Конкурстық құжаттамаға
16-қосымша

Сатып алынатың қызметтердің Техникалық ерекшелігі (тапсырыс беруші толтырады)

Тапсырыс берушінің атауы:	Ақмола облысы денсаулық сақтау басқармасының жанындағы «Көпбейінді облыстық ауруханасы» шаруашылық жүргізу құқығындағы мемлекеттік коммуналдық кәсіпорны
Ұйымдастырушының атауы:	"Ақмола облысының мемлекеттік сатып алу және коммуналдық меншік басқармасы" мемлекеттік мекемесі
Конкурстың №:	№ 17923706-2
Конкурстың атауы:	2027 жылға арналған пациенттердің тамақтануын қамтамасыз етуді ұйымдастыру жөніндегі қызметтер
Лоттың нөмірі:	№ 88321737-ОК1
Лоттың атауы	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Тауарлардың, жұмыстардың, көрсетілетін қызметтердің бірыңғай номенклатуралық анықтамалығы кодының атауы:	841212.000.000004
Қызметтің атауы:	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Өлшем бірлігі:	Бір қызмет
Саны (көлемі):	1
Қосылған құн салығын есептемегенде бірлік бағасы:	577500000
Қосылған құн салығын есепке алмағанда, сатып алуға бөлінген жалпы сома:	577500000
Авиациялық техниканы сатып алуды қоспағанда, тауар жаңа, пайдаланылмаған, шығарылған жылы шарт жасалған күнге дейін (үш жылға дейін) ерте болмауға тиіс:	
Қызмет көрсету мерзімі	2027ж 31.12 дейін
Аванстық төлем мөлшері:	0

Кепілдік мерзімі (айлармен)	12

Талап етілетін сипаттамалардың, параметрлердің және өзге де бастапқы деректердің сипаттамасы	Техникалық ерекшелік. Ақмола облысы денсаулық сақтау басқармасы жанындағы «Көпбейінді облыстық аурухана» ШЖҚ МКК-на 2027 жылға емдік тамақ дайындауды қамтамасыз ету бойынша аутсорсинг қызметтерін мемлекеттік сатып алу жөніндегі конкурс. Көкшетау қ, Сабатаев к-сі, 1. «Республиканың мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарын тамақтандырудың заттай нормаларын және жұмсақ мүкәммалмен жабдықтаудың ең төменгі нормаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы N 128 қаулысына сәйкес пациенттерді емдік 4-5 және біржолғы тамақпен қамтамасыз ету жөніндегі қызметтер. 1. Сатып алынатын қызметтердің көлемі: 1) Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің «Мемлекеттік мүлікті мүліктік жалдауға (жалға алуға) беру қағидаларын бекіту туралы» 17.03.2015 жылғы №212 бұйрығына сәйкес, емдік тамақтануды үздіксіз ұйымдастыруды қамтамасыз ету және ыстық тағамдарды берудің температуралық режимін сақтау, тамақ дайындау үшін Тапсырыс берушінің аумағында, Сабатаев 1 мекенжайы бойынша жалға алынған (жалға алу) ас блогының және технологиялық жабдықтың үй-жайында (№1 қосымша) жүзеге асырылады: а) Ас блогының өндірістік үрдісінің аутсорсингіне шарт жасау кезінде Жеткізуші Көкшетау қ., Сабатаев к-сі, 1 мекенжайы бойынша орналасқан ас блогының үй-жайын жалға алу шартын жасауға міндетті. Жалға алу құны жеткізуші мен «Ақмола облысының мемлекеттік сатып алу және коммуналдық меншік басқармасы» ММ арасында жасалған шарт бойынша бөлек төленеді. Емдік тамақпен қамтамасыз ету бойынша аутсорсингтік қызмет көрсету шарты бойынша бастапқы төлем Тапсырыс берушіге жеткізуші мен «Ақмола облысының мемлекеттік сатып алу және коммуналдық меншік басқармасы» ММ арасында жасалған жалдау шартының түпнұсқасын ұсынғаннан кейін жүргізіледі. б) Жеткізуші тұтынылатын коммуналдық қызметтерге есептеу құралдарының (су, электр энергиясы,) көрсеткіштері бойынша ақы төлеуге ұсынылған шоттарға сәйкес жалға алынған алаңға сәйкес жылу энергиясының есебін Тапсырыс берушінің есеп шотына аудару жолымен төлеуге міндеттенеді; в) Үй-жайды және жабдықты жалға алу төлемін растайтын төлем құжатының көшірмесі Тапсырыс берушінің есеп бөліміне беріледі; г) Жеткізуші өртке қарсы қауіпсіздікті қамтамасыз етуге міндеттенеді. Объектілерді пайдалану кезінде өнім беруші Қазақстан Республикасы Төтенше жағдайлар министрінің 2022 жылғы 21 ақпандағы № 55 бұйрығының талаптарын сақтауды қамтамасыз етеді. "Өрт қауіпсіздігі қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2022 жылғы 21 ақпанда № 26867 және объектілерді пайдалану кезінде өрт қауіпсіздігі талаптарын қамтитын басқа да нормативтік құқықтық актілерде тіркелген. Өртке қарсы қорғау жүйелерін пайдалану, алғашқы өрт сөндіру құралдарын сатып алу, жөндеу, сақтау және қолданысқа дайындығы, техникалық қызмет көрсетуді уақтылы және сапалы жүргізу үшін жауапкершілік Жеткізушіге жүктеледі; 2) Тапсырыс беруші Жеткізушіге ас блогының үй-жайын жабдықтармен және ас үй мүкәммалымен бірге уақытша иеленуге

	және пайдалануға береді, ал жеткізуші өзіне сеніп тапсырылған мүліктің сақталуына жауапкершілік алады және оны өз есебінен ұстауға міндеттенеді. Бөлмелерді күтіп ұстау және жөндеу Жеткізушінің есебінен жүзеге асырылады. Жеткізуші берген мүлікті емдеу-диеталық тамақтануды ұйымдастыру бойынша Мемлекеттік сатып алу туралы жасалған шартты орындау мақсатында басқа мақсаттарда пайдалануға болмайды, қол қойылған шарттың қолданылу мерзімі өткеннен кейін Тапсырыс берушіге ас блогының жабдығын беру техникалық жарамды жағдайда жүргізіледі, ақау, сынған жағдайда жөндеу Жеткізушінің өз қаражаты есебінен жүргізіледі. Жеткізуші Тапсырыс берушінің электрлік, тоңазытқыш және технологиялық жабдықтарын жалға алуға, техникалық қызмет көрсетуге және жөндеуге алынған үй-жайларға техникалық қызмет көрсетуді және жөндеуді қамтамасыз етуі керек. Жабдықтың жұмыс кезінде ақаулары немесе істен шығуы жағдайында жабдықтаушы өз қаражаты есебінен жабдықты жөндейді. Жабдықтарға техникалық қызмет көрсету және жөндеу Қазақстан Республикасының белгіленген ережелеріне, стандарттары мен нормаларына сәйкес жүзеге асырылуы керек. жеткізуші, қажет болған жағдайда, өз қаражаты есебінен тамақтандыру қондырғысын басқару, қайта жабдықтау және инвентаризацияны жүзеге асырады. 3) Өнім беруші «Тамақтың табиғи стандарттарын және республиканың мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарын жұмсақ жабдықтармен жабдықтаудың минималды стандарттарын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы № 128 қаулысындағы тізімге сәйкес медициналық және диеталық тағамдарды дайындауға пайдаланылатын тамақ өнімдерінің сапасын, шығуын және қауіпсіздігін растауы керек, «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 21 шілдедегі № 301. 4) Тапсырыс берушінің пайдаланылмаған тамақ өнімдерінің қалдығы Жеткізушіге сатып алу бағасымен беріледі. 5) Ас блогының өндірістік процесінің аутсорсингі ҚР қолданыстағы нормативтік актілеріне сәйкес жүргізіледі: 1. ҚР «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі» Кодексі 07.07.2020ж. № 360- VI; 2. ҚР «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» Заңы 21.07.2007ж. № 301-V-III; 3. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 21 желтоқсандағы ҚР ДСМ-302/2020 бұйрығы «Денсаулық сақтау және білім беру ұйымдарындағы тамақтану нормаларын бекіту туралы»; 4. "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы ҚР ДСМ 17.02.2022 ж. № ҚР ДСМ-16 бұйрығы; 5. ҚР ДСМ «Денсаулық сақтау объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы 11.08.2020ж № ҚР ДСМ-96/2020; 6. Бұйрық м. а. Міндетті медициналық қарап-тексеруге жататын адамдардың нысаналы топтарын, сондай-ақ оларды жүргізу қағидалары мен кезеңділігін, зертханалық және функционалдық зерттеулердің, медициналық қарсы көрсетілімдердің көлемін, зиянды және (немесе) қауіпті өндірістік факторлардың, кәсіптер мен жұмыстардың тізбесін бекіту туралы

	"Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2020 жылғы 15 қазандағы № ҚР ДСМ-131/2020 бұйрығына өзгерістер мен толықтырулар енгізу туралы, оларды орындау кезінде жұмысқа орналасу кезінде алдын ала міндетті медициналық қарап-тексерулер және мерзімді міндетті медициналық қарап-тексерулер және "алдын ала міндетті медициналық қарап-тексеруден өту"мемлекеттік қызмет көрсету қағидалары жүргізіледі; 7. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2022.07.29 № ҚР ДСМ-68 бұйрығы "дезинфекция, дезинсекция және дератизацияны ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары(енгізілген сәттен бастап); 8. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м. а. 2020 жылғы 25 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-331/2020 "өндіріс және тұтыну қалдықтарын жинауға, пайдалануға, қолдануға, залалсыздандыруға, тасымалдауға, сақтауға және көмуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар "санитариялық қағидаларын бекіту туралы"бұйрығы; 9. ҚР ДСМ 2022 жылғы 2 желтоқсандағы № ҚР ДСМ-151 Бұйрығы. "Медициналық көмек көрсетуге байланысты инфекциялардың алдын алу бойынша санитариялық-эпидемияға қарсы, санитариялық-профилактикалық іс-шараларды ұйымдастыруға және жүргізуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"; 10. «Мемлекеттік ұйымдарды тамақтандырудың заттай нормаларын және жұмсақ мүкәммалмен жабдықтаудың ең төменгі нормаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2002 жылғы 26 қаңтардағы № 128 Қаулысы. 11. «Өндірістік бақылауды жүзеге асыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2016 жылғы 6 маусымдағы № 239 бұйрығы. 6) Жеткізуші білікті қызметкерлерінің күшімен емдік қоректенудің үздіксіз өндірісі: Емдік тағамды дайындау ауруларға сәйкес 1-ден 15-ке дейін емдеу үстелдеріне сәйкес (бар болса) жүргізіледі. Қосымша 16 (балалар), түтік арқылы тамақтануға арналған жеке үстел, жақ-бет (ауыз қуысы шенделген науқастар үшін), ҰОС қатысушылары мен мүгедектеріне арналған үстел, күйік алған науқастарға арналған үстел, сондай-ақ гипоаллергенді және аглютинді диета калориялықты, тағамның температуралық режимін қатаң сақтау керек. Тамақтың энергетикалық құндылығы (энергиялық құндылығы, калориялығы) қазіргі заманғы килоджоулях (кДж) бірліктерінде немесе ескі килокалорийлерде (ккал) көрінеді. 1 ккал = 4,184 кДж. 1000 ккал=4,184 МДж (мегаджоуль). Орташа 1 г май 37,7 кДж (9 ккал), 1 г сіңірілетін көмірсулар – 15,7 кДж (3,75 ккал), 1 г ақуыз – 16,7 кДж (4 ккал) береді. Дайындау кезінде тағамның калориялығын, температуралық режимін қатаң сақтау. 7) 2027 жылға :Күн сайынғы емдік – диеталық 4 реттік тамақтануды 175 000 төсек-күнге 2 500 теңгеден ұйымдастыру. Бір жылға жоспарланған сома жиыны 437 500 000 теңге. Күн сайынғы емдік-диеталық 5 реттік тамақтануды 56 000 төсек-күнге 2 500 теңгеден ұйымдастыру. Бір жылға жоспарланған сома жиыны 140 000 000 теңге. Сатып алудың жалпы

	сомасы 577 500 000 теңге. 1 тәулікке науқастардың шамамен саны – 600 адам. Күн сайын пациенттердің саны келіп түскен науқастарға байланысты өзгеруі мүмкін. Күнделікті саны статистикалық бөлімнің мәліметтерімен сәйкес келуі тиіс. 8) Ас блогының қызметкерлері Орындалатын жұмыстардың сипатына сәйкес келетін рәсімдер мен жұмыс алгоритмін білуге тиіс. Ас блогының қызметкерлерін медициналық тексеру жеткізушінің есебінен жүзеге асырылады. 9) Емдеу-диеталық тамақтануды ұйымдастыру тәртібі: 1. Емделушілер үшін күнделікті емдік – диеталық 4-бір реттік, 5-бір реттік тамақтануды ұйымдастыру - орындаушы (жауапты тұлға). 1.1. Науқастардың санын күн сайын бір күн бұрын, жұма күні үш күн бұрын ұсыну - Тапсырыс беруші – диеталық мейіргер, бөлімшенің аға мейіргері (жауапты тұлға). 1.2. Бір аптаға ас мәзірін жасау бойынша ұсыныстар беру - Тапсырыс беруші-диеталық мейіргер(жауапты тұлға). 1.3. Келесі аптада мәзір құру және бекіту - орындаушы (жауапты тұлға). 1.4. Азық-түлік сатып алу (жауапты тұлға). 1.5. Тамақ дайындау-орындаушы (жауапты тұлға). 1.6. Бөлімшелерде ыстық тамақ тарату-Тапсырыс беруші (жауапты тұлға). 2. Ілеспе қызметтер. 2.1. Ас Тамақ дайындауға арналған жабдықтар саны мен жетіспейтін ассортименттің ас үй-жайында сатып алу және орнату-орындаушы(жауапты тұлға). 3. Дайын өнімді беру уақытының кестесі. 3.1. Таңғы ас: 7.50-8.20 (тарату уақыты). 3.2. Түскі ас: 12.00-12.30 (тарату уақыты). 3.3. Бесіндік ас: 15.50-16.10 (тарату уақыты). 3.4. Кешкі ас: 17.50-18.20 (тарату уақыты). 10) 2027 жыл ішінде жаңа медициналық кешенді пайдалануға беру және Тапсырыс берушінің орналасқан жерін өзгерту жоспарлануда. Жоғарыда баяндалғанның негізінде Тапсырыс беруші қажет болған жағдайда осы Шарттың 8-тарауының 8.6-тармағының "осы орынсыздықтың себептерін егжей-тегжейлі негіздей отырып, шартты одан әрі орындау орынсыз болған жағдайда" 8-тармақшасына сәйкес Шартты кез келген кезеңде бұзуға құқылы. ДИЕТАҒА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР: • Тәулік бойы стационар науқастарына арналған 5 мезгіл тамақтану (таңғы ас, 1-бесіндік ас, түскі ас, 2- бесіндік ас, кешкі ас). Қосымша тамақтану: 11 сағат емдеуші дәрігерлердің талабы бойынша күшейтілген тамақтану және инсулинге тәуелді диабет бар науқастарға арналған екінші кешкі ас 21 сағ: 00 мин. • Калориялықты және өнімдер жиынтығын қатаң сақтау. • Перспективалық мәзірде бір күн ішінде және одан кейінгі 2-3 күн ішінде бір тағамды немесе аспаздық өнімдерді қайталауға жол берілмейді. Нақты тамақтану рационы бекітілген перспективалық мәзірге сәйкес қамтамасыз етіледі. Тамақ құндылығын ескере отырып, кейбір азық-түліктерді, тағамды және аспаздық өнімдерді басқаларына ауыстыруға рұқсат етіледі, мысалы, балық, құс еті, жұмыртқа, сүзбе, қаймақ күн сайын беруге болмайды, бірақ 10 күн ішінде бұл өнімдердің саны толық көлемде берілуі тиіс. Азық-түлік өнімдеріне техникалық сипаттама: Ет тығыз. Сиыр еті 1-санат. Түсі қызыл, май қабаттары ақ, кілегей, бірақ сары емес. Мяса сыртқы түрі құрғақ, ал кесіндіде бөлінетін ет шырыны мөлдір. Запах иісі

	табиғи, қоспасыз және бөгде жағымсыз Көлеңкесіз. Ет жақсы қансыздандырылған, майдың консистенциясы тығыз және жабысқақ емес. Короч қыртысы жұқа, бозғылт қызғылт немесе қызыл түсті. Балмұздақ. I санаттағы тоқсан. Өнеркәсіптік сою, ет және тамақ өңдеу өнеркәсібі кәсіпорындары үшін санитарлық ережелерді сақтауға сәйкес әзірленді, мұздатылған, бірінші санат. Әр партияда ветеринарлық-санитарлық Анықтама және стигма болуы керек. Етті блоктарда алуға және көлік қаптамасында сөрелерде, паллеттерде және контейнерлерде аптасына 500 кг қатарларда сақтауға рұқсат етіледі. Құс еті – Тауық еті-1 санат, барлық ішкі мүшелерді, бастарды, мойындарды, аяқтарды, жақсы дамыған бұлшықеттерді және арқа, іш және кеудедегі тері астындағы майдың маңызды емес шөгінділерін алып тастай отырып, жеңіл абразияларға жол беріледі, ұшада екі теріден артық емес, бірақ филеде емес, дара қарасора және тері эпидермисінің жеңіл қабыршақтануы. Сүт 3,2%. Сыртқы түрі мен консистенциясы бойынша сүт тұнбасыз біртекті сұйықтық болуы керек, дәмі мен иісі — сүтке тән, сыртқы дәмі мен иісі жоқ, қайнатудың жеңіл дәмі бар; түсі — ақ, бүкіл массасы бойынша біркелкі. Пісіруге арналған ет және тауық еті тікелей тапсырыс берушінің ас блогында жасалады. • Апта сайынғы орналастыру мәзірін жасау кезінде қоректік құндылыққа, тамақтану сұрыптамасына және сапасына, адамдардың өмірі мен денсаулығына қойылатын талаптарды ескере отырып, бекітілген тамақтану нормалары ескеріледі. • Күнделікті орналастыру мәзірін жасау кезінде әрбір контингент үшін белгіленген тәртіппен бекітілген тамақтану нормаларын, азық-түлік жиынтығын, тамақтану режимін, нормативтік құқықтық актілерге сәйкес тағамдардың порция массасын (нетто) сақтау. • Күнделікті асханалық бөлімшелерде порция массасын көрсете отырып, емдік үстелдерге ас мәзірін іліп қою. Нөлдік диета: Қолдану көрсеткіштері: ас қорыту органдарының бойынша операцияларды кейін; науқастың semiconscious жағдайы. Нысаналы мақсаты. Қатты тамақ қабылдауға қарсы көрсетілімдер жағдайында ағзаны аз мөлшерде аз мөлшерде қамтамасыз ету; ас қорыту органдарын барынша босату, ішектерде метеоризмнің алдын алу (газ жиналуы). Диета №0а. Энергетикалық құндылығы - 3161-4271 кДж (755-1020 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 5-тен 10 г, майлар - 15-20g көмірсулар - 150-200г, натрий хлориді - 1-2г, еркін сұйықтық - 1,8-2,2l. Сұйық және дірілдек тамақты қамтамасыз ететін аспаздық өңдеу. Тамақтану режимі. Тамақты тәулігіне 7-8 рет, температурасы 450-ден аспайтын бөлшек порциялармен қабылдайды; бір қабылдауға 200-300г артық емес. Ұсынылады: әлсіз майсыздандырылған ет сорпасы, кілегей қосылған шырышты қайнатпалар, жеміс-жидек киселі, жеміс-жидек шырындары, жеміс-жидек дірілдегі, қант қосылған итмұрын қайнатпасы. Алынып тасталды: тұтас сүт, тығыз және пюре тәрізді тағамдар, газдалған сусындар. Диета 0б (1 а-хирургиялық). Энергетикалық құндылығы - 6364-6908 кДж (1520-1650 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 40-50г, майлар - 40-50г көмірсулар – 250г, натрий хлориді - 4-5г, еркін сұйықтық – 2л

	дейін. Тамақтану режимі. 350-400г дейін қабылдауға тәулігіне 6 рет жылу түрінде рұқсат етіледі; 0а диетадан кейін тағайындалады. Ұсынылады: өнімдер мен тағамдарға қосымша № 0а диеталар шырышты жармалық сорпалар көкөніс қайнатуындағы, жармадан (қарақұмық, күріш, геркулес) жасалған сұйық үгітілген ботқалар, буға піскен ақуыз омлет, жұмыртқа майдаланған, майсыз ет пен балықтан жасалған буға піскен суфле немесе пюре, қышқыл емес жидектерден жасалған мусс. Диета №0 в (16- хирургиялық). Энергетикалық құндылығы - 9211-10048 кДж (2200-2400 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар - 80-90г, майлар - 65-70г көмірсулар - 320-350г, натрий хлориді - 6-7г, еркін сұйықтық - 1,5 л. Тамақтану режимі. Тамақтану күніне 6 рет жылы күйінде; № 0б диетадан кейін физиологиялық толыққанды тамақтануға өтпелі кезең ретінде тағайындалады. Ұсынылады: сорпа-пюре, сорпа-кремдер, үгітілген қайнатылған ет пен балықтан жасалған буға піскен тағамдары, сүзбеден жасалған буға піскен тағамдары, кілегеймен үгітілген сүзбе, ашыған сүт сусындары, пісірілген алма, үгітілген көкөніс және жеміс пюресі, 75г ақ кептірілген нан. Диета 1, 16, 16Б: Көрсеткіштері: (. 3-5 ай ішінде) Ойық жара мен асқынуы және ремиссия төмендететін асқазан кезеңінің қалыпты және жоғары секреция созылмалы гастрит; өткір кезеңінде секреторлық жеткіліксіздігі бар созылмалы гастрит; қалпына келтіру кезеңінде өткір гастрит; қалпына келтіру кезеңінде асқазан бойынша операцияларды кейін (диета саны 1а және 1b кейін) 2 жылға дейін балалар. Мақсаты. 1b диетамен бірдей. Жалпы сипаттамасы. жеткілікті энергия құны мен негізгі қоректік заттардың қалыпты қатынасы бар диета. Алып тасталды азық-түлік химиялық және термиялық ынталандыру, күшті асқазан секрециясын стимуляторларды болып табылады. Энергетикалық құндылығы - 12142-12979 кДж (2900-3100 ккал). Химиялық құрамы: ақуыз - 100 г (жануарлардың 60%), май - 100 гр (20-30% өсімдік), көмірсулар - 400-450 г; Натрий хлориді - 12 г; еркін сұйықтық - 1,5 литр. Аспаздық өңдеу. азық-түлік, буға пісірілген және үгітілген түрде беріледі. Тамақтану режимі. Азық-түлік жылы түрде (40-50 ° С) тәулігіне 5-6 рет қабылданады. Ұсынылған және алып тасталған өнімдер: 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылған: нан бидай ұны 1 сынып жоғары, және кешегі пакеттік, кептірілген немесе; ашытқы қосылмаған тоқаштар (аптасына 1-2 рет); құрғақ печенье, печенье («Мария» түрін) құнарлылығы аз. Алып Алынып тасталды: қара нан, жаңа пісірілген құймақ, тоқаштар, ашытып пісіріген бөлішкелер, (диета № 1 - хирургиялық - ет, балық және көкөніс сорпа және бүкіл сүт шектеу әлсіз № 1 диетаны енгізу ерекшеленеді). 2. Ет және құс. Ұсынылған: арық сіңір мен фасции жоқ ет (сиыр еті, бұзау, қоян), тауық және күркетауық тері жоқ, пісірілген немесе бу нысаны, пюре (котлеттер, тұшпара, бургерлер, пюре, суфле, орама, т.б.), бұзау, қоян, тауық пісірілген бөлігі, пісірілген ет. Пісірілген және буға пісірілген тіл және бауыр. тұздалмаған. ветчина, докторлық және кесілген диеталық шұжық; ет ірімшік, бауыр паштет.

	Алынып тасталды: қуырылған және бұқтырылған жылы майлы және бұқтырылған ет және құс еті, консервіленген. 3. Балық. Ұсынылған: майсыз түрі пісірілген котлеттер немесе буға пісірілген түрі, өсімдік қосылған майсыз түрлері. шағын мөлшерде түйіршікті уылдырық тұздалған. Алынып тасталды: (бекіре, т.б.) май түрлері ысталған, тұздалған, қуырылған бұқтырылған. 4. Жұмыртқа. Ұсынылған: қайнатылған, буға пісірілген жұмыртқа және қуырылған жұмыртқа (тәулігіне 2 жұмыртқа) кодталған. Алынып тасталды: ақ, қуырылған жұмыртқа, омлет, пісірілген-қатты шикі жұмыртқа. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылған: тұтас сүт, кілегей, йогурт тағамдар, қышқыл жаңа піскен қаймақ және сүзбе (және т.б. жылдам тұшпара, пісірме, пуддингі); жұмсақ ірімшік, үгітілген. жоғары қышқылдығы, ащы ірімшік сүт өнімдері, алынып тасталды. 6. Майлар. Ұсынылған: дәнді, сүт немесе су қайнатылған - ұнтақ, сондай-ақ қайнатылған күріш, қарақұмық пюре және сұлы. Бу пуддингі, суфлам, жер дәнді торт. туралған макарон пісірілген. Алынып тасталды: бидай, арпа, арпа, қарақұмық (ұсақталмаған), бұршақ, бүкіл макарон. 8. Көкөністер. Ұсынылған: қызылша, картоп, сәбіз, түсті қырыққабат, жасыл бұршақ, суға пісірілген немесе Бумен және пюре (пюре, суфле); бу пуддингі; цуккини және сквош, кесілген, пісірілген. Кейде шағын мөлшерде піскен қызанақ қышқыл. Алынып тасталды: басқа да көкөністер, тұздалған, маринадталған көкөністер мен саңырауқұлақтар, көкөніс консервілері. 9. Көжелер. Ұсынылған: пюре көкөніс, сүт, жарма, кеспесі кеспе пюре, немесе рұқсат пюре көкөніс қосылған үйден; алдын ала пісірілген тауық немесе еттен сорпа сүт, көкөніс,. сары май, қаймақ, жұмыртқа сарысы қосу. Алынып тасталды: ет, тауық, балық сорпа, саңырауқұлақ және көкөніс күшті Navara, борщ, қырыққабат сорпа, окрошка жылы. 10. Жеміс, десерттер мен тәттілер. Ұсынылған: пюре, желе, желе, мусс, бұқтырылған пюре түрінде тәтті піскен жемістер мен жидектер. (сыртқы қабығынсыз) пісірілген алма. жұмыртқаның шайқалған ағы бойынша десерт (мусстар, самбук), кілегей, қаймақ, сүт пудинг. Қант, бал, джемдер және тәтті жидектер мен жемістер, тәтті, зефир сақтайды. Алынып тасталды: жемістер мен, шикізат жетілмеген және қышқыл жидек, шоколад, халва, үгітілмеген кептірілген жемістер. 11. Соустар және дәмдеуіштер. Ұсынылған: сүт, қаймақ, жұмыртқа-май тұздығы. Аскөк сорпа кесілген; ванилин. Алынып тасталды: Басқа тұздықтар және дәмдеуіштер. 12. Сусындар. Ұсынылған: сүт немесе қаймақ қою емес шай, сүт, тәтті жеміс-жидек шырындары бар қою емес какао, сорпа, жамбас, бидай кебек. Алынып тасталды: квас, кофе, алкогольсіз сусындар, шырындар, қышқыл жеміс-жидектер. Диета № 1а: Көрсеткіштері: өткір фаза (алғашқы 8-12 күн) жара; өткір гастрит, (емдеудің алғашқы күндері) созылмалы гастрит және гастродуоденитпен асқынуы; операциядан кейін (6-7 күн) қарынға; Өңеш күйігі. Мақсаты. Ас арнасын максималды механикалық және химиялық сақтау жолымен шырышты қабықтың репарациясына және асқазанның рефлекторлық қозуының төмендеуіне, одан шығатын интроцептивтік тітіркенудің азаюына

	ықпал ету. Жалпы сипаттамасы. протеиндер және тоң майға - байланысты көмірсулар және шағын дәрежеде негізінен энергетикалық мәні шектеу, асқазан секрециясының күшті қоздырғыштары болып табылады, асқазан шырышты, (өте ыстық және суық) механикалық, химиялық және жылу тітіркендіргіш. 7746-8374 кДж (1850-2000 ккал) энергетикалық құндылығы. Химиялық құрамы: ақуыз - 80-90 г (жануарларды 65-70%), майлар - 80-90 г (20% көкөніс), көмірсулар - натрий хлориді 200 г - 8 г; еркін сұйықтық - 1,3-1,5 литр. Аспаздық өңдеу. Пісірілген немесе буда, сұйық және жартылай сұйық консистенциялы дайындалған тамақ. Тамақтану режимі. Диета төсек режимін сақтауды көздейді. Тамақты әр 2-3 сағат сайын тәулігіне 6 рет бөлшек үлестермен жылы түрде (40-50 °C) қабылдайды. Ұсынылған және алып тасталған өнімдер: 1. Нан және ұн өнімдері шығарылады. 2. Ет және құс. Ұсынылған: майсыз сиыр еті, бұзау еті, сіңірлері алып тасталған қоян еті. Құстарды теріден тазартады. Күніне 1 рет пюре немесе бу суфле түрінде қолданылады. Алынып тасталды: ет пен құстың басқа да тағамдары. 3. Балық. Ұсынылған: пісірілген балық майсыз сорттарын (алабұға, т.б.), буға піскен суфле 1 рет (орнына ет). Алынып тасталды: май түрлері және басқа да тағамдар. 4. Жұмыртқа. Ұсынылған: қайнатылған немесе буға піскен омлет (тәулігіне 3-4 бірлік) түрінде. Алынып тасталды: басқа түрлері. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылған: сүт, кілегей, сүзбе буға піскен суфле. Алынып тасталды: (айран, йогурт, қаймақ, сүзбе, т.б.) ірімшік және сүт өнімдері. 6. Майлар. Ұсынылған: оның табиғи нысанда тұздалмаған сары майға және зәйтүн майы ақ тазартылған, тағамға қосылған. Алынып тасталды: басқа түрлері. 7. Жарма, макарон өнімдері және астық тұқымдастар. Ұсынылған сүт сұйық ботқа ұнтақ, күріш және қарақұмық ұны балалар тағамы, сұлы. Алынып тасталды макарон, үрмебұршақ және басқа да жарма. 8. Көкөністер. Ұсынылған: гомогенизировали (балалар тағамы). Алынып тасталды: басқа түрлері. 9. Көжелер. Ұсынылған: күріш, арпа және сұлы бастап шырышты сорпа, сүт (прокат сұлы) жарма. Алынып тасталды: ет бар сорпалар, тауық, балық, көкөніс, саңырауқұлақ. 10. Жеміс, десерттер және тәттілер: Ұсынылған: қант, бал, сүт пудинг; желе, пудинг, емес қышқыл жеміс-жидекке бастап мусс желатин; Алынып тасталды: олардың шикізат түрінде жемістер мен жидектер. 11. Соустар және дәмдеуіштер тасталады. 12. Сусындар. Ұсынылған: сорпа, жамбас, бидай кебек, жаңа піскен жемістер мен жидектер емес қышқыл шырындар, су және қант сұйылтылған, сүт немесе қаймақ әлсіз шай. Алынып тасталды: кофе, какао, квас, алкогольсіз сусындар. Диета № 2: Қолданылуы: асқыну фазасынан тыс төмен асқазан секрециясы бар созылмалы гастриттер; асқыну фазасынан тыс созылмалы энтероколиттер; шайнайтын аппарат қызметінің бұзылуы жіті инфекциялар мен операциялардан кейін сауығу кезеңі. Нысаналы мақсаты. Секреция стимуляциясы және асқазанның және ішектің қозғалыс қызметін қалыпқа келтіру ішектегі ашыту процестерінің азаюы. Жалпы сипаттамасы. Химиялық тітіркендіргіштерді сақтай отырып, қалыпты

	механикалық және термиялық щаждау арқылы энергетикалық құндылығы мен химиялық құрамы бойынша толыққанды диета. Энергетикалық құндылық – 12142 кДж (2900 ккал). Химиялық құрамы: ақуыз – 100г (60% жануарлар), майлар – 100г (20-25% өсімдік), көмірсулар – 400г; натрий хлориді - 12г; еркін сұйықтық - 1,5 л. Аспаздық өңдеу. Қатты қабықсыз пісіру, бұқтыру, қайнату және шектеулі қуыру (ұнтаққа аунатуға жол берілмейді); тамақты ұсақтау және езу. Тамақтану режимі. Ыстық күйінде күніне 4-5 рет бөлшек тамақтану (40-50 0С). Ұсынылған және алып тасталған өнімдер: 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылған: қара бидай, бидай-ақуыз, ақуыз-кебек, көмірсулар нормалар шегінде бидай наны 2 сұрып. Алынып тасталды: тәтті кондитерлік тағамдар. 2. Ет және құс. Ұсынылған: майсыз сиыр еті, бұзау еті, қой еті, шошқа еті және ет кесектері, қоян, тауық еті және туралған, пісірілген, қайнаған кейін буланған және қуырылған тағамдар, сиыр дірілдегі, докторлық, диабеттік, сиыр шұжығы. Алынып тасталды: майлы сорттары, қаз, үйрек еті, май, ысталған шұжық, консервілер. 3. Балық. Ұсынылған: қайнатылған пісірілген және қуырылған кейде; дірілдек. Майшабақ шектеулі ұнға малынған; томат тұздығы немесе тұздық судағы консервілері. Алынып тасталды: майлы түрлері, тұзды уылдырық. 4. Жұмыртқа. Ұсынылған: 2 пісірілген және қуырылған. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылған: сүт, йогурт, айран, сүзбе, майсыз немесе тұздалмаған ірімшік және майсыз, крем шектелген. Алынып тасталды: тәтті сүзбе ірімшік, кілегей. 6. Майлар. Ұсынылған: кремді және өсімдік майлары. Алынып тасталды: ет және майлы ет. 7. Жарма, макарон өнімдері және астық тұқымдастары. Ұсынылған: ішінара көмірсулар нормаларына негізделген арпа, қарақұмық, арпа, тары, сұлы, бұршақ, бастап ботқа. Алынып тасталды: ұнтақ, күріш, макарон өнімдері. 8. Көкөністер. Ұсынылған: қырыққабат, салат, кәді, қияр, қызанақ, баклажан. Көмірсулар картоп ставкасы, сәбіз, қызылша, жасыл бұршақ ескере. Алынып тасталды: ащы және тұздалған. 9. Көжелер. Ұсынылған: майсыз ет, балық, саңырауқұлақ сорпаның, картоп, көкөніс, тефтели, жарма рұқсат; борщ, қырыққабат, қызылша сорпа, хэш (ет және көкөніс). Алынып тасталды: майлы сорпа, жарма және кеспе сүт, бұршақ. 10. Жеміс, десерттер мен тәттілер. Ұсынылған: кез келген нысанда қышқыл-тәтті жемістер мен жидектер. Компоты, мусстар, желе, кәмпиттер, (сорбит, ксилит, сахарин бойынша жаңғақ печеньесі). Алынып тасталды: жүзім, мейіз, күндер, інжір, банан, қант, бал, тосап, кәмпиттер, балмұздақ. 11. соустар және дәмдеуіштер. Ұсынылған: тұздықтар көкөніс сорпасы, әлсіз және майсыз ет, балық және саңырауқұлақ сорпасы, желкек, бұрыш, қыша (шектеулі). Алынып тасталды: ащы тұзды және майлы тұздықтар. 12. Сусындар. Ұсынылған: шай, қант жоқ кофе, какао және сүт, сорпа, жаңа піскен жемістер мен жидектер, тәтті емес шырындар, тұздалған қырыққабат. Алынып тасталды: газдалған, жүзім шырыны. Диета № 3: Қолданылуы: алиментарлы, үйреншікті іш қату және тік ішектің кейбір аурулары (жарықтар, геморрой), ас қорыту органдарының басқа

	аурулары болмаған жағдайда. Нысаналы мақсаты. Механикалық, термиялық және химиялық тітіркендіргіштерді рационға қосу арқылы ішектің қозғалыс қызметін ынталандыру. Жалпы сипаттамасы. Энергетикалық құндылығы мен химиялық құрамы бойынша толыққанды рацион; ірі өсімдік клетчаткасына бай және ішектің перистальтикасын ынталандыратын өнімдерді қосу. Энергетикалық құндылығы – 12142-15072 кДж (2900-3600 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар – 100-120г (50-60% жануарлар), майлар – 100-120г (20-30% өсімдік), көмірсулар – 400-500г; натрий хлориді-12-15г; еркін сұйықтық шектемейді. Аспаздық өңдеу әртүрлі шектеусіз. Тамақтану режимі. Күніне 4 рет тамақ ішу. Ұсынылған және алып тасталған өнімдер: 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылған: қара бидай наны, ірі тартылған ұннан жасалған бидай ұны, «докторский», «Здоровье», « барвихинский». 2. Ет және құс еті. Ұсынылған: әр түрлі, кесекті; терісі бар құс, қосымша өнімдерден жасалған тағамдар, сілікпелер, шұжықтар, сосискалар, сарделькалар, ветчина. 3. Балық. Ұсынылған: майсыз әр түрлі пісіру, майшабақ, ысталған, шпрот, майдағы сардиндер, уылдырық балық. 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: домалақ күйінде пісірілген. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылған: бір күндік сүт қышқылды сусындар, кілегей, қаймақ, сүзбе, ірімшік. 6. Майлар. Ұсынылған: сары, ерітілген, өсімдік майы, май. 7. Жармалар, макарон өнімдері және бұршақ. Ұсынылған: арпа, қарақұмық (ядрица), тары, ұсақталған ботқа түріндегі арпа, бұршақ. Алынып тасталды: күріш, геркулес, ұнтақ, макарон өнімдері, саго. 8. Көкөністер. Ұсынылған: кез келген, әсіресе қызылша, қырыққабат, шалғам, қияр, уылдырық, салат, өсімдік майы бар винегрет түріндегі теңіз қырыққабаты, консервіленген түрде. 9. Сорпа. Ұсынылған: көкөніс, жеміс, бұршақ, қызылша, окрошка,борщ, щи, негізінен салқын. Алынып тасталды: шырышты сорпа. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылады: шикі түрдегі жемістер мен жидектер (алынып тасталатындардан басқа), кептірілген жемістер (әсіресе қара өрік), компоттар, желе, пісірілген алма, балмұздақ, тосап, бал, сироптар. Ескерту: қара бұрыш, айва, Анар, кизил, Брусник, алмұрт, кисели, шоколад. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Әр түрлі. 12. Сусындар. Ұсынылады: көкөніс және жеміс шырындары (әсіресе қызылша, сәбіз, өрік), квас, күшті емес шай және кофе, суық түрдегі газдалған сусындар. Диета № 4: Бұл диетаны тағайындау үшін көрсеткіштер - жіті аурулар және ішектің қатты іш өту созылмалы ауруларының күрт асқынуы. Диетаны тағайындау мақсаты-ас қорыту бұзылысында тамақтануды қамтамасыз ету, қабынуды азайту, ішектегі ашыту және шіріген үдерістерді азайту, ішек және ас қорыту органдарының функцияларының қалпына келуіне ықпал ету. Асқазан-ішек жолының механикалық, химиялық және термиялық тітіркендіргіштерін күрт шектеумен белоктың қалыпты құрамы кезінде майлар мен көмірсулар есебінен энергия бағасы төмен диета. Ас қорыту органдарының секрециясын күшейтетін өнімдер, ішектегі ашыту және шіру процестері; сұйық, жартылай сұйық, түтілген, суда немесе буда пісірілген тағамдар, сондай-ақ

	өте суық және ыстық тағамдар. Тамақтану режимі: күніне 5-6 рет аз мөлшерде. Диетаның химиялық құрамы және энергиялық құндылығы. Диетаның химиялық құрамы: ақуыздар-70-80 г (60-65% жануарлар), майлар - 60-70 г, көмірсулар - 250 г (40-45 г қант), ас тұзы - 8-10 г, еркін сұйықтық-1,5-2 л. диетаның энергия тиімділігі -1800-1900 ккал. Ұсынылған және алып тасталған өнімдер: 13. Нан және ұн өнімдері. 200 г Жоғары сұрыпты бидай нанынан жасалған, жұқа кесілген және қуырылмаған кептірілген нан. 14. Сорпа. Жарма, ұнтақ, күріш, пісірілген және үгітілген ет, бу қайнатпа және фрикаделек, жұмыртқа үлпектері қосылған майсыздандырылған әлсіз ет немесе балық сорпасында. 15. Ет және құс. Сиыр еті, бұзау, тауық, күрке тауық, қояннның майсыз және нәзік сорттары. Ет майсыздандырылады, фасциялар мен сіңірлерді, құстарда - теріні жояды. Бу немесе суда пісірілген котлеттер, кнельдер, фрикадельлкалар. Пісірілген күріш қосылған фарш нанның орнына 3-4 рет ет торынан өтеді. Пісірілген еттен жасалған суфле. 16. Балық. Қуыс балығының майсыз түрлері және шабылған (кнельдер, фрикадельлкалар, котлеттер), бумен немесе суда пісірілген. 17. Сүт өнімдері. Жаңа дайындалған кальцийленген немесе тұщы үгітілген сүзбе, бу суфле. 18. Жұмыртқа. Күніне 1-2 данаға дейін. омлет және тамаққа қосылған күйде. 19. Жарма. Судағы немесе майсыздандырылған сорпадағы сүрленген ботқалар - күріш, сұлы, қарақұмық, жарма ұнынан жасалған. 20. Көкөністер. Тек сорпаға қосылатын қайнатпа түрінде. 21. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Кисель және желе бірі қарақат, кизила, мойыл, айва, алмұрт. Үгітілген шикі алма. Қант - шектеулі. 22. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. тек майсыздандырылған сорпа және тағамға сары май. 23. Сусындар. Шай, әсіресе жасыл, қара кофе және судағы какао. Итмұрын, кептірілген қара қарақат, шие, айва қайнатпасы. Төзімділігі кезінде - жүзім, өрік, жемістен басқа жидектер мен жемістерден өсірілген жаңа піскен шырындар. 24. Майлар. Тек жаңа піскен сары май 5 г дайын тағамға арналған. Диета № 5: Қолдану көрсеткіштері: жіті гепатиттер және сауығу фазасындағы холециститтер, созылмалы гепатиттер, бауыр циррозлары, өт жолдарының қабыну зақымданулары (холециститтер, холангиогепатит және т. б.) асқынудан тыс; бауыр және өт жолдары функцияларының бұзылуымен жүретін аурулар. Барлық жағдайларда асқазан мен ішек аурулары жоқ. Нысаналы мақсаты. Бауыр мен өт жолдарының бұзылған функцияларының қалпына келтірілуіне, холестерин және май алмасуын реттеуге, бауырда гликогеннің жиналуына ықпал ету, өт бөлінуін және ішектің қозғалыс қызметін ынталандыру. Жалпы сипаттамасы. Қуыру процесінде пайда болатын пуриндерге, азотты экстрактивтік заттарға, холестеринге, щавель қышқылына, щавель қышқылына, эфир майларына, майдың тотығу өнімдеріне (акролеиндер, альдегидтер) бай өнімдерден басқа, ақуыз, майлар мен көмірсулар жеткілікті энергетикалық құндылығы бойынша толыққанды диета. Липотропты заттардың (холин, метионин, лецитин) мөлшері ұлғайған және жасушалар мен сұйықтықтардың едәуір мөлшері бар. Энергетикалық құндылығы

	- 11095-12979 кДж (2650-3100 ккал). Химиялық құрамы: ақуыз 80-100 г (жануарлар 55-60%), майлар - 80-100 г (20-25% өсімдік), көмірсулар - 400-450 г (70-100 г қант); Натрий хлориді - 12-15 г, еркін сұйық - 1,5 литр. Аспаздық өңдеу. Қуыруға рұқсат етілмейді, тамақты ұнтақтау қажет емес. Тамақтану режимі. Күніне 5 рет жылу түрінде бөлшек тамақтану. Ұсынылған және алып тасталған өнімдер: 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылады: бидай және қара бидай наны кешегі пісіру немесе кептірілген. Тәтті емес печенье. Алынып тасталды: жаңа піскен нан, қамырдан жасалған өнімдер, кремі бар торттар, қуырылған түрдегі. 2. Ет және құс. Ұсынылған: майсыз, жұмсақ емес сиыр еті, қоян, күркетауық, тауық (теріні алып тастайды) қайнатылған, алдын ала қайнатумен пісірілген, кускамен немесе туралған, майсыз ветчина, докторлық және диеталық шұжықтар. Алынып тасталды: қаз, үйрек, жабайы, ми, бауыр, бүйрек, консервілер, ысталған тағамдар. 3. Балық. Ұсынылған: майсыз түрлері, қайнатылған, алдын ала қайнатумен пісірілген, құйма (көкөніс қайнатуда), туралған. Алынып тасталды: майлы түрлері, тұздалған, ысталған, консервілер, түйіршікті уылдырық (бекіре, кеттер, шоқыр). 4. Жұмыртқа. Ұсынылады: ақуыз пісірілген омлет, тағамда күніне 1 сарыдан артық емес. Алынып тасталды: бұралған, қуырылған. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылады: сүт, айран, простокваша, қаймақ тағамға дәмдеуіш ретінде, қышқыл емес сүзбе және одан жасалған тағамдар (пудинг, пісірме, жалқау варениктер, ащы ірімшік). Жоғары қышқылдығы бар кілегей, сүзбе. 6. Майлар. Ұсынылады: табиғи түрдегі сары май және өсімдік майлары: күнбағыс, зәйтүн, жүгері. Алынып тасталды: ерітілген май, қуырылған майлар, шошқа, сиыр еті, қой майы, маргарин, аспаздық майлар. 7. Жармалар, макарон өнімдері және бұршақ. Ұсынылған: ботқа түріндегі жармалар (әсіресе сұлы және қарақұмық), сүзбе, сәбіз, кептірілген жемістер, көкөніспен немесе жемістермен Палау қосылған пісірілген пудингтер. Вермишель және кеспе пісірілген. Алынып тасталды: бұршақ. 8. Көкөністер. Ұсынылған: ірімшік, қайнатылған, бұқтырылған және пісірілген күйде, қайнатқаннан кейін пияз, қышқыл емес ашытылған қырыққабат. Ескерту: шалғам, щавель, шпинат, шалғам, сарымсақ, саңырауқұлақтар, маринадталған көкөністер. 9. Сорпа. Ұсынылған: сүт, жарма, вермишель, кеспе, жеміс, борщ және вегетариандық щи. Құю үшін ұн мен көкөністерді қуырмайды. Ет және балық сорпасында, саңырауқұлақ қайнатпасында, жасыл щи, үгітілген. 10. Жемістер, тәтті тағамдар мен тәттілер. Ұсынылған: қышқыл емес сортты жемістер мен жидектер, компоттар, кисельдер, желе, муссы, снежки, меренги, қант, бал, джем, шоколад емес кәмпиттер, мармелад, пастила. Алынып тасталды: жеміс қышқыл сорттары, шоколад, балмұздақ, крем өнімдері. 11. Тұздықтар мен дәмдеуіштер. Ұсынылған: сүт, қаймақ, көкөніс, жеміс-жидек құймалары. Тұздыққа арналған ұн қуырылмайды. Ақжелкен, аскөк, даршын, ванилин. Алынып тасталды: өткір, ет және балық сорпасында, саңырауқұлақ қайнатпасында, бұрыш, қыша, хрен. 12. Сусындар. Ұсынылады: лимон шай, сүт кофе, жеміс, жидек және

	көкөніс шырындары, итмұрын сорпасы. Алынып тасталды: кофе, какао, суық сусындар. Диета № 6: Қолданылуы: реконвалесценттер және арнайы емдік диетаны тағайындауға көрсеткіштері жоқ науқастар (тағамдық каналдың қалыпты жағдайында). Нысаналы мақсаты. Стационар жағдайында толыққанды әр түрлі рационалды тамақтануды қамтамасыз ету. Жалпы сипаттамасы. дене еңбегін орындауға емес адам үшін әзірленген физиологиялық, толық және әр түрлі диета. дәрумені мол. Кейбір қатты және ауыр сіңірілетін өнімдері алынып тасталды. Энергетикалық құндылығы - 11095-12979 кДж (2650-3100 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар 80-100 г (жануарлар 55-60%), майлар - 80-100 г (20-25% өсімдік), көмірсулар - 400-450 г (70-100 г қант); Натрий хлориді - 12-15 г, еркін сұйықтық - 1,5 литр. Аспаздық өңдеу: шектеусіз әртүрлі. Тамақтану режимі. Тамақ күніне 4-5 рет қабылданады.. Негізгі азық-түлік ингредиенттер оң балансын қамтамасыз көптеген өнімдерді, мен витаминдер қабылдау өсті: рұқсат. және т.б. көкөніс, жеміс-жидектер мен олардың шырындар, сорпа жамбас, кебек, қара нан, рационында ұсынылатын енгізу Алынып тасталды: сүт өнімдері, цитрус жемістері, жұмыртқа, жемістер (қызыл түсті), көкөніс, тәттілер, қантты шырын және ашытқы. Қыша, бұрыш: шектеледі. Диета № 7: Қолданылуы: созылмалы гломерулонефрит (үдерістің тұтану кезеңінде), жедел гломерулонефрит (сауығу кезеңінде), жүкті әйелдердің нефропатиясы, аз тұзды диета көрсетілген басқа да аурулар. Нысаналы мақсаты. Бүйрек функциясының қалыпты күшеюі, артериялық қысымның және ісінудің азаюы және азотты шлактардың және ағзадан тотықпаған алмасу өнімдерінің шығарылуын жақсарту. Жалпы сипаттамасы. Шамалы ақуыз, натрий хлориді, еркін сұйықтық, бүйрек тітіркендіретін заттар, жүрек-қантамыр және орталық жүйке жүйелерін қоздыратын, ет, сүт және саңырауқұлақ сорпалары, эфир майларына және щавель қышқылына бай өнімдер шектеледі. Энергетикалық құндылығы - 11514-13188 кДж (2750-3150 ккал). Химиялық құрамы: белоктар - 80 г (50% жануарлар), майлар – 90 г (20-25% өсімдік), көмірсулар - 400-500 г (100 г қант); натрий хлориді - 5-7 г (оның ішінде 3-5 г науқастың қолына береді, ал қалғаны азық-түлікте болады); еркін сұйықтық - 0,8-1 л. Аспаздық өңдеу. Тамақ қайнатылған және ұсақталған күйінде пайдаланылады; алдын ала қайнатылғаннан кейін ет пен балықты қуыруға жол беріледі. Тамақтану режимі. Тамақ күніне 5 рет қабылданады. Ұсынылған: № 7б диетадағы сол өнімдер мен тағамдар, ақуызға (ет, балық, сүзбе, жұмыртқа ақуызы және т.б.) бай өнімдердің санын арттырумен. Алынып тасталды: № 7а диетадағы сияқты өнімдер. Диета №8: Қолданылуы: семіздік (ас қорыту мүшелерінің бұзылуы болмаған жағдайда). Нысаналы мақсаты. Ағзадағы май тінінің артық жиналуын алдын алу және жою. Жалпы сипаттамасы. Көмірсулар (әсіресе жеңіл сіңетін) және кем дегенде майлар есебінен энергетикалық құндылықтың төмендеуі. Натрий хлориді, еркін сұйықтықты шектеу. Ақуыздарды (әсіресе жануарлар есебінен) және жасушаны орташа ұстау. Экстрактивтік заттар мен дәмдеуіштерді жою. 1-кесте.

	Семіздікпен ауыратын науқастарға арналған редукцияланған диеталардың химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығы. № 8 диета нұсқасы: 8 (негізгі): Ақуыздар, г-100-110; Майлар, г-80-90; Көмірсулар, г-120-150; Энергетикалық құндылығы, кДж (ккал)- 6699-7746 (1600-1850). 8а (орташа редукция): Ақуыздар, г-70-80; Майлар, г-60-70; Көмірсулар, г-70-80; Энергетикалық құндылығы, кДж (ккал)- 4605-5317 (1100-1270). 8о (максималды редукция): Ақуыздар, г-40-50; Майлар, г-30-40; Көмірсулар, г-50-70; Энергетикалық құндылығы, кДж (ккал)- 2638-3517 (630-840). Диета нұсқасына сәйкес химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығы: 8, 8а және 8о (1-кесте.) 60% ақуыз жануарлардан, 25-30% майлар - өсімдік майлары болуы керек. Натрий хлориді – 5-8г дейін (5 г науқастың қолына жеке тағамдарды тұздау үшін беріледі, ал қалған мөлшері табиғи өнімдерде болады); еркін сұйықтық-1-1,2 л дейін рұқсат етіледі. Аспаздық өңдеу. Тамақты пісірілген, бұқтырылған және пісірілген күйінде дайындайды. Қанттың орнына оны алмастырғыштар (ксилит, сорбит және т.б.) қолданылады. Қуырылған, кесілген және сүрленген өнімдерді шектейді. Ас дәмдеуіштер мен тұздарсыз дайындалады. Тамақтану режимі. Күніне 6 рет бөлшек тамақтану. Ұсынылған және алып тасталған өнімдер: 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылған: шектеулі ақуыз-ақуыз бидай саны мен кебек-нан бидай қара нан. Алынып тасталды: бидай ұны, сары май және печенье жасалған бұйымдар. 2. Ет және құс. Ұсынылған: а пісірілген, бұқтырылған және алдын ала қайнату кейін қуырылған лин ет (сиыр еті, бұзау, қоян) және тауықтар. Дірілдек, сиыр шұжығы. Алынып тасталды: консервіленген майлы сорттары, қаз, үйрек, ветчина, шұжық, салями және ысталған,. 3. Балық. Ұсынылған: майсыз, пісірілген пісірілген, тұлыптар түрлері және толтырғыш; Теңіз өнімдері (макарон «Океан», теңіз өнімдері, және т.б ..). Алынып тасталды: мұнай, уылдырық консервіленген тұздалған, ысталған майлы түрлері,. 4. Жұмыртқа. Ұсынылған: қайнатылған немесе омлет ретінде. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылған: (негізінен тағамдарды) сүт (негізінен белок), йогурт, майсыз йогурт және Таллин, сүзбе, майсыз ірімшік және тұздалмаған, қышқыл шектелген. Алынып тасталды: пісірілген сүт, кілегей, айран, сүт, йогурт, тәтті, майлы сүзбе, ірімшік, тұз және май. 6. Майлар. Ұсынылған: кремді және өсімдік майлары шектелген. Алынып тасталды: сало, сиыр және қой май, пісіру майлар. 7. жарма, макарон өнімдері. Ұсынылған: қарақұмық және арпа шектеулі мөлшерде. Алынып тасталды: басқа жарма, макарон және үрме. 8. көкөністер. Ұсынылған: шикізат және кез келген дайындық (картоп шектелген) жуылған түрінде. Алынып тасталды: ащы және тұздалған. 9. Көжелер. Ұсынылған: фрикаделек бар көкөніс, сорпа, сорпа, хэш, қызылша. Алынып тасталды: картоп, макарон өнімдері, жарма, бұршақ, сүт. 10. Жеміс, десерттер мен тәттілер. Ұсынылған: орнына қант немесе сорбит ксилит пайдаланып қышқыл-тәтті жемістер мен жидектер, желатин мусс, желе, компот. Алынып тасталды: қарбыз, жүзім, мейіз, қант, бал, тосап, кәмпиттер, балмұздақ, желе. 11.

	Тұздықтар және дәмдеуіштер. Ұсынылған: томат, ақ, жеңіл саңырауқұлақ, сірке. Алынып тасталды: ащы және майлы тұздықтар, майонез, барлық дәмдеуіштер. 12. Сусындар. Ұсынылған: шай, кофе, әлсіз қантсыз сүт кофе, табиғи шырындар, жеміс, көкөніс. Алынып тасталды: тәтті шырын, какао, тәтті квас, қанттағы лимонад. Диета № 9: Қолдану көрсеткіштері. Қант диабеті кезінде сынама диета ретінде тағайындалады, емдік мақсатта - қалыпты немесе сәл артық дене салмағы бар, инсулинге мұқтаж емес немесе оны диабеттің жеңіл және орташа ауырлығы жағдайында аз мөлшерде (20-30 бірлікке дейін) алатын науқастарға тағайындалады. Диета аллергиялық жағдайларда және ауруларда (ревматизм, жұқпалы емес полиартрит, бронх демікпесі, Квинке ісінуі, есекжем және т. б.) қолданылуы мүмкін. Мақсаты. инсулин мен басқа да дәрілік заттарды жекелеген доза іріктеу үшін азық-түлік жүкті дозада қант диабетімен ауыратын науқастың төзімділік анықтау көмірсулар алмасуының, ішінара май, су және тұз және ақуыз алмасуының, дене десенсибилизации қалыпқа келтіру үшін жағдай жасау, Жалпы сипаттамасы. көмірсулар негізінен Энергетикалық құндылығы орташа шектеу (әсіресе жеңіл сіңетін) және ақуыз қалыпты мөлшерде аз май. холестерин және кен өндіру шектейді. заттар мен дәрумендердің мазмұнды арттыру. Энергия - 9630 кДж (2300 ккал). Химиялық құрамы: ақуыз - 100 г (жануарлардың 60%), майлар - 80 г (25-30% өсімдік), көмірсулар - натрий хлориді 300 г - 12 г, еркін сұйықтық - 1,5 литр. Аспаздық өңдеу. Қалыпты. тәттілендіргіштерді пайдаланып тәтті тағамдар мен сусындар жасағанда. Азық-түлік (- өзінің әкімшілік дозада және уақыт тұрғысынан біркелкі инсулинмен тамақ арасында көмірсулар таратылады сынақ диетаны ретінде пайдаланылады) көмірсулар нақты бөлу 5-6 рет күніне қолданылады. Ұсынылған және алып тасталған өнімдер: 1. Нан және ұн өнімдері. Ұсынылған: қара бидай, бидай-ақуыз, ақуыз-кебек, көмірсулар нормалар шегінде бидай наны 2 сұрып. Алынып тасталды: тәтті кондитерлік тағамдар. 2. Ет және құс. Ұсынылған: майсыз сиыр еті, бұзау еті, қой еті, шошқа еті және ет кесектері, қоян, тауық еті және туралған, пісірілген, қайнаған кейін буланған және қуырылған тағамдар, сиыр дірілдегі, докторлық, диабеттік, сиыр етінен жасалған шұжық. Алынып тасталды: майлы сорттары, қаз, үйрек еті, май, ысталған шұжық, консервілер. 3. Балық. Ұсынылған: қайнатылған пісірілген және қуырылған кейде; дірілдек. Майшабақ шектеулі ұнға малынған; томат тұздығы немесе тұздық судағы консервілері. Алынып тасталды: майлы түрлері, тұзды уылдырық. 4. Жұмыртқа. Ұсынылған: 2 пісірілген және қуырылған. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылған: сүт, йогурт, айран, сүзбе, майсыз немесе тұздалмаған ірімшік және майсыз, крем шектелген. Алынып тасталды: тәтті сүзбе ірімшік, кілегей. 6. Майлар. Ұсынылған: кремді және өсімдік майлары. Алынып тасталды: ет және майлы ет. 7. Жарма, макарон өнімдері және астық тұқымдастары. Ұсынылған: ішінара көмірсулар нормаларына негізделген арпа, қарақұмық, арпа, тары, сұлы, бұршақ, бастап ботқа. Алынып тасталды:

	ұнтақ, күріш, макарон өнімдері. 8. Көкөністер. Ұсынылған: қырыққабат, салат, кәді, қияр, қызанақ, баклажан. Көмірсулар картоп ставкасы, сәбіз, қызылша, жасыл бұршақ ескере. Алынып тасталды: ащы және тұздалған. 9. Көжелер. Ұсынылған: майсыз ет, балық, саңырауқұлақ сорпаның, картоп, көкөніс, тефтели, жарма рұқсат; борщ, қырыққабат, қызылша сорпа, хэш (ет және көкөніс). Алынып тасталды: майлы сорпа, жарма және кеспе сүт, бұршақ. 10. Жеміс, десерттер мен тәттілер. Ұсынылған: кез келген нысанда қышқыл-тәтті жемістер мен жидектер. Компоттар, мусстар, желе, кәмпиттер, (сорбит, ксилит, сахарин бойынша жаңғақ печеньесі). Алынып тасталды: жүзім, мейіз, күндер, інжір, банан, қант, бал, тосап, кәмпиттер, балмұздақ. 11. соустар және дәмдеуіштер. Ұсынылған: тұздықтар көкөніс сорпасы, әлсіз және майсыз ет, балық және саңырауқұлақ сорпасы, желкек, бұрыш, қыша (шектеулі). Алынып тасталды: ащы тұзды және майлы тұздықтар. 12. Сусындар. Ұсынылған: шай, қант жоқ кофе, какао және сүт, сорпа, жаңа піскен жемістер мен жидектер, тәтті емес шырындар, қызанақ шырыны. Алынып тасталды: тәтті жеміс-жидек шырындары (жүзім, және т.б.), тәтті квас, қантты лимонад. Диета № 10: Көрсеткіштері: (I-PA кезең) айқын өтемақы немесе қан айналымы жеткіліксіздігінің кезеңінде жүрек ауруы, гипертония кезеңі I-II, azotovydelitelnoy бүйрек функциясын бұзбай созылмалы гломерулонефрит және пиелонефрит. Мақсаты. қоңыржай қорыту және бүйрек ғұмыр сол уақытта жүрек-қантамыр жүйесінің бедері қызметі; аралық зат алмасу диурез және түсіру өсті. Жалпы сипаттамасы. ішекте метеоризм ықпал ететін хлориді және сұйық натрий, талшықтар мен холестерин бай тамақ өнімдерін айтарлықтай шектеу; тамыр және жүйке жүйесін, бауыр мен бүйрек тітіркендіргіш ынталандыру заттар (өндіруші және басқалар.); диета тұздардың калий, кальций, lipotropic агенттер (лецитин, метионин) байытылған; дәрумендер барабар қабылдау қамтамасыз ету. Энергетикалық құндылығы - 9839-10886 кДж (2350-2600 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар – 80-90г (60% Жануарлар), майлар – 70г (30% өсімдік), көмірсулар – 350-400г; натрий хлориді – 5-7г (оның ішінде 3-5 науқасқа дәміне қарай Жеке тағамдарды тұздау үшін беріледі; қалған мөлшері табиғи өнімдерде болады); еркін сұйықтық – 1,2 л. Орташа механикалық щажбен аспаздық өңдеу; барлық тағамдар тұзсыз дайындалады. Тамақтану режимі. Тамақ күніне 5 рет қабылданады Ұсынылған және алып тасталған өнімдер: 1.Нан және ұн өнімдері. Ұсынылған: нан бидай және қара бидай кешегі пісіру, кондитерлік және бисквит nesdobnye. Алынып тасталды: жаңа піскен нан, май және бені, құймақ. 2. Ет және құс. Ұсынылған: (сиыр, бұзау, шошқа, тауық, түйетауық, қоян еті) сүйеп пісірілген, содан кейін пісіру немесе қуыру бөлігін немесе туралған. Алынып тасталды: майлы қаз, үйрек, шұжық, консервіленген ет. 3. Балық. Ұсынылған: қуыру, туралған немесе кесек кейін, пісірілген. Алынып тасталды: майлы түрлері (бекіре, белуга, кета және т. б.), тұздалған, ысталған, консервілер, уылдырық балықтары. 4. Жұмыртқа. Ұсынылған:

	аспаздық өңдеу шектеусіз күніне бір. 5. Сүт өнімдері. Ұсынылған: тұтас сүт (метеоризм себеп емес болса), кілегей, сүт сусындар, қаймақ, сүзбе, ірімшік тұздалған. Алынып тасталды: тұзды ірімшік. 6. Майлар. Ұсынылған: тұздалмаған сары майға және өсімдік майлары. Алынып тасталды: ет және пісіру майлар. 7. Жарма, макарон өнімдері. Ұсынылған: суға немесе сүтке пісірілген барлық жарма және макарон өнімдері, (жарма, пуддингі, торт, және т.б.). Алынып тасталды: бұршақ (бұршақ, үрме бұршақ). 8. Көкөністер. Ұсынылған: картоп, қызылша, сәбіз, қырыққабат және түсті қырыққабат, пісірілген және нысанын пісірілген. Қияр, қызанақ, сәбіз, салат, жасыл пияз, аскөк, ақжелкен шикізат. Алынып тасталды: маринадталған, тұздалған, маринадталған, редис, шалғам, шпинат, саңырауқұлақтар. 9. Көжелер. Ұсынылған: картоп вегетариандық, көкөніс, жарма, сүт, жеміс-жидек. Алынып тасталды: бұршақтар ет, балық және саңырауқұлақ сорпасы. 10. Жеміс, десерттер мен тәттілер. Ұсынылған: жұмсақ жидектер мен жемістер шикізат, бұқтырылған жеміс-жидек, желе, мусс, сүт кремдер, бал, тосап, шоколад кәмпиттер емес, зефир, шоколад, торт. 11. Тұздықтар және дәмдеуіштер. Ұсынылған: көкөніс сорпа, қаймақ, сүт, томат соусы жылы; жеміс тұздықтар; ваниль, даршын, қалампыр. Алынып тасталды: ет, балық және саңырауқұлақ сорпаның, бұрыш, қыша, ақжелкек. 12. Сусындар. Ұсынылған: әлсіз, кофе алмастыратын, көкөніс және жеміс-жидек шырындары (жүзім - шектелген) итмұрын қайнатпасы. Алынып тасталды: қою шай, органикалық кофе, какао, газдалған сусындар. Диета №11: Диетаны тағайындау үшін көрсеткіштер - өкпенің, сүйектердің, лимфа түйіндерінің, буындардың асқынбаған асқынуы немесе оның ісінуі кезінде, дене салмағының төмендеуі кезінде (инфекциялық аурулардан, операциялардан, жарақаттардан кейін сарқылуы), ас қорыту мүшелерінің зақымдануы болмаған барлық жағдайларда. Туберкулез процесінің орналасуы мен сипатын, ас қорыту органдарының жағдайын, асқынулардың болуын ескере отырып, № 11 диета нұсқалары әзірленді. Диета белгілеу мақсаты. Диетаның мақсаты ағзаның тамақтануын жақсарту, оның қорғаныс күштерін арттыру, зақымдалған ағзадағы қалпына келтіру процестерін күшейту. Диетаның жалпы сипаттамасы. Бұл жануарлар организмінде ақуыздардың, әсіресе сүт, витаминдер, минералдық заттардың (кальций, темір және т.б.) құрамын арттыратын, майлар мен көмірсулар санының орташа артуымен жоғары калориялы диета. Аспаздық өңдеу және тағам температурасы қарапайым. Тамақтану режимі: күніне 5 рет. Диетаның химиялық құрамы және энергия бағасы. Диетаның химиялық құрамы: ақуыздар-100-120 г (60% жануарлар), майлар - 100-110 г (20-25% өсімдік), көмірсулар - 400-450 г, ас тұзы - 12-15 г, еркін сұйықтық-1,5 л. Диетаның энергия тиімділігі - 2900-3100 ккал. Ұсынылатын және шығарылатын өнімдер мен тағамдар диета. Нан және ұн өнімдері. Бидай және қара бидай наны және әртүрлі ұн өнімдері (тоқаштар, печенье, бисквит, майқоспа және т. б.). Сорпа. Кез келген. Ет, құс, балық. Әр түрлі ет, құс және балық, өте майлы, кез келген

	аспаздық өңдеу. Бауыр, ет өнімдері (шұжық, ветчина, сосиска), балық өнімдері (майшабақ, балықтар, уылдырық, консервілер - шпроттар, сардиндер және т.б.); балық емес теңіз өнімдері. Сүт өнімдері. Сүзбе мен ірімшікті міндетті түрде қосумен толық ассортиментте. Жұмыртқа. Әртүрлі дайындықта. Жарма. Әртүрлі жарма (әсіресе қарақұмық, сұлы), макарон өнімдері. Бұршақ, жақсы пісірілген, пюре түрінде. Көкөністер, жемістер, жидектер. Кез келген аспаздық өңдеуде, бірақ бөлігі шикі. Тіске басар. Түрлі тағамдар, әсіресе жапырақты және көкөніс салаттары. Тәтті тағамдар, тәттілер. Түрлі тәтті тағамдар, бал, джем және т. б. Тұздықтар мен татымдықтар. Ет қызыл, сүт бешамель, қаймақ, жұмыртқа-сүт және т.б., дәмдеуіштер орташа мөлшерде. Сусындар. Кез келген; міндетті түрде көкөніс және жеміс шырындары, итмұрын сорпасы және бидай кебегі. Майлар. Табиғи түрдегі сары, өсімдік майы, ерітілген - тағам дайындау үшін. Алынып тасталды: ет пен құстың, қойдың, сиыр етінің өте майлы сорттары мен аспаздық майлар; ащы және майлы тұздықтар, торттар мен тәтті тоқаштар. Диета № 15: Қолданылуы: реконвалесценттер және арнайы емдік диетаны тағайындауға көрсеткіштері жоқ науқастар (тағамдық каналдың қалыпты жағдайында). Нысаналы мақсаты. Стационар жағдайында толыққанды әр түрлі рационалды тамақтануды қамтамасыз ету. Жалпы сипаттамасы. Физиологиялық толыққанды және әр түрлі диета, физикалық еңбекті орындамайтын адамға есептелген. Дәрумендер құрамы ұлғайған. Кейбір сіңірілейтін және ащы тамақ өнімдерін тұтынуға болмайды. Энергетикалық құндылығы - 11095-12979 кДж (2650-3100 ккал). Химиялық құрамы: ақуыздар 80-100 г (55-60% жануарлар), майлар - 80-100 г (20-25% өсімдік), көмірсулар - 400-450 г (қант 70-100 г); Натрий хлориді-12-15 г, еркін сұйықтық-1,5 л. Аспаздық өңдеу. Шектеусіз әртүрлі. Тамақтану режимі. Тамақ күніне 4-5 рет қабылданады. Рұқсат етіледі: негізгі тағамдық ингредиенттердің дұрыс арақатынасын және ағзаға витаминдердің жоғары түсуін қамтамасыз ететін әртүрлі өнімдер. Рационға көкөністерді, жемістерді, жидектерді және олардың шырындарын, итмұрын, Кебек, сүттен, қышқыл сүт өнімдерінен, сары және өсімдік майларынан, қара бидай нанынан және т. б. қосу ұсынылады. Алынып тасталды: қиын пісірілетін май өнімдері (шошқа еті, сиыр еті, қой еті, қаз, үйрек, сиыр еті, шошқа еті, қой еті және аспаздық майлар). Шектеледі: қыша және бұрыш. Түтікпен тамақтану диетасы (түтікпен тамақтану): Көрсеткіштер: 1) жақ-бет операциялары және жарақаттар; 2) ауыз қуысының, жұтқыншақтың, өңештің обыры; 3) күйіктер, тыртықтық өзгерістер, өңеш резекциясы; 4) бас сүйек-ми операциялары, жарақаттар, ісіктер және шайнау мен жұтынудың нервтік реттелуінің бұзылуымен мидың басқа да зақымданулары (инсульт, ботулизм және т. б.); 5) бас сүйек-ми зақымданулары, кома, бауыр, бүйрек жеткіліксіздігі, қант диабеті және т. б. кезіндегі бейсаналық жай - күйік; 6) асқазанның оның өтпеушілігімен, сирек-соңғысын кескеннен ауыр күйік ауруы, сепсис және науқастың өте әлсіз жағдайы бар басқа да аурулар. Тағайындау мақсаты:

	асқазан-ішек жолдарының жоғарғы бөлімдерінің шайнау және жұтыну актісінің бұзылуына немесе өткізгіштігіне, ессіз немесе күрт әлсіреген жай-күйіне байланысты кәдімгі жолмен тамақ қабылдай алмайтын науқастардың тамақтануын қамтамасыз ету. Жалпы сипаттамасы: 1) диеталар сұйық және жартылай сұйық (кілегей консистенциясы) өнімдер мен зонд арқылы тікелей асқазанға немесе майда ішекке өтетін тағамдардан тұрады. Тығыз өнімдер мен тағамдарды қоспаның сипатын ескере отырып (қайнаған сумен, шаймен, сорпамен, көкөніс үйінділерімен, сүтпен, жеміс және көкөніс шырынымен және т.б.) жуып, сұйықпен ерітеді. Кейбір өнімдерді ет тартқыш арқылы ұсақтағаннан кейін сүрту машинасы немесе қалың елеуіш арқылы сүртеді және ұсақталатын бөлшектердің (ет үгінділері, талшықтар және т.б.) түсуін болдырмау үшін жұқа елеуіш арқылы сүзеді. Суық және ыстық тағамдар мен сусындар болмайды. Тағамдардың температурасы-45-50°С, себебі салқындату тамақты Тұтқыр және зонд арқылы өтуі қиын етеді; 2) қарсы көрсетілімдер болмаған кезде, химиялық құрамы мен энергиялық құндылығы бойынша физиологиялық толыққанды диеталар әртүрлі өнімдер жиынтығымен. Көптеген жағдайларда зондты (з) диета № 2 (№2з) диета типі бойынша немесе № 1 (№1з) диета типі бойынша - ас қорыту мүшелерінің ілеспелі аурулары кезінде (ойық жара ауруы, гастрит және т.б.) құрылады. Басқа ілеспелі немесе негізгі ауруларда (қант диабеті, қан айналымының жеткіліксіздігі, бауыр, бүйрек және т.б.) жоғарыда көрсетілген зондты диетаның принциптері бойынша осы ауруға сәйкес келетін диеталар пайдаланылады. Химиялық құрамы және энергиялық құндылығы (диета № 2з және 1з): ақуыздар-100-110 г (65% Жануарлар), майлар - 100 - 110 г(25 - 30% өсімдік), көмірсулар - 400 - 450 г; 12,1 - 13 МДж (2900 - 3100 ккал); натрий хлориді - 10 - 12 г (№ 1з) немесе 15 г (№ 2з), еркін сұйықтық - 2,5 л дейін. 1 қабылдауға арналған тығыз бөліктің салмағы - 250-350 г артық емес. Тамақтану режимі: күніне 5-6 рет. Диета № 2з және 1з үшін ұсынылатын өнімдер мен тағамдар: нан. 150 г бидай нанынан (сары май), 50 г - қара нан; № 1з диетасына - тек бидай немесе кілегей. Мұқият ұнтақтағаннан кейін сұйық тағамға қосылады; - сорпалар. Майсыз ет, балық сорпаларында, мұқият үгітілген және рұқсат етілген көкөністермен және жармамен немесе жармамен жақсы пісірілген көкөніс қайнатыларында; ет пен балықтан жасалған пюре-сорпалар; үгітілген көкөністер мен жармамен сүт сорпалары; үгітілген жемістерден және ұнтақ жармадан. Сорпа сары немесе өсімдік майымен, кілегеймен, қаймақпен, льезонмен құйылады. № 1з диетасына ет және балық сорпалары пайдаланылмайды; - ет, құс, балық. Майсыз түрлері мен сорттары: сиыр ұша, қоян, құстың жұмсақ бөліктерінен. Бауыр. май, фасций, сіңірлер, тері (құс), тері мен сүйектен (балық) босатылады. Пісірілген ет пен балықты ұсақ тормен ет тартқыш арқылы екі рет өткізіп, қалың елеуіш арқылы сүртеді. Ет және балық пюресі (суфле) үгітілген гарнирмен араластырылады және қажетті консистенцияға сорпа (диета № 2з), көкөніс немесе жарма (диета № 1з) қосып

	жеткізеді. Осылайша, ет және балық тағамдары гарнир қоспасына беріледі. Бір күнде орташа есеппен 150 г ет және 50 г балық алмасу кестесі бойынша өзара алмастырылады (37-кестені қараңыз.); - сүт өнімдері. Күніне орташа есеппен 600 мл сүт, 200 мл айран немесе басқа да қышқыл сүт сусындары, 100 - 150 г сүзбе, 40 - 50 г қаймақ және кілегей. Сүтті көтере алмау кезінде-қышқыл сүт және басқа да өнімдерге ауыстыру (кестені қараңыз. 37). Сүзбе үгітілген, Крем, суфле түрінде; сүзбе ірімшіктері. Сүт, айран, қантпен қаймақ консистенциясына дейін үгітеді; - жұмыртқа. Күніне 1 - 2 дана шала пісірілген; бу ақуыз омлеттері үшін -3 ақуыз; - жармалар. 120-150 г ұнтақ, сұлы, геркулес, толокна, күріш, қарақұмық, Смоленский. Жарма ұны. Түтілген, сұйық ботқалар, сүтте немесе сорпада (диета № 2з). Қайнатылған вермишель; - көкөністер. 300 - 350 грамм. Картоп, сәбіз, қызылша, түрлі - түсті қырыққабат, кәді, асқабақ, шектеулі жасыл бұршақ. Мұқият сүртілген және жақсы пісірілген (пюре, суфле). Ақ қырыққабат және басқа көкөністер пайдаланылмайды; - дәмтатымдар. Қолданылмайды; - жемістер, тәтті тағамдар, тәттілер. Піскен жемістер мен жидектер - күніне 150 - 200 г. Үгітілген пюре мен компот түрінде (әдетте, ет тартқыш арқылы өткізіп, електен сүртіп алады), желе, мусс, кисель, қайнатпа, шырындар. Кептірілген жемістер қайнатпасы. Қант - 30-50 г, бал (көтерілу кезінде) - күніне 20 г; - тұздықтар. Қолданылмайды; - сусындар. Шай, сүт, кілегей қосылған шай; сүт қосылған кофе және какао; жемістер, жидектер, көкөністер шырындары; итмұрын және бидай кебегінің қайнатпасы; - майлар. Сары май - 30 г, Өсімдік майы - күніне 30 г. № 2з диета мәзірі. 1 таңғы ас: жұмыртқа шала пісірілген, сұйық сүт ұнтақ ботқа - 250 г, сүт - 180 г. 2 - ші таңғы ас: алма пюресі - 100 г, итмұрын сорпасы - 180 г. түскі ас: ет сорпасында көкөніс қосылған сұлы сорпасы - 400 г, картоп жартылай сұйық сүт пюресі бар ет пюресі - 100/250 г, компот сорпасы-180 г. Бесіндік ас: сүт қосылған сүзбе-100 г, кисель - 180 г. Кешкі ас: сорпа күріш сорпасында үгітілген-250 г, пісірілген балықтан жасалған суфле - 100 г, сәбіз пюресі - 200 г. Түнде: айран - 180 г. Қосымша: 1. Түтікпен тамақтану диетасында тағамдық концентраттар мен консервілерді, дәмдеуіштерден басқа (құрғақ және қоюландырылған сүт және кілегей, құрғақ майсыздандырылған сүт; қоспасыз табиғи көкөніс консервілері; үшінші тағам концентраттары - кисельдер, кремдер және т.б.) қолдануға болады. Балалар және диеталық тағам өнімдерін теңдестірілген және стандартты химиялық құрамы бар, бұл қажетті рациондарды жасауды жеңілдетеді. Бұл өнімдер пюре түрінде жасалған немесе гомогенизацияланған немесе сұйықтарды өсіруге ыңғайлы ұнтақ күйінде: энпиттер, ет, балық, көкөніс, жеміс консервілері, құрғақ сүт және "Малютка" және "Малыш" ацидофильді қоспалары, құрғақ сүт-жарма қоспалары, сүт кисельдері және т.б. Энпиттер гомогенизирленген консервілермен үйлесіп, жоғары және зонды диеталар үшін ыңғайлы қоспалар жасай отырып, біріктіруге болады. Түтікпен тамақтану диетасына арналған азық

	- түліктердің тәуліктік жиынтығы: құрғақ тұтас сүт - 150 г, Жұмыртқа - 2 дана, қарақұмық ұнымен "Малыш" құрғақ сүт қоспасы - 400 г, балапанның етінен жасалған пюресі "Крошка" (консервілер) - 400 г, консервілер: сәбіз пюресі - 200 г, жасыл бұршақ - 100 г, өріктен жасалған шырындар - 100 г; шырындар: алма - 400 г, жүзім - 200 г, Өсімдік майы - 30 г, қант - 100 г, сұйық-2,5 л.жиынтықта шамамен 135г ақуыз, 125 г май, 365 г көмірсулар; 13 МДЖ (3100 ккал). 2. Түтікпен тамақтану диетасына қысқа мерзімде келесі құрамның жеңілдетілген қоректік қоспасын қолдануға болады (тәулігіне): сүт - 1,5 л, сары май - 40 г, Өсімдік майы - 10 г, қант - 150 г, Жұмыртқа - 4 дана. 67 г жануар ақуызы қоспасында, г жеңіл қайнатылатын майлар, 220 г қарапайым көмірсулар; 8,8 МДж (2100 ккал). Қоспаны 5 қабылдауға бөледі. Оған 100 мг аскорбин қышқылы енгізіледі. Жақпен тамақтану диетасы: Шайнауы бұзылған, бірақ сору және жұту функциясы сақталған науқастарға ұсынылады. Науқастар тамақты сауыт және резеңке түтікше арқылы қабылдайды. Тағам № 2 немесе 1 диета негізінде дайындалады (ойық жара ауруы, гастрит кезінде), бірақ ет тартқыш арқылы өткізіледі, сорпа (қарсы көрсетімдер болмаса), сүт, шай, қайнатылған су, компот қайнатқышы арқылы сұйылтылады және сұйық қаймақ консистенциясына дейін жеткізіледі. Нан жоғарыда көрсетілген сұйықтықтармен сұйылтылған жақсы ұнтақталған кептірілген нан түрінде беріледі. Жақ диетасының химиялық құрамы мен энергия тиімділігі № 1 немесе 2 диетасына сәйкес келеді. Жақ-бет жарақаттары кезінде дәмнің бұзылуы (тағам қышқыл немесе ащы болып көрінуі мүмкін) және тәбеттің төмендеуі байқалады, сондықтан тамаққа қарсы көрсетілімдер болмаған жағдайда науқастың жеке талғамдарын жақсартатын, атап айтқанда дәмдік тағамдарды қосуға болады. Жарақаттану процесінің ұзақ уақыт созылмалы жүруімен, диетадағы инфекцияның асқынуымен ақуыз мөлшері 120 г дейін өседі (жануарлардан шыққан 60-65%) және дәрумендер. Жақ-бет жарақаттары үшін, әсіресе түтік арқылы немесе су ішетін ыдыстан тамақтану қажет болса, ішектерді қолданған жөн. Қалпына келтіру кезеңінде қарапайым тағамдар түрінде №2 немесе 1 диетаны қолданыңыз. Күйік алған кездегі тамақтану: Көп күйік кезінде бүкіл ағзаның ауруы пайда болады. Диетотерапияның міндеттері: 1) зат алмасуының, ең алдымен ақуыз, Сулы-тұз, витамин алмасуының қалыпқа келуіне ықпал ету; 2) ағзаның уыттану құбылыстарын азайту; 3) ағзаның инфекцияға қарсы тұруын арттыру; 4) зақымдалған тіндердің регенерациясына ықпал ету. Күйіп қалу ауруы туындаған жағдайда қоректік заттарға деген қажеттілік олардың метаболизм процестерінің өзгеруіне және жараның беткі қабатынан жоғалуына байланысты артады. Дене белоктармен, минералды тұздармен, сұйықтықпен, дәрумендермен қанықтырады. Метаболикалық ацидоз пайда болуы мүмкін. Қоректік заттардың сіңуі нашарлайды . Асқорыту органдарының функциялары бәсеңдейді, тәбет төмендейді. Ауыр күйік ауруы кезінде науқастар күн сайын дене салмағынан 0,8 - 1 кг және 100 - 150 г ақуызды

	жоғалтады. III-IV дәрежелі күйігі бар науқастар ағзасының энерготраттары аурудың жіті кезеңінде орташа ұлғайған. Энергия шығыны мәжбүрлі жағдайда жоғары температурада, таңғыштарда, бұлшықет кернеуінде өседі, сондықтан рационның энергия бағасы ақуыздың (120 - 130 г), Темір мен витаминдердің (физиологиялық нормалардан 1,5 - 2 есе жоғары) жоғары болғанда 10,5 - 11,7 МДж (2500 - 2800 ккал) құрауы тиіс. Рационның жоғары энергиялық бағасы кезінде тағам толығымен тұтынылмайды және рациондағы ақуыздың бір бөлігі пайдаланылмайды. Аурудың алғашқы күндері ауыр жағдайда нөлдік диеталардың түрі бойынша максималды механикалық күшпен тамақтануы көрсетілген. Түтікпен тамақтануда толық немесе қосымша қоректену орынды. "Түтікпен тамақтану диеталары" бөлімінде көрсетілгендерден басқа мынадай құрамдағы күйік ауруларына арналған зондты диетаны қолданады: 500 г тұтас және 250 г құрғақ сүт, 50 г қант, бал және зәйтүн майы, 3 жұмыртқа. Қоспада шамамен 10,5 МДж (2500 ккал) бар. Қоспаға дәрумендер кешенін және темір препараттарын енгізу қажет. Тәбеттің тежелуіне байланысты тағамның дәмі мен иісін жақсартатын заттарды қосу орынды. Ауыр күйден шыққаннан кейін қалыпты механикалық күшпен диеталар көрсетілген. Рационды құрудың негізіне № 11 диетаны қою жақсы. Кәдімгі азық-түлік өнімдерінен құралған рациондарда нан, жармалар, макарон өнімдері санын азайтып, сүт өнімдерін (сүзбе, ірімшік), жұмыртқа, ет, балықты арттырады. Рационның энергиялық құндылығы 14,6 - 15,9 МДж (3500 - 3800 ккал), ал ақуыз құрамы - 130 - 140 г. Ақуыздың мұндай көп мөлшері кортикостероидты және анаболикалық гормондары бар күйдірілген науқастарды емдеуде өте маңызды («Дәрілік терапиядағы емдік тамақтану ерекшеліктері» бөлімін қараңыз), Кейіннен пациенттер тамақ өнімдерін әдеттегі кулинарлық өңдеумен ауыстырылады, бірақ диетада олар белоктардың, витаминдердің, темірдің көп мөлшері мен майдың қалыпты өсуін сақтайды. БАЛАЛАР ҮСТЕЛІ № 16 1 жастан 3 жасқа дейінгі балаларға арналған жалпы, жеке: Үстел № 16: Әр түрлі ауруларда 1 жастан 3 жасқа дейінгі балаларға жалпы диета тағайындалады. Ол 3 жастан асқан балаларға да қысқа мерзімде көлемі бойынша тамақтанудағы жүктемені уақытша төмендету және асқазан-ішек жолының қалыпты механикалық күшеюі (жіті респираторлық аурулар, интоксикациямен өтетін пневмония) қажет болған жағдайда тағайындалуы мүмкін. № 16 үстелде қарастырылған тамақтану асқазан-ішек жолдарын механикалық тітіркенуден қорғайды, өйткені тағамның бір бөлігі протертпен, пюре тәрізді түрде беріледі. Барлығы (г): Ақуыздар (70%) — 64 г, оның ішінде 43 г жануар тектес; майлар-68 г, оның ішінде 8 г өсімдік тектес; көмірсулар — 237 г. Калориялық-1780 ккал. 1 жастан 2 жасқа дейінгі балаларға салаттарды ұнтақталған түрінде қолданған жөн. 1,5 жастан кейін балаға түскі ас алдында винегрет, қаймақ қосылған пісірілген қызылша, алма қосылған сәбіз, қияр мен қызанақ салаты түрінде тағамдар беруге болады. Қызмет сапасына қойылатын талаптар: Жеткізуші емдік-диеталық тағам дайындауға қолданылатын тамақ

	өнімдерінің сапасын растауы тиіс. Жеткізуші емдік-диеталық тамақтануды дайындау сапасын бақылау үшін дайындалған тағамдардың тәуліктік сынамасын қалдыруға міндетті. (Күн сайын ас блогында дайындалған тағамдардың тәуліктік сынамасы қалдырылуы тиіс. Дайындалған тағамнан тәуліктік сынама таңбаланған стерильді (немесе қайнатылған) қасықпен тығыз жабылатын шыны немесе металл қақпақтары бар шыны ыдысқа алынады. Тәуліктік сынама үшін бірінші тағамның жарты порциясы қалдырылады, екінші порциялық тағамдар 100 граммнан кем емес мөлшерде тұтас алынады, үшінші тағамдар 200 гр кем емес мөлшерде алынады. Іріктелген тәуліктік сынамалар кемінде 24 сағат арнайы тоңазыту жабдықтарында немесе +2 °С - +6 °С температурада дайын тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоңазыту жабдығының арнайы бөлінген орнында сақталады. Тәуліктік сынаманы сақтауға арналған ыдыс (ыдыстар, қақпақтар) өңделеді) Тамақ өнімдері температуралық режимді, жарықтан қорғауды, желдетуді, сақтау мерзімдерін, тауарлық көршілестікті, шығу тегін, сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттардың болуын, олардың ластануы мен бүлінуін, сондай-ақ оларға бөгде заттар мен иістердің түсуін болдырмайтын шарттардың сақталуын қоса алғанда, Қазақстан Республикасының санитариялық-эпидемиологиялық талаптарын сақтай отырып сақталуы керек. Емдік-диеталық тамақты дайындаудың технологиялық процесінің ағымдылығын сақтау. Шикізат пен дайын өнімнің қарсы жүруіне жол берілмейді. Барлық бөлшектеу мүкәммалы, жабдық және ыдыс міндетті түрде таңбалануға жатады. Қазақстан Республикасы Үкіметінің «Республиканың мемлекеттік денсаулық сақтау ұйымдарын тамақтандырудың заттай нормаларын және жұмсақ мүкәммалмен жабдықтаудың ең төменгі нормаларын бекіту туралы» 2002 жылғы 26 қаңтардағы № 128 қаулысына сәйкес қызмет көрсету шеңберінде белгіленген нормаларға сәйкес, жеткізуші Ақмола облысы денсаулық сақтау басқармасы жанындағы «Көпбейінді облыстық аурухана» ШЖҚ МКК үшін тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызмет көрсету үшін перспективалық маусымдық екі апталық мәзірінің және технологиялық картасының жобасын ұсынуы тиіс. Тапсырыс берушінің диетбикесі қажет болған жағдайда, тағамдардың алуан түрлілігін сақтау үшін перспективалық мәзір жобасына түзетулер енгізеді. • Жеткізуші нақты орташа тұтынуды негізге ала отырып, коммуналдық қызмет шығындарын өтеуге міндетті. Жеткізуші коммуналдық қызметтер (электр энергиясы, жылу энергиясы, су беру, суды жылыту, кәріз, ҚТҚ шығару) бойынша шоттарды уақтылы төлеуге кепілдік беруі тиіс. • Жеткізуші өзіне сеніп тапсырылған жабдық пен үй-жайдың сақталуына жауапты болады. • Жеткізуші Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарынан тамақтану объектісіне санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды алуы тиіс. • Ас блогының қызметкерлері тамақ өнімдерін, беткейлерді, ыдыстарды және басқа да тамақ дайындау, өңдеу және сақтау орындарын, сондай-ақ ас блогының қосалқы үй-жайларын өңдеу қағидаларын білуі тиіс. Қол жуу техникасы бойынша EN-1500 еуропалық стандартын сақтау. • Өнім беруші үй-жайды

	дезинфекциялауды, дезинсекциялауды және дератизациялауды Қазақстан Республикасының нормативтік-құқықтық актілерінде белгіленген тәртіппен, кезеңділікпен және мерзімдерде жүргізуді қамтамасыз етуге тиіс. Шикізат пен дайын өнімдерді кеміргіштердің ластануынан және бүлінуінен қорғау бойынша шаралар жүргізуді қамтамасыз ету. Дератизация 2-3 айда 1 рет жүргізіледі. Кеміргіштер ұзақ уақыт болмаған жағдайда үй-жайлар өңдеуден шығарылады, ал аумақты өңдеу саны екі есе азаяды. Үй-жайлардың кеміргіштермен қоныстануы жоғары болған кезде емдеу Жиілігі айына 1 есеге дейін артады. • Жеткізуші ас блогының іргелес аумағын тазалауды жүргізуі тиіс. • Тамақтануды ұйымдастыру үшін витаминдермен және микроэлементтермен байытылған тағамдық және биологиялық құндылығы жоғары өнімдер басым пайдаланылуға тиіс. • Темір тапшылығы жағдайы мен йод тапшылығы ауруларының алдын алу мақсатында тағамдарды, ұн өнімдерін дайындау кезінде йодталған тұз пайдаланылады. • Жоғары және бірінші сортты бидай ұны құрамында темір бар витаминдермен, минералдармен байытылған (фортификацияланған) болуы тиіс. • Диеталық және емдік-профилактикалық тамақтануды дайындау кезінде салқындатылған, механикалық сүйектен жасалған құс етінен және құс етінен коллагені бар шикізаттан басқа құс еті; өндірісінде жемшөп қоспалары, жануарлардың өсу стимуляторлары (оның ішінде гормондық препараттар), дәрілік заттардың жекелеген түрлері, пестицидтер, генетикалық түрлендірілген агрохимикаттар қолданылған азық-түлік шикізатын пайдалануға тыйым салынады көздер және адам денсаулығына қауіпті басқа заттар мен қосылыстар. • Өткен күннен қалған тамақты және сол күннің ерте мерзімінде дайындалған тамақты араластыруға жол бермеу. • Жеткізуші тамақ дайындауға арналған өнімдерді, сондай – ақ шаруашылық және жуу құралдарын, дезинфектанттарды өз бетінше сатып алады және көкөністерді, жемістерді, ыдыстарды өңдеуге арналған арнайы құралдармен, санитариялық-гигиеналық нормалар мен ережелерді сақтауға арналған үй-жайларға дезинфекция жүргізуге. • Қызмет көрсетуші жаңадан түскен науқастарды (көктемгі – жазғы, күзгі – қысқы кезең) есепке ала отырып, емдік үстелдерге бекітілген түзетуге сәйкес теңгерілген мәзірді құрайды. • Тағамдарды тарату температурасы: тарату кезінде ыстық тағамдар (сорпалар, тұздықтар, какао, кофе, шай) +75о С төмен емес, екінші тағамдар мен гарнирлер – +65 о С төмен емес, салқын сорпалар, сусындар - +14 О С жоғары емес. Дайын тағамның шығуы: 1 тағам – 0,350гр. 2 тағам - гарнир -0,150гр., котлет, домалатпа -0,080 гр., бигус, палау, рагу, азу, қуырдақ – 0,250гр. салат (түскі ас)-0,080гр., (кешкі ас)-0,150гр. пісірме,пудингтер – 0,150гр. 3 тағам -0,200. • Өндірісте тамақ өнімдерін қабылдауға және пайдалануға жол берілмейді:

	санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға және КО ТР 021/2011 техникалық регламентіне және (немесе) тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласында қолданылатын тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне арналған техникалық регламенттерге сәйкес келмейді; сапасыздықтың айқын белгілері бар (бүліну, ыдырау, ластану, шірік); қадағалануын куәландыратын мәліметтері, қауіпсіздігін растайтын құжаттары бар тауарға ілеспе құжаттары жоқ; дайындаушы ұсынған таңбалауда көрсетілген ақпаратқа сәйкес келмейді; белгіленген жарамдылық мерзімі жоқ немесе жарамдылық мерзімі өткен; тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы нормативтік құқықтық актілерде көзделген мәліметтері бар таңбалануы жоқ; тамақ өнімдерімен жанасуға арналмаған орамада; таңбалауда сақтау шарттары жоқ немесе сақтау шарттары таңбалауда және (немесе) тауарға ілеспе құжаттарда көрсетілгендерге, оны сақтаудың температуралық-ылғалдылық режимдеріне сәйкес келмейтін; жылу және (немесе) өзге де өңдеуге ұшыраған өнеркәсіптік емес дайындалған тамақ өнімдері болып табылады; тамақ өнімдерінің өзінде жәндіктер, кеміргіштер болу іздерімен; құрамында тыйым салынған және қолдануға шектеу қойылған тамақ қоспалары, хош иістендіргіштер, ингредиенттер және азық-түлік (тамақ) шикізаты бар; Еуразиялық экономикалық одаққа мүше мемлекеттердің бірі уақытша санитарлық шаралар енгізілген тамақ өнімдері болып табылады. • Дайын тағамды корпустар бойынша жеткізу (перинаталдық орталық, онкологиялық корпус , дермовенерологиялық корпус, хирургиялық (4 қабатты және 3 қабатты корпус) жеткізушінің көлігімен жүзеге асырылады. • Ас блогынан қоқысты шығару жеткізушінің есебінен жүзеге асырылады. Жеткізуші қақпағы бар қоқыс контейнерлерін орнатады, қоқыс жеткізушінің қоқыс жинау аймағына күніне кемінде 2 рет (демалыс және мереке күндерін қоса алғанда) шығарылады. Дайын тағамның сапасын бақылау тәртібі: Тапсырыс берушінің өзі немесе Тапсырыс берушінің осыған уәкілеттік берілген өкілдері арқылы (бас медбике, диетсестра, эпидемилогиялық бөлім) 7 күнде 1 рет (ескертпей және тәуліктің уақытына қарамастан) тамақ дайындау процесін тексеруге және бақылауға, дайын тағамдардың бракеражын жүргізуге, Санитариялық нормалар мен дезинфекциялау режимінің сақталуын жүргізуге құқығы бар. Өнім беруші медициналық ұйымның жауапты қызметкерлерінің тамақ өнімдерін сақтайтын және тамақ дайындайтын үй-жайларға кедергісіз кіруін қамтамасыз етуге міндетті. Егер салыстырып тексеру кезінде көрсетілген қызметтердің нәтижелері техникалық ерекшеліктің талаптарына сәйкес келмейді деп танылса, Тапсырыс беруші соған сәйкес акт құрайды, соған сәйкес өнім беруші техникалық ерекшеліктің талаптарына сәйкессіздіктерді Тапсырыс беруші тарапынан қандай да бір қосымша шығынсыз, тексеру сәтінен бастап 1 күн ішінде жою бойынша шаралар қабылдайды. Өнім беруші жасалған шарттың қолданылу мерзімі аяқталғанға дейін 1 адамға тамақтану құнын өзгертуге құқығы жоқ. 1 адамға тамақтанудың орташа құны күніне 2 500 тг кем емес. Тапсырыс берушінің диетбикесі тамақтану

	бөлімінің жұмысын жүйелі қадағалап отырады. Пациенттің тамақтанудың сапасы мен әртүрлілігін бағалауға қанағаттанушылығын тапсырыс беруші сауалнамалар негізінде жүзеге асырады. Тоқсанына бір рет тапсырыс берушіге сандық және ақшалай көріністердегі заттай нормалардың орындалуын есептеу үшін он күндік мәзір мен шот-фактураны (кез келген, тапсырыс берушінің талабы бойынша) ұсыну. Жеткізуші жүзеге асыратын дайын тағамның сапасын бақылау тәртібі: 1. Дайын тамақты тексеру бөлімшеге жіберер алдында Жеткізушімен жүзеге асырылады. 2. Ас үйде дайын тамақты жіберу алдында тексеру мынадай тәртіппен жүргізіледі: а) тікелей қазандықтан, мәзірде көрсетілген барлық тағамдардың тізіміне сәйкес; б) ең массалық диеталардың бірінің ресімделген тағамдарын сынамалау арқылы. 3. Сынама нәтижелері әрбір тағам бойынша дайын тамақ журналына жазылады. Мәзірді құру - күн сайын порционерлер бойынша, олар сағат 11.00-ге дейін бөлімшенің аға медбикелері жасалуы тиіс. Тамақтануға тапсырыстар емделіп жатқан науқастарды, сондай-ақ күтім жасайтын адамдарды ескере отырып жасалады және оларды диеталар бойынша бөледі. Порцияға бөлінген тағамдарды бөлім меңгерушілері және аға медбике бекітуі керек (қол қою). Пациенттердің саны бойынша салыстыру № 7 нысан бойынша статистикалық бөлімнің деректерімен жүргізіледі, одан кейін қосымша мәзір жазылады. Диетсестра келесі күні барлық пациенттерді тамақтандыруға арналған мәзір –порция жасайды. Өндіріс меңгерушісінің қатысуымен, қоймашы алдағы күнге қоймадан талап бойынша азық-түліктерді аспазшыға береді. Құжаттаманың, журналдардың санитарлық жағдайы, олар үшін жеткізуші жауап береді: - Денсаулық журналы; - ас блогы қызметкерінің жеке медициналық кітапшасы; - дайын тағамның сапасын бақылау журналы (бракераж); - тоңазытқыш жабдықтың және мұздатқыш қондырғыларының температуралық режимін тіркеу журналы; - ас блогына түсетін аса тез бұзылатын өнімдер; - қоймада және ас блогында консервілерді жарамсыз ету журналы; - диеталық тағамдардың калориялығын есептеу журналы; - орналастыру карточкалары (технологиялық карта)- ауаның психометриялық ылғалдылығын есепке алу журналы. Перспективалық мәзір, тамақ өнімдеріне сертификаттар, суды талдау-жылына 2 рет, бгкп-ға талдау тоқсанына 1 рет (жабдықтан, қызметкерлердің қолынан және арнайы киімінен). Ккбту жоспарлы тексеру 2027 жылғы 31 желтоқсанға дейін 1 рет "көп бейінді облыстық аурухана" ШЖҚ МКК қадағалау органдарымен кешенді тексерулер жүргізу кезінде Өнім беруші ҚР заңнамасына сәйкес барлық қажетті құжаттарды ұсынуға және жалға берілетін үй-жайларға қолжетімділікті қамтамасыз етуге міндетті. Ветеринарлық қадағалау: - ет, балық, жұмыртқа, сары май, ірімшік, сүт өнімдеріне арналған ветеринариялық анықтамалар мен сапа куәліктері, көкөністерге арналған талдаулар. Қызмет көрсету мерзімі: 01.01.2027 жылдан бастап 31.12.2027 жылға дейін.

Әлеуетті өнім берушіге оның жеңімпазы анықталған және онымен Мемлекеттік сатып алу туралы шарт жасалған жағдайда қойылатын талаптар (қажет болған кезде көрсетіледі) (әлеуетті өнім берушіні көрсетілген мәліметтерді көрсетпегені және ұсынбағаны үшін қабылдамауға жол берілмейді)	Техникалық ерекшелікке және келісімшарт талаптарына сәйкес

Приложение 16
к конкурсной документации

Техническая спецификация закупаемых услуг (заполняется заказчиком)

Наименование заказчика	Государственное коммунальное предприятие на праве хозяйственного ведения «Многопрофильная областная больница» при управлении здравоохранения Акмолинской области
Наименование организатора	государственное учреждение "Управление по государственным закупкам и коммунальной собственности Акмолинской области"
№ конкурса:	№ 17923706-2
Наименование конкурса:	Услуги по организации обеспечения питания пациентов на 2027 год
Номер лота:	№ 88321737-ОК1
Наименование лота:	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Наименование кода Единого номенклатурного справочника товаров, работ, услуг:	841212.000.000004
Наименование услуги:	Услуги по организации обеспечения питания пациентов
Единица измерения:	Одна услуга
Количество (объем):	1
Цена за единицу, без учета налога на добавленную стоимость:	577500000
Общая сумма, выделенная для закупки, без учета налога на добавленную стоимость:	577500000
Срок оказания услуги:	до 31.12.2027г
Размер авансового платежа* *:	0 %
Гарантийный срок (в месяцах)	12

Описание требуемых характеристик, параметров и иных исходных данных	Техническая спецификация. Конкурс по государственным закупкам аутсорсинговых услуг по обеспечению приготовления лечебного питания для ГКП на ПХВ «Многопрофильной областной больницы» при управлении здравоохранения Акмолинской области на 2027 год. г.Кокшетау, ул.Сабатаева 1. Услуги по обеспечению лечебным 4-5-разовым питанием пациентов, согласно Постановления Правительства Республики Казахстан от 26 января 2002 года N 128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики». 1.Объем закупаемых услуг: 1) Для обеспечения бесперебойной организации лечебного питания и соблюдения температурного режима подачи горячих блюд, приготовление пищи осуществляется на территории Заказчика, в арендуемом помещении пищеблока по адресу Сабатаева 1, и технологического оборудования (приложение №1), согласно Приказа Министра национальной экономики РК от 17.03.2015 г. № 212 «Об утверждении Правил передачи государственного имущества в имущественный наем (аренду)»: а) При заключении договора на аутсорсинг производственного процесса пищеблока Поставщик обязан заключить договор на аренду помещения пищеблока расположенного по следующему по адресу: г.Кокшетау, ул.Сабатаева 1.Стоимость аренды оплачивается отдельно по договору, заключенного между поставщиком и ГУ «Управление по государственным закупкам и коммунальной собственности Акмолинской области». Первоначальная оплата по договору на аутсорсинговых услуг по обеспечению лечебным питанием будет произведена после предоставления заказчику оригинала договора аренды, заключенного между Поставщиком и ГУ «Управление по государственным закупкам и коммунальной собственности Акмолинской области». б) Поставщик обязуется оплачивать потребляемые коммунальные услуги по показаниям приборов учета (вода, электроэнергия), расчет тепловой энергии в соответствии арендуемой площади, согласно выставленным счетам к оплате, путем перечисления на расчетный счет Заказчика; в) Копия платежного документа, подтверждающего оплату аренды помещения и оборудования передается в бухгалтерию Заказчика; г) Поставщик обязуется обеспечить противопожарную безопасность. При эксплуатации объектов поставщиком обеспечивается соблюдение требований Приказа Министра по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан от 21 февраля 2022 года № 55. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 февраля 2022 года № 26867 «Об утверждении Правил пожарной безопасности» и других нормативных правовых актов, содержащих требования пожарной безопасности при эксплуатации объектов. Ответственность за эксплуатацию систем противопожарной защиты, приобретение, ремонт, сохранность и готовность к действию первичных средств пожаротушения, своевременное и качественное проведение технического обслуживания возлагается на Поставщика; 2) Заказчик предоставляет Поставщику помещение пищеблока вместе с оборудованием и кухонным

	инвентарем во временное владение и пользование, а Поставщик принимает на себя ответственность за сохранность вверенного имущества и обязуется содержать его за свой счет. Содержание и текущий ремонт помещении производиться за счет Поставщика. Переданное имущество не может использоваться Поставщиком в иных целях, кроме как в целях исполнения заключенного договора о государственных закупках по организации лечебно-диетического питания Передача оборудования пищеблока заказчику по истечении срока действия подписанного договора, производится в технически исправном состоянии, в случае наличия дефекта, поломки, ремонт производится за счет собственных средств поставщика. Поставщик должен обеспечить содержание и текущий ремонт помещении, полученных в аренду, техническое обслуживание и ремонт электрического, холодильного и технологического оборудования Заказчика. В случае возникновения неисправности или поломки оборудования в период эксплуатации поставщик обеспечивает ремонт оборудования за свой счет. Обслуживание и ремонт оборудования должны производиться в соответствии с установленными правилами, стандартами и нормами в Республике Казахстан. Поставщик в случае необходимости осуществляет доукомплектование, дооснащение оборудования и инвентаря пищеблока за свой счет. 3) Поставщик должен подтвердить происхождение, безопасность и качество продуктов питания, применяемых для приготовления лечебно-диетического питания согласно перечня в Постановлении Правительства Республики Казахстан от 26 января 2002 года № 128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики», Закона Республики Казахстан от 21 июля 2007 года № 301 «О безопасности пищевой продукции». 4) Остаток неиспользованных продуктов питания Заказчика передаются Поставщику по закупочной цене. 5) Аутсорсинг производственного процесса пищеблока производится в соответствие с действующими нормативными актами РК: 1. Кодекс РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» от 07.07.2020г. №360-VI ; 2. Закон РК «О безопасности пищевой продукции» от 21.07.2007г. № 301; 3. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-302/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях Здравоохранения и образования». 4. Приказ МЗ РК от 17.02.2022г. № ҚР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»; 5. Приказ МЗ РК № ҚР ДСМ-96/2020 от 11.08.2020г. «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам здравоохранения; 6. Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № ҚР ДСМ-131/2020 «Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а

	также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги "Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров"»; 7. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29.07.2022 года № ҚР ДСМ-68 Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации". 8. Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-331/2020 «Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления»; 9 Приказ МЗ РК от 2 декабря 2022 года № ҚР ДСМ-151. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических, санитарно-профилактических мероприятий по предупреждению инфекций, связанных с оказанием медицинской помощи"; 10. Постановление Правительства РК от 26.01.2002г. № 128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарём государственных организаций»; 11. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 7 апреля 2023 года №62. "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля. 6) Бесперебойное производство лечебного питания силами квалифицированного персонала Поставщика: Приготовление лечебного питания проводится согласно лечебных столов от 1 до 15 в соответствии с заболеваниями (при наличии). Дополнительно введенны 16 (детский), индивидуальный стол для зондового питания, челюстно-лицевой (для пациентов с шинированной полостью рта), стол для участников и инвалидов ВОВ, стол для ожоговых больных, а также гипоаллергенная и аглютиновая диета. Должны строго соблюдать калорийность, температурный режим пищи. Энергетическая ценность (энергоценность, калорийность) пищи выражают в современных единицах килоджоулях (кДж) или старых единицах килокалориях (ккал). 1 ккал = 4,184 кДж. 1000 ккал=4,184 МДж (мегаджоуль). В среднем 1 г жира дает 37,7 кДж (9 ккал), 1 г усвояемых углеводов – 15,7 кДж (3,75 ккал), 1 г белка – 16,7 кДж (4 ккал). При приготовлении строго соблюдать калорийность, температурный режим пищи. 7) 2027 год: Организация ежедневного лечебно – диетического 4-разового питания на 175 000 койка-дней по 2 500 тенге. Итого планируемая сумма на год 437 500 000 тенге. Организация ежедневного лечебно – диетического 5-разового питания на 56 000 койка-дней по 2 500 тенге. Итого планируемая сумма на год 140 000 000 тенге. Общая сумма закупки 577 500 000 тенге. Примерное количество больных на 1 сутки –600

	человек. Ежедневно количество пациентов может варьироваться, в зависимости от поступивших больных. Ежедневное количество должно соответствовать с данными статистического отдела. 8) Сотрудники пищеблока должны знать процедуры и алгоритм работы, соответствующие характеру выполняемых работ. Медицинский осмотр сотрудников пищеблока осуществляется за счет Поставщика. 9) Порядок организации лечебно-диетического питания: 1. Организация ежедневного лечебно – диетического 4-разового, 5-разового питания для пациентов - Исполнитель (ответственное лицо). 1.1. Предоставление количества больных ежедневно на день вперед, в пятницу – на три дня вперед- Заказчик – диетическая сестра, старшие сестры отделений (ответственное лицо). 1.2. Предоставление рекомендаций по составлению меню на неделю- Заказчик – диетическая сестра (ответственное лицо). 1.3. Составление и утверждение меню на последующую неделю- Исполнитель (ответственное лицо). 1.4. Закуп продуктов- Исполнитель (ответственное лицо). 1.5. Приготовление питания- Исполнитель (ответственное лицо). 1.6. Раздача горячего питания в отделениях- Заказчик (ответственное лицо). 2. Сопутствующие услуги. 2.1. Закуп и установка в помещении кухни недостающего ассортимента и количества оборудования для приготовления питания- Исполнитель (ответственное лицо). 3. График времени выдачи готовой продукции. 3.1. Завтрак: 7.50 - 8.20 (Время распределения). 3.2. Обед: 12.00 - 12.30(Время распределения). 3.3. Полдник: 15.40 – 16.00(Время распределения). 3.4. Ужин: 17.45 – 18.10(Время распределения). 10) В течение 2027 года планируется ввод в эксплуатацию нового медицинского комплекса и изменение места размещения Заказчика. На основании вышеизложенного Заказчик вправе при необходимости расторгнуть договор на любом его этапе согласно подпункта 8 «В случае нецелесообразности дальнейшего исполнения договора с подробным обоснованием причин данной нецелесообразности» пункта 8.6 главы 8 настоящего Договора. ТРЕБОВАНИЯ К ДИЕТАМ: • 4-разовое питание для больных круглосуточного стационара (завтрак, обед, полдник, ужин). Имеется дополнительное питание: 11час усиленное питание по требованию лечащих врачей и второй ужин для больных с инсулинозависимым диабетом 21ч:00мин. • Строгое соблюдение калорийности и набора продуктов. • В перспективном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение одного дня и в последующие 2-3 дня. Фактический рацион питания обеспечивают в соответствии с утвержденным перспективным меню. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие с учетом их пищевой ценности, например, рыбу, птица, яйцо, творог, сметана можно давать не каждый день, но в течении 10 дней количество этих продуктов должно быть предоставлено в полном объеме. Техническая спецификация на продукты питания : Мясо плотное. Говядина 1-категории. Окрас красный, жировых прослоек - белый, кремовый, но не

	желтый. Внешний вид мяса сухой, а мясной сок, выделяемый в разрезе-прозрачный. Запах мяса натуральный, без примесей и постороннего дурного оттенка. Мясо хорошо обескровлено, консистенция жира - плотная и не липкая. Корочка на мясе тонкая бледно-розового или красноватого цвета. Мороженая. Четвертина I категории. Промышленный забой, выработано в соответствии с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной и пищеперерабатывающей промышленности, замороженное, первая категория. Каждая партия должна иметь ветеринарно-санитарную справку и клеймо. Допустимо получать мясо в блоках и хранить в транспортной упаковке на стеллажах, поддонах и в контейнерах штабелями по 500 кг в неделю. Мясо птицы - Куры - 1 категория, потрошеные, с удалением всех внутренних органов, головы, шеи, ножек, хорошо развитые мышцы и не значительные отложения подкожного жира на спине, животе и груди, допускаются легкие ссадины, не более двух порывов кожи на тушке, но не на филее, единичные пеньки и легкое слущивание эпидермиса кожи. Молоко 3,2% . По внешнему виду и консистенции молоко должно представлять собой однородную жидкость без осадка, вкус и запах — характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения; цвет — белый, равномерный по всей массе. Фарш мясной и куриный для приготовления блюд, изготавливается непосредственно в пищеблоке Заказчика. • При составлении еженедельной меню-раскладки учитываются утвержденные нормы питания, с учетом требований к питательной ценности, ассортименту и качеству питания, безопасности для жизни и здоровья людей. • При составлении ежедневного меню-раскладки соблюдать нормы питания, утвержденные в установленном порядке для каждого контингента, набор продуктов, режим питания, массу порций (в нетто) блюд в соответствии с нормативными правовыми актами. • Ежедневно вывешивать в столовых отделений меню по лечебным столам с указанием массы порций. Нулевые диеты: Показания к применению: после операций на органах пищеварения; полубессознательное состояние больного. Целевое назначение. Обеспечение организма минимальным количеством пищевых веществ в случаях противопоказаний к приему твердой пищи; максимальная разгрузка органов пищеварения, предупреждение метеоризма (скопление газов) в кишках. Диета № 0а. Энергетическая ценность – 3161-4271 кДж (755-1020 ккал). Химический состав: белков – 5 -10 г, жиров – 15-20г, углеводов – 150-200г, натрия хлорида – 1-2г, свободной жидкости – 1,8-2,2л. Кулинарная обработка, обеспечивающая жидкую и желеобразную пищу. Режим питания. Пищу принимают дробными порциями 7-8 раз в сутки с температурой не выше 450; на один прием не более 200-300г. Рекомендуются: слабый обезжиренный мясной бульон, слизистые отвары со сливками, фруктово-ягодный кисель, фруктово-ягодные соки, желе фруктовое, отвар шиповника с сахаром. Исключаются: цельное молоко, плотные и пюреобразные блюда, газированные напитки. Диета № 0б (1 а-хирургическая).

