Приложение 8

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

**Среднесуточные наборы продуктов**

**для детей от 1 года до 4-х лет включительно в специализированных домах ребенка**

|  |  |
| --- | --- |
| **Продукты** | **Количество в сутки на одного ребенка в возрасте (г, мл брутто)** |
| **от 1 года до 1,5 лет**  | **от 1,5 лет до 3 лет** | **от 3 лет до 4-х лет** включительно |
| Хлеб ржаной | 10 | 30 | 50 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 70 | 90 |
| Мука | 16 | 16 | 20 |
| Крахмал | 2 | 2 | 3 |
| Крупы, бобовые, макаронные изделия | 40 | 45 | 45 |
| Картофель | 150 | 180 | 240 |
| Овощи | 150 | 200 | 300 |
| Фрукты свежие, цитрусовые | 130 | 200 | 250 |
| Соки | 130 | 150 | 180 |
| Фрукты сушеные | 10 | 15 | 15 |
| Кондитерские изделия | 10 | 15 | 15 |
| Печенье, сухари | 20 | 20 | 30 |
| Сахар | 30 | 35 | 50 |
| Мед | 0,3 | 0,3 | 0,4 |
| Масло сливочное | 15 | 17 | 20 |
| Масло растительное | 5 | 7 | 10 |
| Яйца | 1/2 шт. | 1 шт. | 1 шт. |
| Молоко | 400 | 400 | 350 |
| Кисломолочные продукты | 200 | 200 | 200 |
| Творог | 25 | 50 | 50 |
| Сыр твердый | 3 | 5 | 10 |
| Сметана | 5 | 5 | 10 |
| Мясо говядины, мясопродукты | 85 | 100 | 130 |
| Рыба, рыбопродукты | 20 | 25 | 30 |
| Какао, кофейный напиток | 1 | 2 | 2 |
| Чай | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| Соль | 1,5 | 3 | 5 |
| Дрожжи | 0,3 | 0,3 | 0,4 |
| Томатная паста | 2 | 3 | 3 |
| Химический состав суточной нормы (г, ккал): |
| Белки | 55-60 г | 70-75 г | 85-90 г |
| Жиры | 45-50 г | 55-60 г | 65-70 г |
| Углеводы | 200-220 г | 260-275 г | 300-350 г |
| Энергетическая ценность | 1550-1650 ккал | 2000-2100 ккал | 2550-2650 ккал |