщательно перемешать. При подаче посыпать мелко нарубленной зеленью и заправить сметаной.

Образец "Журнала проведения витаминизации первых, вторых или третьих блюд»

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (г)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание