Приложение 5

к Инструкции по организации лечебного питания в учреждениях здравоохранения (п. 9)

**Среднесуточные наборы продуктов**

**для больных в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Количество продуктов в день на одного больного, (г, мл брутто)** | | |
| **В родильных домах (отделениях)** | | **В детских больницах (отделениях)** |
|  | **беременные женщины** | **родильницы** |
| Хлеб ржаной | 150 | 100 | 75 |
| Хлеб пшеничный | 200 | 200 | 175 |
| Мука пшеничная | 10 | 20 | 35 |
| Мука картофельная | 5 | 5 | 8 |
| Крупа и макаронные изделия, бобовые | 80 | 100 | 85 |
| Картофель | 300 | 300 | 350 |
| Овощи свежие | 500 | 500 | 400 |
| Фрукты свежие | 150 | 150 | 150 |
| Фрукты сухие | 20 | 20 | 20 |
| Соки | 200 | 150 | 100 |
| Сахар | 60 | 60 | 50 |
| Кондитерские изделия | - | - | 30 |
| Кофе напиток, какао | 2 | 2 | 3 |
| Чай | 0,3 | 0,3 | 0,2 |
| Мясо говядины 1-й категории (в т. ч. субпродукты), птица | 150 | 200 | 150 |
| Рыба свежемороженая | 80 | 100 | 75 |
| Молоко, кисломолочные продукты | 400 | 500 | 450 |
| Творог | 50 | 100 | 50 |
| Сметана | 25 | 25 | 25 |
| Сыр твердый | 10 | 15 | 5 |
| Масло сливочное | 20 | 20 | 35 |
| Масло растительное | 30 | 30 | 8 |
| Яйца | 1 шт. | 1 шт. | 1шт. |
| Соль | 6 | 6 | 6 |
| Томат паста | 3 | 3 | 3 |
| Дрожжи | 1 | 1 | 1 |
| Химический состав суточной нормы (г, ккал): | | | |
| Белки | 90-110 г | 110-130 г | 60-100 г |
| Жиры | 80-95 г | 90-110 г | 60-90 г |
| Углеводы | 370-460 г | 400-450 г | 240-420 г |
| Энергетическая ценность | 2500-3000 ккал | 2700-3200 ккал | 1800-2900 ккал |

**Примечание.** В детских учреждениях здравоохранения, в число питающихся включаются кормящие матери, находящиеся при больных детях по нормам стандартной диеты.