Приложение 9

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

**Среднесуточный набор продуктов на одного больного в госпитальных отделениях (палатах) для ветеранов войны в учреждениях здравоохранения**

|  |  |
| --- | --- |
| **Продукты** | **Количество в сутки на одного больного (г, мл брутто)** |
| Хлеб ржаной | 120 |
| Хлеб пшеничный | 230 |
| Мука | 30 |
| Крахмал | 2 |
| Крупы, бобовые, макаронные изделия | 130 |
| Картофель | 400 |
| Овощи свежие | 700 |
| Фрукты свежие | 200 |
| Соки | 200 |
| Фрукты сушеные | 20 |
| Кондитерские изделия | 10 |
| Сахар | 45 |
| Масло сливочное | 30 |
| Масло растительное | 30 |
| Яйца | 1 шт. |
| Молоко | 200 |
| Кисломолочные продукты | 250 |
| Творог | 80 |
| Сыр твердый | 15 |
| Сметана | 10 |
| Мясо говядины 1-й категории, мясопродукты | 180 |
| Птица | 150 |
| Рыба свежемороженая | 120 |
| Какао, кофейный напиток | 3 |
| Чай | 1,5 |
| Соль | 10 |
| Дрожжи | 2 |
| Томатная паста | 5 |
| Химический состав суточной нормы (г, ккал): | |
| Белки | 130-165 г |
| Жиры | 100-120 г |
| Углеводы | 500-550 г |
| Энергетическая ценность | 3900-4100 ккал |