	Энергетическая ценность – 6364-6908 кДж (1520-1650 ккал). Химический состав: белков – 40-50г, жиров – 40-50г, углеводов – 250г, натрия хлорида – 4-5г, свободной жидкости – до 2л. Режим питания. Разрешается на прием до 350-400г в теплом виде 6 раз в сутки; назначается после диеты 0а. Рекомендуются: в дополнение к продуктам и блюдам диеты № 0а слизистые крупяные супы на овощном отваре, жидкие протертые каши из круп (гречневой, риса, геркулеса), паровой белковый омлет, яйцо всмятку, паровое суфле или пюре из нежирного мяса и рыбы, муссы из некислых ягод. Диета № 0в (16 - хирургическая). Энергетическая ценность – 9211-10048 кДж (2200-2400 ккал). Химический состав: белков – 80-90г., жиров – 65-70г, углеводов – 320-350г, натрия хлорида – 6-7г, свободной жидкости – 1,5л. Режим питания. Прием пищи до 6 раз в день в теплом виде; назначается после диеты № 0б, как переходный этап к физиологически полноценному питанию. Рекомендуются: супы-пюре, супы-кремы, паровые блюда из протертого отварного мяса и рыбы, паровые блюда из творога, творог протертый со сливками, кисломолочные напитки, печеные яблоки, протертое овощное и фруктовое пюре, до 75г белых сухарей. Диета № 1, 16, 16б: Показания к применению: язвенная болезнь и хронический гастрит с нормальной и повышенной желудочной секрецией в фазе затихающего обострения и ремиссии (в течение 3-5 мес.); хронический гастрит с секреторной недостаточностью в фазе обострения; острый гастрит в период выздоровления; после операций на желудке в фазе восстановления, дети до 2 лет (после диет № 1а и 1б). Целевое назначение. То же, что и в диете № 1б, но с меньшим щажением желудка. Общая характеристика. Диета с достаточной энергетической ценностью и нормальным соотношением основных пищевых веществ. Исключаются химические и термические пищевые раздражители, сильные стимуляторы желудочной секреции. Механическое щажение желудка менее строгое, чем в диете № 1б. Энергетическая ценность - 12142-12979 кДж (2900-3100 ккал). Химический состав: белков - 100 г (60 % животные), жиров – 100 г (20-30% растительные), углеводов - 400-450 г; натрия хлорида - 12 г; свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Пищу готовят на пару, варят и подают в протертом виде. Режим питания. Пищу принимают 5-6 раз в сутки в теплом виде (40-50 °С). Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда: 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный из муки высшего и 1 сорта вчерашней выпечки или подсушенный; несдобные булочки (1-2 раз в неделю); сухой бисквит, несдобное печенье (типа «Мария»). Исключаются: хлеб ржаной, свежий, блины, пирожки, пироги, сдоба, (диета № 1 - хирургическая - отличается от диеты № 1 включением некрепких мясных, рыбных и овощных бульонов и ограничением цельного молока). 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные сорта мяса (говядина, телятина, кролик) без сухожилий и фасций, куры и индейки без кожи в отварном или паровом виде, протертые (котлеты, кнели, фрикадели, пюре, суфле, рулет и др.), телятина, кролик, цыплята в

	отварном виде куском, бефстроганов из вареного мяса. Отварные и паровые язык и печень. Ветчина нежирная, нежилистая, несоленая; колбасы докторская и диетическая мелконарезанные; мясной сырок, паштет из печени. Исключаются: жирные и жилистые сорта мяса и птиц в жареном и тушеном виде, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирные виды без кожи куском или в виде котлетной массы в отварном или паровом виде, заливная на овощном наваре. Малосоленая зернистая икра в небольшом количестве. Исключаются: жирные виды (осетрина, севрюга и др.), копченая, соленая, жареная, тушеная. 4. Яйца. Рекомендуются: всмятку, паровые омлет и яичница (2 яйца в день). Исключаются: сваренные вкрутую, жареные яичница и омлет, сырой яичный белок. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко цельное, сливки, однодневная простокваша, свежие некислая сметана и творог в блюдах (ленивые вареники, запеканка, пудинги и др.); сыр неострый протертый. Исключаются, молочные продукты с высокой кислотностью, острые сыры. 6. Жиры. Рекомендуются: масло сливочное несоленое, рафинированное оливковое и подсолнечное в натуральном виде или добавленные в блюда. Исключаются другие жиры, пережаренное масло. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: каши, сваренные на молоке или воде - манная, хорошо разваренная рисовая, протертые гречневая и геркулесовая. Паровые пудинги, суфле, котлеты из молотых круп. Отварные нарубленные макаронные изделия. Исключаются: пшено, перловая, ячневая, гречневая (ядрица), бобовые, цельные макароны. 8. Овощи. Рекомендуются: свекла, картофель, морковь, цветная капуста, зеленый горошек, сваренные в воде или на пару и протертые (пюре, суфле); паровые пудинги; кабачки и тыква, нарезанные кусочками, в отварном виде. Изредка спелые некислые помидоры в небольшом количестве. Исключаются: другие овощи, соленые, квашеные, маринованные овощи и грибы, овощные консервы. 9. Супы. Рекомендуются: из протертых овощей, молочные, крупяные, протертые из вермишели или домашней лапши с добавлением разрешенных протертых овощей; супы-пюре молочные, из овощей, из заранее вываренных кур или мяса. Заправляются сливочным маслом, некислой сметаной, яичным желтком. Исключаются: на мясном, курином, рыбном бульоне, грибном и крепких овощных наварах, борщ, щи, окрошка. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: спелые сладкие фрукты и ягоды в виде пюре, киселей, желе, муссов, протертых компотов. Печеные яблоки (без кожицы). Сладкие блюда на взбитых белках (муссы, самбуки), взбитые сливки, кремы, молочный кисель. Сахар, мед, джемы и варенья из сладких ягод и фруктов, пастила, зефир. Исключаются: ягоды и фрукты в сыром виде, кислые и неспелые, шоколад, халва, непротертые сухофрукты. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: молочные, сметанные, яично-масляные соусы. Укроп мелконарезанный в супы; ванилин. Исключаются: прочие соусы и пряности. 12. Напитки. Рекомендуются: некрепкий чай с молоком или со сливками, слабое какао на молоке, сладкие фруктово-ягодные соки, отвар шиповника, пшеничных

	отрубей. Исключаются: квас, кофе, газированные напитки, соки кислых ягод и фруктов. Диета № 1а: Показания к применению: язвенная болезнь в фазе обострения (в первые 8-12 дней); острые гастриты, обострения хронических гастритов и гастродуоденитов (в первые дни лечения); после операций на желудке (через 6-7 дней); ожог пищевода. Целевое назначение. Путем максимального механического и химического щажения пищевого канала способствовать репарации слизистой оболочки и снижению рефлекторной возбудимости желудка, уменьшению исходящих из него интероцептивных раздражений. Общая характеристика. Ограничение энергетической ценности в основном за счет углеводов и в незначительной степени - белков и жиров. Исключаются продукты, являющиеся сильными возбудителями желудочной секреции, раздражающие механически, химически и термически (очень горячие и холодные) слизистую оболочку желудка. Энергетическая ценность 7746-8374 кДж (1850-2000 ккал). Химический состав: белков - 80-90 г (65-70% животные), жиров - до 80-90 г (20 % растительные), углеводов - 200 г, натрия хлорида - 8 г; свободной жидкости - 1,3-1,5 л. Кулинарная обработка. Пища в вареном или приготовленном на пару виде, жидкой и полужидкой консистенции. Режим питания. Диета предусматривает соблюдение постельного режима. Пищу принимают через каждые 2-3 часа 6 раз в сутки дробными порциями в теплом виде (40-50 °С). Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда: 1. Хлеб и мучные изделия исключаются. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные сорта говядины, телятины, кролика после удаления сухожилий, фасций и жира. Птицу очищают от кожи. Употребляют в виде пюре или парового суфле из вареного мяса 1 раз в день. Исключаются: другие блюда из мяса и птицы. 3. Рыба. Рекомендуется: паровое суфле из отварной рыбы нежирных сортов (судак и др.) 1 раз в день (вместо мяса). Исключаются: жирные виды и прочие блюда. 4. Яйца. Рекомендуются: всмятку или в виде парового омлета (до 3-4 штук в день). Исключаются: в другом виде. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко, сливки, творожное паровое суфле. Исключаются: сыр и молочнокислые продукты (кефир, простокваша, сметана, творог и др.). 6. Жиры. Рекомендуются: масло сливочное несоленое и оливковое масло хорошо очищенное в натуральном виде, добавленные в блюда. Исключаются прочие разновидности. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются молочные жидкие каши из манной крупы, рисовой и гречневой муки детского питания, толокна. Исключаются макаронные изделия, бобовые и другие каши. 8. Овощи. Рекомендуются: гомогенизированные (детского питания). Исключаются: в другом виде. 9. Супы. Рекомендуются: слизистые отвары на молоке из риса, перловой и овсяной (геркулеса) круп. Исключаются: бульоны из мяса, курицы, рыбы, овощей, грибов. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости: Рекомендуются: сахар, мед, молочный кисель; желе, кисель, мусс на желатине из некислых ягод и фруктов; снежки и меренги. Исключаются: фрукты и ягоды в сыром виде. 11. Соусы и пряности исключаются. 12. Напитки.

	Рекомендуются: отвары шиповника, пшеничных отрубей, соки свежих некислых фруктов и ягод, разведенные водой с сахаром, некрепкий чай с молоком или сливками. Исключаются: кофе, какао, квас, газированные напитки. Диета № 2: Показания к применению: хронические гастриты с пониженной желудочной секрецией вне фазы обострения; хронические энтероколиты вне фазы обострения; нарушение функции жевательного аппарата период выздоровления после острых инфекций и операций. Целевое назначение. Стимуляция секреции и нормализация двигательной функции желудка и кишо уменьшение бродильных процессов в кишках. Общая характеристика. Полноценная по энергетической ценности и химическому составу диета умеренным механическим и термическим щажением при сохранении химических раздражителей. Энергетическая ценность – 12142 кДж (2900 ккал). Химический состав: белков – 100г (60% животные), жиров – 100г (20-25% растительные), углеводов – 400г; натрия хлорида – 12г; свободной жидкости – 1,5л. Кулинарная обработка. Варка, тушение, запекание и ограниченно жарение без образования грубо корки (не допускается панировка); измельчение и пюрирование пищи. Режим питания. Дробный прием пищи 4-5 раз в день в теплом виде (40-50 0С). Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда: 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный выпечки предыдущего дня или подсушенный; несдобные булочные изделия, сухари, печенье, сухой бисквит. Исключаются: грубый ржаной хлеб, изделия из свежего сдобного и слоенного теста, оладьи и блины. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирная говядина в рубленном виде – котлеты, биточки слегка обжаренные. Телятина, кролик, курица, индейка отварные, тушеные, паровые, запеченные, жареные. Обжаривают без панировки. Язык отварной, мясо заливное, студень говяжий, паштет из мяса и печени, постная ветчина, колбасы: докторская и диетическая, сосиски молочные. Исключаются: жирные и жилистые сорта (баранина, свинина, гусь, утка), консервы, копчености. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирная отварная, тушеная, заливная, жареная (без понировки). Исключаются: жирные виды, соленая, вяленая, копченая, рыбные консервы. 4. Яйца. Рекомендуются: всмятку, яичница мешанная, омлет жареный и запеченный. Исключаются: сваренные вкрутую. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко в составе различных блюд, с чаем и другими напитками. Кефир, простокваша, ацидофилин, свежий некислый протертый творог в натуральном виде и в блюдах, некислая сметана в блюдах, сыр неострый протертый. Исключаются: цельное молоко и сливки, мороженое. 6. Жиры. Рекомендуются: масло сливочное, топленое, растительные рафинированные масла. Исключаются: все другие и сало. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: протертые или разваренные каши. Вермишель и лапша отварные. Пудинги запеченные, зразы, котлеты из вермишели и круп. Исключаются: гречневая (ядрица), перловая, бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: морковь, свекла – отварные, запеченные, тушеные. Картофель в ограниченном количестве в виде пюре, зраз, котлет

	(слегка обжаренные). Цветная капуста в отварном виде с маслом. Кабачки и тыква тушеные. Помидоры спелые свежие, сырые. Исключаются: богатые грубой растительной клетчаткой или эфирными маслами (огурцы, репа, редис, редька, перц и др.), маринованные грибы. 9. Супы. Рекомендуются: на мясных и рыбных бульонах, овощных и грибных наварах, картофельные, с протертыми крупами, мелко нарубленными или протертыми овощами, вермишелью, фрикадельками. Исключаются: молочные, гороховый, фасолевый, чечевичный, окрошка. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: спелые сырые фрукты и ягоды в виде пюре и мягких сортов без кожицы непротертые, протертые компоты, кисели, желе, муссы из свежих ягод и фруктов. Компоты из протертых сухофруктов. Яблоки печеные. Сахар, мед, варенье, пастила, зефир, мармелад. Исключаются: твердые фрукты, ягоды с грубыми зернами (красная смородина, малина) и грубой кожицей (крыжовник), инжир, финики, халва. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: соусы на мясных и рыбных бульонах, грибных и овощных отварах, сметанный, белый с лимоном. Лимонная кислота, корица, гвоздика, лавровый лист, ванилин (в небольшом количестве). Исключаются: жирные и острые соусы, перец, горчица, хрен. 12. Напитки. Рекомендуются: чай, кофе, какао на воде с молоком, отвар шиповника, соки фруктовые, ягодные, овощные, квашеной капусты. Исключаются: газированные, виноградный сок. Диета № 3: Показания к применению: алиментарный, привычный запор и некоторые болезни прямой кишки (трещины, геморрой), при отсутствии других заболеваний органов пищеварения. Целевое назначение. Стимуляция двигательной функции кишок путем включения в рацион механических, термических и химических раздражителей. Общая характеристика. Полноценный по энергетической ценности и химическому составу рацион; включение продуктов, богатых грубой растительной клетчаткой и стимулирующих перистальтику кишок. Энергетическая ценность – 12142-15072 кДж (2900-3600 ккал). Химический состав: белков – 100-120г (50-60% животные), жиров – 100-120г (20-30% растительные), углеводов – 400-500г; натрия хлорида – 12-15г; свободной жидкость не ограничивают. Кулинарная обработка разнообразная без ограничений. Режим питания. Прием пищи 4 раза в день. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда: 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб ржаной, пшеничный из муки грубого помола, «докторский», «Здоровье», «барвихинский». 2. Мясо и птица. Рекомендуются: различные, лучше жилистые, куском; птица с кожей, блюда из субпродуктов, студень, колбасы, сосиски, сардельки, ветчина. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирная различного приготовления, сельдь, копченая, шпроты, сардины в масле, рыбья икра. 4. Яйца. Рекомендуются: сваренные вкрутую, яичница. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: однодневные молочнокислые напитки, сливки, сметана, творог, сыр. 6. Жиры. Рекомендуются: сливочное, топленое, растительные масла, сало. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: перловая, гречневая (ядрица), пшено, ячневая в виде

	рассыпчатых каш, бобовые. Исключаются: рис, геркулес, манная, макаронные изделия, саго. 8. Овощи. Рекомендуются: любые, особенно свекла, капуста, редька, огурцы, морская капуста в виде икры, салатов, винегретов с растительным маслом, в консервированном виде. 9. Супы. Рекомендуются: овощные, фруктовые, из бобовых, свекольник, окрошка, борщ, щи, преимущественно в прохладном виде. Исключаются: слизистые супы. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: фрукты и ягоды в сыром виде (кроме исключаемых), сухофрукты (особенно чернослив), компоты, желе, яблоки печеные, мороженое, варенье, мед, сиропы. Исключаются: черника, айва, гранат, кизил, брусника, груши, кисели, шоколад. 11. Соусы и пряности. Различные. 12. Напитки. Рекомендуются: овощные и фруктовые соки (особенно свекольный, морковный, абрикосовый), квас, некрепкие чай и кофе, газированные напитки в холодном виде. Диета № 4: Показания для назначения этой диеты - острые заболевания и резкое обострение хронических заболеваний кишечника с сильными поносами. Цель назначения диеты - обеспечить питание при нарушении пищеварения, уменьшить воспаление, бродильные и гнилостные процессы в кишечнике, способствовать нормализации функций кишечника и других органов пищеварения. Диета пониженной энергоценности за счет жиров и углеводов при нормальном содержании белка с резким ограничением механических, химических и термических раздражителей желудочно-кишечного тракта. Исключены продукты, усиливающие секрецию органов пищеварения, процессы брожения и гниения в кишечнике; блюда жидкие, полужидкие, протертые, сваренные в воде или на пару, а также очень холодные и горячие блюда. Режим питания: 5-6 раз в день небольшими порциями. Химический состав и энергоценность диеты. Химический состав диеты: белки - 70-80 г (60-65 % животные), жиры - 60-70 г, углеводы - 250 г (40-45 г сахара), поваренная соль - 8-10 г, свободная жидкость - 1,5- 2 л. Энергоценность диеты - 1800-1900 ккал. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда диеты. 1. Хлеб и мучные изделия. Сухари из 200 г пшеничного хлеба высшего сорта, тонко нарезанные и неподжаристые. 2. Супы. На обезжиренном слабом мясном или рыбном бульоне с добавлением слизистых отваров круп, манной, риса, вареного и протертого мяса, паровых кнелей и фрикаделек, яичных хлопьев. 3. Мясо и птица. Нежирные и нежилистые сорта говядины, телятины, кур, индеек, кроликов. Мясо обезжиривают, удаляют фасции и сухожилия, у птиц - кожу. Паровые или сваренные на воде котлеты, кнели, фрикадельки. Фарш с вареным рисом вместо хлеба 3-4 раза пропускают через мелкую решетку мясорубки. Суфле из отварного мяса. 4. Рыба. Нежирные виды свежей рыбы куском и рубленные (кнели, фрикадельки, котлеты), сваренные на пару или воде. 5. Молочные продукты. Свежеприготовленный кальцинированный или пресный протертый творог, паровое суфле. 6. Яйца. До 1-2 штук в день. Всмятку, паровой омлет и в блюда. 7. Крупы. Протертые каши на воде или обезжиренном бульоне - рисовая, овсянная, гречневая, из

	крупяной муки. 8. Овощи. Только в виде отваров, добавляемых в супы. 9. Плоды, сладкие блюда и сладости. Кисели и желе из черники, кизила, черемухи, айвы, груш. Протертые сырые яблоки. Сахар - ограниченно. 10. Соусы и пряности. только обезжиренный бульон и сливочное масло в блюда. 11. Напитки. Чай, особенно зеленый, черный кофе и какао на воде. Отвары из шиповника, сушеной черники, черной смородины, черемухи, айвы. При переносимости - разведенные свежие соки из ягод и фруктов, кроме винограда, слив, абрикосов. 12. Жиры. Только свежее сливочное масло по 5 г на порцию готового блюда. Диета № 5: Показания к применению: острые гепатиты и холециститы в фазе выздоровления, хронические гепатиты, циррозы печени, воспалительных поражений желчных путей (холециститы, холангиогепатит и т.д.) вне обострения; заболевания, сопровождающиеся нарушением функций печени и желчных путей. Во всех случаях без сопутствующих заболеваний желудка и кишок. Целевое назначение. Способствовать нормализации нарушенных функций печени и желчных путей, регулированию холестеринового и жирового обменов, накоплению гликогена в печени, стимулировать желчеотделение и двигательную функцию кишок. Общая характеристика. Полноценная по энергетической ценности диета с достаточным содержанием белков, жиров и углеводов, исключением продуктов, богатых пуринами, азотистыми экстрактивными веществами, холестерином, щавелевой кислоты, щавелевой кислотой, эфирными маслами, продуктов окисления жира (акролеины, альдегиды), образующихся в процессе жарения. Увеличено содержание липотропных веществ (холин, метионин, лецитин) и содержит значительное количество клетчатки и жидкости. Энергетическая ценность – 10467-12142 кДж (2500-2900 ккал). Химический состав: белков – 90-100г (60% животные), жиров – 80-100г (30% растительные), углеводов – 350-400г; натрия хлорида – 10г; свободной жидкости – 1,8-2,5л. Кулинарная обработка. Не разрешается жарение, не требуется измельчение пищи. Режим питания. Дробный прием пищи 5 раз в день в теплом виде. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда: 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный и ржаной вчерашней выпечки или подсушенный. Несдобные печенье. Исключаются: свежий хлеб, изделия из сдобного теста, торты с кремом, в жареном виде. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирная, нежилистая говядина, кролик, индейка, курица (кожу удаляют) отварные, запеченные с предварительным отвариванием, куском или рубленные, нежирная ветчина, докторская и диетические колбасы. Исключаются: жирные сорта гусь, утка, дичь, мозги, печень, почки, консервы, копчености, жареные блюда. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирные виды, куском, отварная, запеченная с с предварительным отариванием, заливная (на овощном отваре), фаршированная. Исключаются: жирные виды, соленая, копченая, консервы, икра зернистая (осетровая, кеты, севрюжья). 4. Яйца. Рекомендуются: омлет белковый запеченный, не более 1 желтка в день в блюда. Исключаются: вкрутую, жареные. 5. Молочные продукты. Рекомендуются:

	молоко, кефир, простокваша, сметана как приправа к блюдам, некислый творог и блюда из него (пудинг, запеканка, ленивые вареники, неострый сыр). Исключаются: сливки, творог с повышенной кислотностью. 6. Жиры. Рекомендуются: масло сливочное в натуральном виде и масла растительные: подсолнечное, оливковое, кукурузное. Исключаются: топленое масло, пережаренные жиры, свиное, говяжье, баранье сало, маргарин, кулинарные жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: крупы в полном ассортименте (особенно овсяная и гречневая) в виде каш, запеченных пудингов с добавлением творога, моркови, сушеных фруктов, плова с овощами или фруктами. Вермишель и лапша отварные. Исключаются: бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: в сыром, отварном, тушеном и запеченном виде, лук после отваривания, некислая квашеная капуста. Исключаются: редис, редька, щавель, шпинат, репа, чеснок, грибы, маринованные овощи. 9. Супы. Рекомендуются: молочные, на овощном отваре с крупами, вермишелью, лапшой, фруктовые, борщ и вегетарианские щи. Муку и овощи для заправки не поджаривают. Исключаются: на мясном и рыбном бульоне, грибном наваре, зеленые щи, окрошка. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: фрукты и ягоды некислых сортов, компоты, кисели, желе, муссы из них, снежки, меренги, сахар, мед, варенье, конфеты не шоколадные, мармелад, пастила. Исключаются: кислые сорта плодов, шоколад, мороженое, кремовые изделия. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: молочные, сметанные, овощные, фруктово-ягодные подливки. Муку для соуса не поджаривают. Петрушка, укроп, корица, ванилин. Исключаются: острые, на мясном и рыбном бульоне, грибном наваре, перец, горчица, хрен. 12. Напитки. Рекомендуются: чай с лимоном, кофе с молоком, фруктовые, ягодные и овощные соки, отвар шиповника. Исключаются: кофе, какао, холодные напитки. Диета № 6: Показания к применению: реконвалесценты и больные, у которых отсутствуют показания к назначению специальной лечебной диеты (при нормальном состоянии пищевого канала). Целевое назначение. Обеспечение полноценного разнообразного рационального питания в условиях стационара. Общая характеристика. Физиологически полноценная и разнообразная диета, рассчитанная на человека, не выполняющего физического труда. Содержание витаминов увеличено. Исключаются некоторые трудно усвояемые и острые пищевые продукты. Энергетическая ценность - 11095-12979 кДж (2650-3100 ккал). Химический состав: белков 80-100 г (55-60 % животные), жиров - 80-100 г (20-25 % растительные), углеводов - 400-450 г (сахар 70-100 г); натрия хлорида - 12-15 г, свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Разнообразная без ограничений. Режим питания. Пища принимается 4-5 раз в день. Разрешаются: разнообразные продукты, обеспечивающие правильное соотношение основных пищевых ингредиентов и повышенное поступление в организм витаминов. Рекомендуется включение в рацион овощей, фруктов, ягод и их соков, отвара шиповника, из отрубей, ржаного хлеба и т.д. Исключаются: молочные продукты, цитрусовые,

	яйца, фрукты (красной окраски), овощи, сладости, сладкие соки, выпечка. Ограничиваются: горчица и перец. Диета № 7: Показания к применению: хронический гломерулонефрит (в период затихания процесса), острый гломерулонефрит (на стадии выздоровления), нефропатия беременных, другие заболевания, при которых показана малосолевая диета. Целевое назначение. Умеренное щажение функции почек, уменьшение артериального давления и отеков и улучшение выведения азотистых шлаков и недоокисленных продуктов обмена из организма. Общая характеристика. Ограничиваются незначительно белок, натрия хлорид, свободная жидкость, вещества, раздражающие почки, возбуждающие сердечно-сосудистую и центральную нервную системы, мясные, молочные и грибные бульоны, продукты, богатые эфирными маслами и щавелевой кислотой. Энергетическая ценность - 11514-13188 кДж (2750-3150 ккал). Химический состав: белков - 80 г (50% животные), жиров – 90 г (20-25% растительные), углеводов - 400-500 г (100 г сахара); натрия хлорида - 5-7 г (из них 3-5 г дают на руки больному, а остальное содержится в продуктах); свободной жидкости - 0,8-1 л. Кулинарная обработка. Пища используется в вареном и измельченном виде; допускается обжаривание мяса и рыбы после предварительного отваривания. Режим питания. Пища принимается 5 раз в день. Рекомендуются: те же продукты и блюда, что в диете № 7б, с увеличением количества продуктов, богатых белком (мясо, рыба, творог, яичный белок и т.д.). Исключаются: те же продукты что в диете № 7а. Диета №8: Показания к применению: ожирение (при отсутствии нарушений органов пищеварения). Целевое назначение. Предупреждение и устранение избыточного накопления жировой ткани в организме. Общая характеристика. Снижение энергетической ценности, главным образом за счет углеводов (особенно легкоусвояемых) и, в меньшей мере, жиров. Ограничение натрия хлорида, свободной жидкости. Умеренное содержание белков (особенно за счет животных) и клетчатки. Исключение экстрактивных веществ и вкусовых приправ. Таблица 1. Химический состав и энергетическая ценность редуцированных диет для больных ожирением. Вариант диеты № 8: 8 (основная): белки, г-100-110; Жиры, г-80-90; Углеводы, г -120-150; энергетическая ценность, кДж (ккал)- 6699-7746 (1600-1850). 8а (умеренная редукция): Белки, г-70-80; Жиры, г-60-70; Углеводы, г-70-80; Энергетическая ценность, кДж (ккал)- 4605-5317 (1100-1270). 8о (максимальная редукция): Белки, г-40-50; Жиры, г-30-40; Углеводы, г-50-70; Энергетическая ценность, кДж (ккал)- 2638-3517 (630-840). Химический состав и энергетическая ценность в соответствии с вариантом диеты: 8, 8а и 8о (табл. 1) 60% белков должны быть животными, 25-30% жиров – растительными. Разрешается натрия хлорида – до 5-8г (5 г выдают на руки больному для подсаливания отдельных блюд, а остальное количество содержится в натуральных продуктах); свободной жидкости – до 1-1,2л. Кулинарная обработка. Пищу готовят в вареном, тушеном и запеченном виде. Вместо сахара используют его заменители (ксилит, сорбит и

	др.). Ограничивают жареные, рубленые и протертые изделия. Пищу готовят без специй и соли. Режим питания. Дробный прием пищи до 6 раз в день. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда: 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: пшеничный из муки грубого помола хлеб ржаной в ограниченном количестве, белково-пшеничный и белково-отрубный хлеб. Исключаются: изделия из пшеничной муки высшего сорта, сдобного и слоеного теста, печенье. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирное мясо (говядина, телятина, кролик) и куры в отварном, тушеном и обжаренном после предварительного отваривания. Заливное, говяжьи сардельки. Исключаются: жирные сорта, гусь, утка, ветчина, сосиски, колбасы и копченые, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирные виды в отварном, запеченном, фаршированном и заливном виде; продукты моря (паста «океан», мидии и др.). Исключаются: жирные виды, копченая, соленая, рыбные консервы в масле, икра. 4. Яйца. Рекомендуются: вареные и в виде омлета. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко (преимущественно белковое), простокваша, кефир нежирный и таллинский, творог, сыр несоленый и нежирный, сметана ограниченно (в основном в блюдах). Исключаются: молоко топленое, сливки, ряженка, йогурт сладкий, творог жирный, сыр соленый и жирный. 6. Жиры. Рекомендуются: сливочное и растительные масла ограниченно. Исключаются: свиное сало, говяжьи и бараний жир, кулинарные жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: в ограниченном количестве гречневая и перловая в виде рассыпчатых каш. Исключаются: другие крупы, макаронные изделия, бобовые. 8. Овощи. Рекомендуются: сырые и в любом приготовлении (картофель ограниченно). Квашеная капуста в отмытом виде. Исключаются: маринованные и соленые. 9. Супы. Рекомендуются: овощные с фрикадельками, борщ, щи, окрошка, свекольник. Исключаются: картофельные, с макаронами, крупами, бобовые, молочные. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: кисло-сладкие фрукты и ягоды, мусс на желатине, желе, компоты, самбуки с использованием вместо сахара ксилита или сорбита. Исключаются: арбузы, виноград, изюм, финики, инжир, сахар, мед, варенье, конфеты, мороженое, кисели. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: томатный, белый, слабый грибной, уксус. Исключаются: острые и жирные соусы, майонез, все пряности. 12. Напитки. Рекомендуются: чай, кофе некрепкий, кофе с молоком без сахара. Соки ягодные, фруктовые, овощные. Исключаются: сладкие соки, какао, сладкий квас, лимонад на сахаре. Диета № 9: Показания к применению. Назначается при сахарном диабете в качестве пробной диеты, с лечебной целью - больным с нормальной или слегка избыточной массой тела, не нуждающимся в инсулине или получающим его в небольшом количестве (до 20-30 ЕД) при легкой и средней степени тяжести диабета. Диета может использоваться при аллергических состояниях и заболеваниях (ревматизм, инфекционный неспецифический полиартрит, бронхиальная астма, отек Квинке, крапивница и др.). Целевое назначение. Выяснение толерантности больного сахарным

	диабетом к дозированной пищевой нагрузке для подбора индивидуальной дозировки инсулина и других глюкозоснижающих препаратов, создание условий для нормализации углеводного обмена, частично жирового, водно-солевого и белкового обменов, десенсибилизации организма. Общая характеристика. Умеренное ограничение энергетической ценности в основном за счет углеводов (особенно легкоусвояемых) и в меньшей степени жиров при нормальном количестве белков. Ограничение холестерине и экстрактивных веществ. Повышение содержания липотропных веществ и витаминов. Энергетическая ценность - 9630 кДж (2300 ккал). Химический состав: белков - 100 г (60 % животные), жиров - 80 г (25-30 % растительные), углеводов - 300 г, натрия хлорида - 12 г, свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Обычная. При изготовлении сладких блюд и напитков используются заменители сахара. Режим питания. Пища употребляется до 5-6 раз в день с точным распределением углеводов (при использовании диеты в качестве пробной углеводы равномерно распределяются между приемами пищи, при применении инсулина - с учетом его дозы и времени введения). Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда: 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: ржаной, белково-пшеничный, белково-отрубный, пшеничный 2-го сорта в пределах нормы углеводов. Исключаются: сдобные и сладкие мучные изделия. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные говядина, телятина, баранина, обрезная и мясная свинина, кролик, куры рубленные и куском, отварные, тушеные и зажаренные после отваривания, студень говяжий, курица заливная. Постная ветчина, докторская, диабетическая, говяжья колбасы, сосиски. Исключаются: жирные сорта, гусь, утка, жирная ветчина, колбасы копченые, консервы. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирная в отварном, запеченном и изредка жареном виде; заливная. Вымоченная сельдь ограниченно; консервы в томатном соусе или собственном соку. Исключаются: жирные виды, соленая, икра. 4. Яйца. Рекомендуются: до 2 в вареном и жареном виде. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: молоко, простокваша, кефир, творог нежирный или полужирный, сыр несоленый и нежирный, сметана ограниченно. Исключаются: сладкие творожные сырки, сливки. 6. Жиры. Рекомендуются: сливочное и растительные масла. Исключаются: мясные и кулинарные жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: каши из ячневой, гречневой, перловой, пшенной, овсяной круп, горох, ограниченно с учетом нормы углеводов. Исключаются: манная крупа, рис, макаронные изделия. 8. Овощи. Рекомендуются: капуста, салат, тыква, кабачки, огурцы, помидоры, баклажаны. С учетом нормы углеводов картофель, морковь, свекла, зеленый горошек. Исключаются: маринованные и соленые. 9. Супы. Рекомендуются: на некрепком нежирном мясном, рыбном, грибном бульоне, с картофелем, овощами, фрикадельками, разрешенными крупами; борщ, щи, свекольник, окрошка (мясная и овощная). Исключаются: жирные бульоны, молочный с крупами и лапшой, из бобовых. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: кисло-сладкие фрукты и

	ягоды в любом виде. Компоты, муссы, желе, конфеты, (ореховое печенье на сорбите, ксилите, сахарине). Исключаются: виноград, изюм, финики, инжир, бананы, сахар, мед, варенье, конфеты, мороженое. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: соусы на овощном отваре, слабых и нежирных мясных, рыбных и грибных бульонах, хрен, перец, горчица (ограниченно). Исключаются: острые, соленые и жирные соусы. 12. Напитки. Рекомендуются: чай, кофе, какао с молоком без сахара, отвар шиповника, соки несладких свежих фруктов и ягод, томатный сок. Исключаются: сладкие фруктовые и ягодные соки (виноградный и другие), сладкий квас, лимонады на сахаре. Диета № 10: Показания к применению: заболевания сердца в стадии компенсации или не резко выраженной недостаточности кровообращения (I-ПА стадии), гипертоническая болезнь I-II стадии, хронический гломерулонефрит и пиелонефрит без нарушения азотовыделительной функции почек. Целевое назначение. Облегчение деятельности сердечнососудистой системы при одновременном умеренном щажении органов пищеварения и почек; увеличение диуреза и разгрузка межуточного обмена. Общая характеристика. Значительное ограничение натрия хлорида и жидкости, растительной клетчатки и продуктов, богатых холестерином, способствующих метеоризму в кишках; веществ, возбуждающих сердечнососудистую и нервную систему, раздражающих печень и почки (экстрактивные и др.); обогащение рациона солями калия, кальция, липотропными веществами (лецитин, метионин); обеспечение достаточного поступления в организм витаминов. Энергетическая ценность – 9839-10886 кДж (2350-2600 ккал). Химический состав: белков – 80-90г (60% животные), жиров – 70г (30% растительные), углеводов – 350-400г; натрия хлорида – 5-7г (из них 3-5 выдают больному для подсаливания отдельных блюд по вкусу; остальное количество содержится в натуральных продуктах); свободной жидкости – 1,2л. Кулинарная обработка с умеренным механическим щажением; все блюда готовятся без соли. Режим питания. Пища принимается 5 раз в день. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда: 1. Хлеб и мучные изделия. Рекомендуются: хлеб пшеничный и ржаной вчерашней выпечки, несдобные печенья и бисквит. Исключаются: свежий хлеб, сдобное и слоеное тесто, блины. 2. Мясо и птица. Рекомендуются: нежирные сорта (говядина, телятина, мясная свинина, курица, индейка, кролик) в вареном виде с последующим запеканием или обжариванием, куском или рубленые. Исключаются: жирные сорта гусь, утка, колбасные изделия, консервы, копчености. 3. Рыба. Рекомендуются: нежирная в вареном виде с последующим обжариванием, рубленая или куском. Исключаются: жирные виды (осетрина, белуга, кета и др.), соленая, копченая, консервы, рыбья икра. 4. Яйца. Рекомендуются: одно в день без ограничений кулинарной обработки. 5. Молочные продукты. Рекомендуются: цельное молоко (если не вызывает метеоризма), сливки, молочнокислые напитки, сметана, творог, малосоленый сыр. Исключаются: соленые сыры. 6. Жиры. Рекомендуются: несоленое сливочное и растительные масла. Исключаются:

	мясные и кулинарные жиры. 7. Крупы, макаронные изделия и бобовые. Рекомендуются: любые крупы и макаронные изделия, приготовленные на воде или молоке (каши, пудинги, котлеты и т.д). Исключаются: бобовые (горох, фасоль). 8. Овощи. Рекомендуются: картофель, свекла, морковь, белокочанная и цветная капуста в отварном и запеченном виде. Огурцы, помидоры, морковь, листья салата, зеленый лук, укроп, петрушка в сыром виде. Исключаются: квашеные, соленые, маринованные, редис, редька, щавель, шпинат, грибы. 9. Супы. Рекомендуются: вегетарианские с картофелем, овощами, крупами, молочные, фруктовые. Исключаются: мясное, рыбные и грибные бульоны, с бобовыми. 10. Плоды, сладкие блюда и сладости. Рекомендуются: мягкие ягоды и фрукты в сыром виде, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, молочные кремы, мед, варенье, конфеты не шоколадные, зефир, пастила. Исключаются: плоды с грубой клетчаткой, ягоды с грубыми зернами, шоколад, пирожные. 11. Соусы и пряности. Рекомендуются: на овощном отваре, сметанный, молочный, томатные соусы; фруктовые подливки; ванилин, корица, гвоздика. Исключаются: на мясном, рыбном и грибном отварах, перец, горчица, хрен. 12. Напитки. Рекомендуются: некрепкий, кофе-суррогат, овощные и фруктовые соки (виноградный - ограниченно), отвар шиповника. Исключаются: крепкий чай, натуральный кофе, какао, газированные напитки. Диета №11: Показания для назначения диеты - туберкулез легких, костей, лимфатических узлов, суставов при нерезком обострении или его затухании, при пониженной массе тела (истощение после инфекционных болезней, операций, травм), во всех случаях при отсутствии поражений органов пищеварения. Разработаны варианты диеты № 11 с учетом локализации и характера туберкулезного процесса, состояния органов пищеварения, наличия осложнений. Цель назначения диеты. Цель диеты улучшение питания организма, повышение его защитных сил, усиление восстановительных процессов в пораженном органе. Общая характеристика диеты. Это диета с повышенной калорийностью, увеличивающая содержание в организме животных белков, особенно молочных, витаминов, минеральных веществ (кальций, железо и др.), умеренным увеличением количества жиров и углеводов. Кулинарная обработка и температура пищи обычные. Режим питания: 5 раз в день. Химический состав и энергоценность диеты. Химический состав диеты: белки - 100-120 г (60 % животные), жиры - 100-110 г (20-25 % растительные), углеводы - 400-450 г, поваренная соль - 12-15 г, свободная жидкость - 1,5 л. Энергоценность диеты - 2900-3100 ккал. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда диеты. Хлеб и мучные изделия. Пшеничный и ржаной хлеб и различные мучные изделия (пирожки, печенье, бисквиты, сдоба и др.). Супы. Любые. Мясо, птица, рыба. Различные виды мяса, птицы и рыбы, исключая очень жирные, в любой кулинарной обработке. Печень, мясопродукты (колбаса, ветчина, сосиски), рыбопродукты (сельди, балыки, икра, консервы - шпроты, сардины и др.); нерыбные морепродукты. Молочные продукты. В полном ассортименте с

	обязательным включением творога и сыра. Яйца. В разном приготовлении. Крупы. Разная крупа (особенно гречневая, овсяная), макаронные изделия. Бобовые, хорошо разваренные, в виде пюре. Овощи, фрукты, ягоды. В любой кулинарной обработке, но частью обязательно сырые. Закуски. Различные закуски, особенно лиственные и овощные салаты. Сладкие блюда, сладости. Различные сладкие блюда, мед, варенье и др. Соусы и пряности. Мясной красный, молочный бешамель, сметанный, яично-молочный и др., пряности в умеренном количестве. Напитки. Любые; обязательно овощные и фруктовые соки, отвар шиповника и пшеничных отрубей. Жиры. Сливочное, растительное масла в натуральном виде, топленое - для приготовления блюд. Исключают из диеты: очень жирные сорта мяса и птицы, бараний, говяжий и кулинарные жиры; острые и жирные соусы, торты и пирожные с большим количеством крема. Диета № 15: Показания к применению: реконвалесценты и больные, у которых отсутствуют показания к назначению специальной лечебной диеты (при нормальном состоянии пищевого канала). Целевое назначение. Обеспечение полноценного разнообразного рационального питания в условиях стационара. Общая характеристика. Физиологически полноценная и разнообразная диета, рассчитанная на человека, не выполняющего физического труда. Содержание витаминов увеличено. Исключаются некоторые трудноусвояемые и острые пищевые продукты. Энергетическая ценность - 11095-12979 кДж (2650-3100 ккал). Химический состав: белков 80-100 г (55-60 % животные), жиров - 80-100 г (20-25 % растительные), углеводов - 400-450 г (сахар 70-100 г); натрия хлорида - 12-15 г, свободной жидкости - 1,5 л. Кулинарная обработка. Разнообразная без ограничений. Режим питания. Пища принимается 4-5 раз в день. Разрешаются: разнообразные продукты, обеспечивающие правильное соотношение основных пищевых ингредиентов и повышенное поступление в организм витаминов. Рекомендуется включение в рацион овощей, фруктов, ягод и их соков, отвара шиповника, из отрубей, молока, кисломолочных продуктов, сливочного и растительных масел, ржаного хлеба и т.д. Исключаются: трудно перевариваемые жирные пищевые продукты (свинина, говядина, баранина, гусь, утка, говяжий, свиной, бараний и кулинарные жиры). Ограничиваются: горчица и перец. Зондовые диеты (зондовое питание): Показания: 1) челюстно-лицевые операции и травмы; 2) рак полости рта, глотки, пищевода; 3) ожоги, рубцовые изменения, резекция пищевода; 4) черепно-мозговые операции, травмы, опухоли и другие поражения мозга (инсульт, ботулизм и др.) с нарушением нервной регуляции жевания и глотания; 5) бессознательное состояние при черепно-мозговых поражениях, коме, недостаточности печени, почек, сахарном диабете и др.; 6) заболевания желудка с его непроходимостью, реже - после резекции последнего, тяжелая ожоговая болезнь, сепсис и другие заболевания с крайне ослабленным состоянием больного. Цель назначения: обеспечить питание больных, которые не могут принимать пищу обычным путем из-за нарушения акта жевания и глотания или

	проходимости верхних отделов желудочно-кишечного тракта, бессознательного или резко ослабленного состояния. Общая характеристика: 1) диеты состоят из жидких и полужидких (консистенции сливок) продуктов и блюд, проходящих через зонд непосредственно в желудок или тонкие кишки. Плотные продукты и блюда растираю! и разводят жидкостью с учетом характера смеси (кипяченой водой, чаем, бульоном, овощными отварами, молоком, соком плодов и овощей и др.). Отдельные продукты после размельчения через мясорубку протирают через протирочную машину или густое сито и процеживают через тонкое сито, чтобы исключить попадание трудно измельчаемых частей (прожилки мяса, волокна клетчатки и др.). Исключают холодные и горячие блюда и напитки. Температура блюд - 45 - 50°С, так как охлаждение делает пищу вязкой и труднопроходимой через зонд; 2) при отсутствии противопоказаний диеты, физиологически полноценные по химическому составу и энергоценности с разнообразным набором продуктов. В большинстве случаев зондовая (з) диета строится по типу диеты № 2 (№ 2з) или по типу диеты № 1 (№ 1з) - при сопутствующих заболеваниях органов пищеварения (язвенная болезнь, выраженный гастрит и др.). При других сопутствующих или основных заболеваниях (сахарный диабет, недостаточность кровообращения, печени, почек и др.) используют соответствующие данному заболеванию диеты по указанным выше принципам зондовой диеты. Химический состав и энергоценность (для диет № 2з и 1з): белки - 100 - 110 г (65% животные), жиры - 100 - 110 г(25 - 30% растительные), углеводы - 400 - 450 г; 12,1 - 13 МДж (2900 - 3100 ккал); натрия хлорид - 10 - 12 г (№ 1з) или 15 г (№ 2з), свободная жидкость - до 2,5 л. Масса плотной части на 1 прием - не более 250 - 350 г. Режим питания: 5 - 6 раз в день. Рекомендуемые продукты и блюда диет № 2з и 1з:хлеб. 150 г сухарей из пшеничного хлеба (иди сливочных), 50 г- из ржаного хлеба; на диету № 1з - только пшеничные или сливочные. После тщательного измельчения добавляют в жидкую пищу; - супы. На нежирном мясном, рыбном бульонах, овощном отваре с тщательно протертыми и хорошо разваренными разрешенными овощами и крупой или крупяной мукой; супы-пюре из мяса и рыбы; молочные супы с протертыми овощами и крупой; из протертых плодов и манной крупы. Супы заправляют сливочным или растительным маслом, сливками, сметаной, льезоном. На диету № 1з мясные и рыбные бульоны не используют; - мясо, птица, рыба. Нежирные виды и сорта: из наиболее мягких частей говяжьей туши, кролика, птицы. Печень. Освобождают от жира, фасций, сухожилий, кожи (птица), кожи и костей (рыба). Вареное мясо и рыбу дважды пропускают через мясорубку с мелкой решеткой и протирают через густое сито. Мясные и рыбные пюре (суфле) смешивают с протертым гарниром и доводят до нужной консистенции добавлением бульона (диета № 2з), овощного или крупяного (диета № 1з) отвара. Таким образом, мясные и рыбные блюда подают в смеси с гарниром. На день в среднем 150 г мяса и 50 г рыбы с взаимозаменой по таблицам замен (см. табл. 37); -

	молочные продукты. В среднем на день 600 мл молока, 200 мл кефира или других кисломолочных напитков, 100 - 150 г творога, 40 - 50 г сметаны и сливок. При непереносимости молока - замена на кисломолочные и другие продукты (см. табл. 37). Творог протертый, в виде крема, суфле; сырки творожные. Протирают с молоком, кефиром, сахаром до консистенции сметаны; - яйца. 1 - 2 штуки в день всмятку; для паровых белковых омлетов - 3 белка; - крупы. 120 - 150 г манной, овсяной, геркулеса, толокна, риса, гречневой, смоленской. Мука крупяная. Каши протертые, жидкие, на молоке или бульоне (диета № 2з). Отварная протертая вермишель; - овощи. 300 - 350 г в день. Картофель, морковь, свекла, цветная капуста, кабачки, тыква, ограниченно - зеленый горошек. Тщательно протертые и хорошо разваренные (пюре, суфле). Белокочанную капусту и другие овощи не используют; - закуски. Не используют; - плоды, сладкие блюда, сладости. Спелые фрукты и ягоды - 150 - 200 г в день. В виде протертых пюре и компотов (как правило, пропускают через мясорубку и протирают через сито), желе, муссов, киселей, отваров, соков. Отвары сухофруктов. Сахар - 30 - 50 г, мед (при переносимости) - 20 г в день; - соусы. Не используют; - напитки. Чай, чай с молоком, сливками; кофе и какао с молоком; соки фруктов, ягод, овощей; отвары шиповника и пшеничных отрубей; - жиры. Масло сливочное - 30 г, растительное - 30 г в день. Примерное меню диеты № 2з. 1-й завтрак: яйцо всмятку, жидкая молочная манная каша - 250 г, молоко - 180 г. 2-й завтрак: пюре яблочное - 100 г, отвар шиповника - 180 г. Обед: суп овсяный с овощами на мясном бульоне протертый - 400 г, мясное пюре с картофельным полужидким молочным пюре - 100/250 г, отвар компота - 180 г. Полдник: творог протертый с молоком - 100 г, кисель - 180 г. Ужин: суп рисовый на бульоне протертый - 250 г, суфле из отварной рыбы - 100 г, пюре морковное - 200 г. На ночь: кефир - 180 г. Дополнения: 1. В зондовых диетах можно применять пищевые концентраты и консервы, кроме закусочных (сухое и сгущенное молоко и сливки, сухое обезжиренное молоко; натуральные овощные консервы без добавок; концентраты третьих блюд - кисели, кремы и т. д.). Наиболее целесообразно использовать продукты детского и диетического питания со сбалансированным и стандартным химическим составом, что облегчает составление необходимых рационов. Эти продукты изготовлены в виде пюре или гомогенизированы, или находятся в порошкообразном состоянии, удобном для разведения жидкостями: энпиты, консервы из мяса, рыбы, овощей, плодов, сухие молочные и ацидофильные смеси "Малютка" и "Малыш", сухие молочно-крупяные смеси, молочные кисели и др. Энпиты можно сочетать с гомогенизированными консервами, создавая высокопитательные и удобные для зондовых диет смеси. Суточный набор продуктов для зондовых диет: молоко сухое цельное - 150 г, яйца - 2 штуки, сухая молочная смесь "Малыш" с гречневой мукой - 400 г, пюре из мяса цыплят "Крошка" (консервы) - 400 г, консервы: пюре из моркови - 200 г, из зеленого горошка - 100

	г, из абрикосов - 100 г; соки: яблочный - 400 г, виноградный - 200 г, масло растительное - 30 г, сахар - 100 г, жидкость - до 2,5 л. В наборе около 135г белка, 125 г жира, 365 г углеводов; 13 МДж (3100 ккал). 2. Для зондовых диет можно на короткий срок использовать упрощенную питательную смесь следующего состава (на сутки): молоко - 1,5 л, масло сливочное - 40 г, масло растительное - 10 г, сахар - 150 г, яйца - 4 штуки. В смеси 67 г животного белка, ПО г легкопереваривaемых жиров, 220 г простых углеводов; 8,8 МДж (2100 ккал). Смесь распределяют на 5 приемов. В нее вводят 100 мг аскорбиновой кислоты. Челюстная диета: Рекомендуется больным с нарушением жевания, но сохранением функции сосания и глотания. Больные принимают пищу через поильник и резиновую трубку. Пища готовится на основе диеты № 2 или 1 (при язвенной болезни, гастритах), но пропускается через мясорубку, разбавляется бульоном (если нет противопоказаний), молоком, чаем, кипяченой водой, отваром компота и доводится до консистенции жидкой сметаны. Хлеб дается в виде хорошо размолотых сухарей, разбавленных указанными выше жидкостями. Химический состав и энергоценность челюстной диеты соответствуют диете № 1 или 2. При челюстно-лицевых травмах наблюдаются извращения вкуса (пища может казаться кислой или горькой) и падение аппетита, поэтому при отсутствии противопоказаний в пищу можно добавлять улучшающие индивидуальные вкусы больного продукты, в частности вкусовые. При затянувшемся вялом течении раневого процесса, осложнении инфекцией в диете увеличивают содержание белка до 120 г (60 - 65% - животного происхождения) и витаминов. При челюстно-лицевых травмах желательно использовать энпиты, особенно при необходимости кормления через зонд или поильник. В период выздоровления используют диету № 2 или 1 в виде обычных блюд. Питание при ожоговой болезни: При обширных ожогах возникает заболевание всего организма. Задачи диетотерапии: 1) способствовать нормализации резко нарушенного обмена веществ, прежде всего белкового, водно-солевого, витаминного; 2) уменьшить явления интоксикации организма; 3) повысить сопротивляемость организма к инфекции; 4) способствовать регенерации поврежденных тканей. При ожоговой болезни потребность в пищевых веществах повышена из-за усиленного их расхода в связи с изменением обменных процессов и потерь через раневую поверхность. Организм обедневает белками, минеральными солями, жидкостью, витаминами. Может возникнуть метаболический ацидоз. Усвоение пищевых веществ ухудшается. Угнетаются функции органов пищеварения, снижается аппетит. При тяжелой ожоговой болезни больные теряют ежедневно 0,8 - 1 кг массы тела и 100 - 150 г белка. Энерготраты организма больных с ожогами III - IV степени в остром периоде болезни умеренно увеличены. Расход энергии возрастает при высокой температуре, перевязках, мышечном напряжении при вынужденном положении, поэтому энергоценность рациона должна составлять 10,5 - 11,7 МДж (2500 - 2800 ккал) при

	высоком содержании белка (120 - 130 г), железа и витаминов (в 1,5 - 2 раза выше физиологических норм). При более высокой энергоценности рациона пища потребляется не полностью и часть содержащегося в рационе белка не используется. В первые дни болезни при тяжелом состоянии показано питание с максимальным механическим щажением по типу нулевых диет. Целесообразно полное или дополнительное зондовое питание. Помимо указанных в разделе "Зондовые диеты", применяют зондовую диету для ожоговых больных следующего состава: 500 г цельного и 250 г сухого молока, по 50 г сахара, меда и оливкового масла, 3 яйца. Смесь содержит около 10,5 МДж (2500 ккал). В смесь необходимо вводить комплекс витаминов и препараты железа. В связи с угнетением аппетита целесообразно включение веществ, улучшающих вкус и запах пищи. После выхода из тяжелого состояния показаны диеты с умеренным механическим щажением. В основу построения рациона лучше всего положить диету № 11. В рационах, комплектующихся из обычных пищевых продуктов, уменьшают количество хлеба, крупы, макаронных изделий и увеличивают молочные продукты (творог, сыр), яйца, мясо, рыбу. Энергоценность рациона может достигать 14,6 - 15,9 МДж (3500 - 3800 ккал), а содержание белков - 130 - 140 г. Такое высокое количество белка особенно важно при лечении ожоговых больных кортикостероидными и анаболическими гормонами (см. "Особенности лечебного питания при лекарственной терапии"), В дальнейшем больных переводят на питание с обычной кулинарной обработкой продуктов, но в диете сохраняют повышенное количество белков, витаминов, железа и умеренное увеличение жиров. ДЕТСКИЙ СТОЛ № 16 Общий, индивидуальный для детей от 1 года до 3 лет : Стол № 16: Детям в возрасте от 1 года 3 месяцев до 3 лет при различных заболеваниях назначается общая диета. Она может назначаться и детям старше 3 лет на короткий период при необходимости временного снижения нагрузки в питании по объему и умеренного механического щажения желудочно-кишечного тракта (острые респираторные заболевания, пневмонии, протекающие с интоксикацией). Питание, предусмотренное столом № 16, оберегает желудочно-кишечный тракт от механического раздражения, так как часть блюд подается в протертом, пюреобразном виде. Всего (в г): Белки (70%) — 64 г, из них 43 г животного происхождения; жиры — 68 г, из них 8 г растительного происхождения; углеводы — 237 г. Калорийность — 1780 ккал. Детям в возрасте от 1 года до 2 лет следует употреблять салаты в протертом виде. После 1,5 лет ребенку перед обедом можно давать закуски в виде винегрета, вареной свеклы со сметаной, тертой моркови с яблоками, салата из огурцов и помидоров. Требования к качеству услуг: - Поставщик должен подтвердить качество продуктов питания, применяемых для приготовления лечебно-диетического питания. - Поставщик обязан оставлять суточную пробу приготовленных блюд для контроля за качеством приготовления лечебно – диетического питания. (Ежедневно на пищеблоке должна оставляться суточная проба

	приготовленных блюд. Суточная проба от приготовленного блюда отбирается стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Для суточной пробы оставляются полпорции первых блюд, порционные вторые блюда отбираются целиком в количестве не менее 100 грамм, третьи блюда отбираются в количестве не менее 200 гр. Отобранные суточные пробы хранятся не менее 24 часов в специальном холодильном оборудовании или в специально отведенном месте холодильного оборудования для хранения готовой пищевой продукции при температуре +2 °С - +6 °С. По истечении 24 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы. Посуда для хранения суточной пробы (ёмкости, крышки) обрабатывается). - Продукты питания хранить с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований Республики Казахстан, включая температурный режим, защиту от света, вентиляцию, сроки хранения, товарное соседство, наличие документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность, соблюдений условий, исключающих их загрязнение и порчу, а также попадание в них посторонних предметов и веществ. - Соблюдать поточность технологического процесса приготовления лечебно-диетического питания. Не допускаются встречные потоки сырья и готовой продукции. Весь разделочный инвентарь, оборудование и тара подлежат обязательной маркировке. Поставщик должен представить проект перспективного сезонного двухнедельного меню и технологические карты для оказания услуг по организации питания для ГКП на ПХВ «Многопрофильная областная больница» при управлении здравоохранения Акмолинской области, соответствующее установленным нормам, в рамках оказания услуг согласно Постановления Правительства Республики Казахстан от 26 января 2002 года № 128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики». Диетсестра Заказчика вносит корректировки при необходимости в проект перспективного меню для соблюдения разнообразия блюд. • Поставщик обязан возмещать расходы за коммунальные услуги, исходя из среднего фактического потребления. Поставщик должен гарантировать, что будет своевременно оплачивать счета по коммунальным услугам (электроэнергия, теплоэнергия, подача вода, подогрев воды, канализация, вывоз ТБО). • Поставщик несет ответственность за сохранность вверенного ему оборудования и помещения. • Поставщик должен получить санитарно-эпидемиологическое заключение на объект питания от органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора. • Сотрудники пищеблока должны знать правила обработки продуктов питания, поверхностей, посуды и других мест приготовления, обработки и хранения пищи, а также вспомогательных помещений пищеблока. Соблюдать европейский стандарт EN-1500 по технике мытья рук. • ¬¬ Поставщик должен обеспечить проведение дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещения в порядке, периодичность и

	сроки, установленные нормативно-правовыми актами Республике Казахстан. Обеспечить проведение мер по защите сырья и готовых продуктов от загрязнения и порчи грызунами. Дератизация проводится 1 раз в 2-3 месяца. При длительном отсутствии грызунов помещения исключают из обработки, а количество обработок территории сокращают вдвое. При высокой заселенности помещений грызунами кратность обработок увеличивается до 1 раза в месяц. • В летний период дезинсекция мух проводится 1 раз в неделю. • Поставщик должен проводить уборку прилегающей территории пищеблока. • Для организации питания должна использоваться преимущественно продукция высокой пищевой и биологической ценности, обогащенная витаминами и микроэлементами. • В целях профилактики железодефицитных состояний и йододефицитных заболеваний, при изготовлении блюд, мучных изделий используется йодированная соль. • Применяемая пшеничная мука высшего и первого сортов должна быть обогащенной (фортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами. • При изготовлении диетического и лечебно-профилактического питания запрещается использование мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; продовольственного сырья, при производстве которого применялись кормовые добавки, стимуляторы роста животных (в том числе гормональные препараты), отдельные виды лекарственных средств, пестициды, агрохимикаты, генетически модифицированные источники и другие опасные для здоровья человека вещества и соединения. • Не допускать смешивание пищи с остатками от предыдущего дня и пищей, изготовленной в более ранние сроки того же дня. • Поставщик самостоятельно приобретает продукты для приготовления пищи, а также хозяйственные и моющие средства, дезинфектантами, и производить дезинфекцию специализированными средствами для обработки овощей, фруктов, посуды, помещения для соблюдения санитарно – гигиенических норм и правил. • Поставщик услуг составляет сбалансированное меню в соответствии с утвержденной корректировкой на лечебные столы с учетом вновь поступивших больных (зимне-весенний, летне-осенний период). • Температура раздачи блюд должна быть: горячие блюда (супы, соусы, какао, кофе, чай) при раздаче – не ниже +75о С, вторые блюда и гарниры – не ниже +65 о С, холодные супы, напитки – не выше +14 о С. Выход готовых блюд: 1 блюдо – 0,350гр. 2 блюдо - гарнир -0,150гр., котлета, биточки -0,080 гр., бигус, плов, рагу, азу, қуырдақ – 0,250гр. салат (обед)-0,080гр., (ужин)-0,150гр. запеканки,пудинги – 0,150гр. 3 блюдо -0,200. • Не допускается принимать и использовать в производстве пищевую продукцию, которая: не соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям

	и техническому регламенту ТР ТС 021/2011 и (или) техническим регламентам на отдельные виды пищевой продукции, действующим в области безопасности пищевой продукции; имеет явные признаки недоброкачественности (порча, разложение, загрязнение, гнили); не имеет товаросопроводительные документы, содержащие сведения, удостоверяющие прослеживаемость, документы, подтверждающие безопасность; не соответствует предоставленной изготовителем информации, указанной в маркировке; не имеет установленных сроков годности или с истекшими сроками годности; не имеет маркировки, содержащей сведения, предусмотренные нормативными правовыми актами в области безопасности пищевой продукции; в упаковке, не предназначенной для контакта с пищевой продукцией; не имеет на маркировке условий хранения, или условия хранения которой не соответствуют указанным в маркировке и (или) товаросопроводительных документах, температурно-влажностным режимам ее хранения; является пищевой продукцией непромышленного изготовления, подвергшейся тепловой и (или) иной обработке; со следами пребывания насекомых, грызунов в самой пищевой продукции; содержит запрещенные и имеющие ограничения в применении пищевые добавки, ароматизаторы, ингредиенты и продовольственное (пищевое) сырье; является пищевой продукцией, в отношении которой одним из государств - членов Евразийского экономического союза введены временные санитарные меры. • Доставка готовой пищи по корпусам (перинатальный центр, онкологический корпус , дермовенерологический корпус, хирургические (4-х этажный и 3-х этажный корпуса) осуществляется транспортом Поставщика. • Вывоз мусора из пищеблока осуществляется за счет Поставщика. Поставщик устанавливает контейнеры для мусора с крышками, мусор выносится наружу в зону сбора мусора Поставщика не реже, чем 2 раза в день ежедневно (включая выходные и праздничные дни). Порядок контроля за качеством готовой пищи: Заказчик имеет право сам или через уполномоченных на то представителей заказчика (главная медсестра, диетсестра, эпидемилогоический отдел) 1 раз в 7 дней (не предупреждая и в не зависимости от времени суток) проверять и контролировать процесс приготовления пищи, проводить бракераж готовых блюд, соблюдение санитарных норм и дезинфикационного режима. Поставщик обязан обеспечить беспрепятственный доступ ответственных сотрудников медицинской организации к помещениям хранения продуктов питания и приготовления пищи. Если результаты оказанных услуг при поверке будут признаны не соответствующими требованиям технической спецификации составляется акт Заказчиком, согласно которого Поставщик принимает меры по устранению несоответствий требованиям технической спецификации, без каких-либо дополнительных затрат со стороны Заказчика, в течение 1 дня с момента проверки. Поставщик не в праве изменять стоимость на питание на 1 человека до окончания срока действия заключенного договора. Средняя стоимость на питание на 1 человека не менее 2 500 тг в день. Диетсестра

	Заказчика осуществляет систематический контроль за работой пищеблока. Удовлетворенность пациента по оценке качества и разнообразия питания проводится Заказчиком на основе анкетирования . Раз в квартал предоставлять заказчику десятидневное меню и счет фактуры (любые, по требованию заказчика), для расчета выполнения натуральных норм в количественном и денежном выражениях. Порядок контроля за качеством готовой пищи, осуществляемый Поставщиком: 1. Проверка готовой пищи перед отправкой в отделения производится Поставщиком. 2. Проверка готовой пищи на кухне перед ее отпуском производится в следующем порядке: а) непосредственно из котла, в соответствии с перечнем всех блюд, указанных в меню-раскладке; б) путем пробы оформленных блюд одной из наиболее массовых диет. 3. Результаты пробы записываются по каждому блюду в журнале готовой пищи. Формирование меню - ежедневно по порционникам, которые должны составляться до 11.00 часов старшими медсестрами отделений. Заказы на питание будут составляться с учетом находящихся на лечении больных, а также лиц по уходу и распределение их по диетам. Порционники должны утверждать заведующие отделениями и старшие медсестры (подписи). Сверка по количеству пациентов будет производиться с данными статического отдела по форме № 7, после чего выписывается дополнительное меню. Диетсестра составляет меню–порционник для питания всех пациентов на следующий день, В присутствии заведующим производством, кладовщик отпускает со склада повару продукты питания по требованию на склад на будущий день. Санитарное состояние документация, ведение журналов, за ведение которых несет ответственность Поставщик: - Журнал «Здоровье»; - личная медицинская книжка работника пищеблока; - журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный); - журнал регистрации температурного режима холодильного оборудования и морозильных установок. - журнал по контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов поступающих на пищеблок; - журнал по отбраковке консервов на складе и пищеблоке; - журнал расчета калорийности диетических блюд; - карточки раскладки (технологические карты) - журнал учета психометрической влажности воздуха Перспективное меню, сертификаты на продукты питания, анализ воды – 2 раза в год, анализ на БГКП 1 раз в квартал (с оборудования, рук и спецодежды персонала). Плановая проверка ККБТУ 1 раз до 31 декабря 2027г. При проведений комплексных проверок надзорными органами ГКП на ПХВ «Многопрофильная областная больница» Поставщик обязан предоставить все необходимые документы согласно законодательство РК и обеспечить доступ к арендуемым помещениям. Ветеринарный надзор: - ветеринарные справки и удостоверения качества на мясо, рыбу, яйца, масло сливочное, сыр, на молочную продукцию, анализы на овощи. Срок оказания услуги: с 01.01.2027 года и по 31.12.2027 года.

Условия к потенциальному поставщику в случае определения его победителем и заключения с ним договора о государственных закупках (указываются при необходимости) (Отклонение потенциального поставщика за не указание и непредставление указанных сведений не допускается)	В соответствии с технической спецификацией и условиями договора