Приложение 2

к Инструкции по организации лечебного питания в учреждениях здравоохранения (п. 8)

**Среднесуточный набор продуктов на одного больного в учреждениях здравоохранения**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Количество продуктов (г, брутто)** | | | | |
| **Основной вариант стандартной диеты** | **Вариант с механическим и химическим щажением** | **Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета)** | **Вариант диеты с пониженным количеством белка (низко белковая диета)** | **Вариант диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета)** |
| Хлеб ржаной | 150 | 150 | 150 | 100 | 100 |
| Хлеб пшеничный | 150 | 150 | 200 | 150 | – |
| Мука пшеничная | 10 | 10 | 10 | 15 | 5 |
| Крахмал картофельный | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Макаронные изделия | 20 | 20 | 20 | 30 | – |
| Крупы (всего), бобовые | 80 | 80 | 80 | 80 | 10 |
| Картофель | 250 | 250 | 300 | 300 | 50 |
| Овощи свежие | 400 | 400 | 400 | 400 | 500 |
| Фрукты свежие | 100 | 100 | 200 | 200 | 200 |
| Сухофрукты | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Соки фруктовые, овощные | 100 | 100 | 100 | 200 | 200 |
| Говядина I категории, субпродукты, птица | 100 | 100 | 150 | 50 | 100 |
| Рыба свежемороженая | 70 | 70 | 100 | – | 70 |
| Творог | 35 | 35 | 50 | 15 | 35 |
| Сыр твердый | 5 | 5 | 15 | – | 15 |
| Яйцо | 1/2 шт. | 1/2 шт. | 1 шт. | 1/4 шт. | 1/2 шт. |
| Кефир | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| Молоко | 200 | 200 | 200 | 100 | 200 |
| Масло сливочное крестьянское | 20 | 20 | 30 | 40 | 10 |
| Масло растительное | 20 | 20 | 25 | 30 | 25 |
| Сметана | 15 | 15 | 15 | 15 | 10 |
| Сахар, варенье, печенье, кондитерские изделия | 50 | 50 | 50 | 50 | – |
| Чай | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Кофе, какао | 1 | 1 | 1 | – | 1 |
| Дрожжи прессованные | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Соль йодированная | 6 | 6 | 6 | 2–3 | 4 |
| Томат-паста | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |