



МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
(Минздрав Удмуртии)

РАСПОРЯЖЕНИЕ

24.05.2021

№ 624

г. Ижевск

**Об организации диетического (лечебного и профилактического) питания в
медицинских организациях, подведомственных
Министерству здравоохранения Удмуртской Республики**

В соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21.01.2020 №20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности», Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральным законом от 21 ноября 2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации», Перечнем поручений от 03.07.2018 № Пр-1136 Президента Российской Федерации по результатам проверки исполнения законодательства и решений Президента Российской Федерации по вопросам развития зернового комплекса и хлебопекарной промышленности, распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.06.2016 № 1364-р «Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года», Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей», Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Техническим регламентом на масложировую продукцию», Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 027/201 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности маркировки», Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», Техническим регламентом Таможенного союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», Техническим регламентом

Таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с приказом Минздрава России от 15.11.2012 № 920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология», приказом Минздрава России от 5 августа 2003 года № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (с изменениями от 24 ноября 2016 года), приказом Минздрава России от 21 июня 2013 года № 395н «Об утверждении норм лечебного питания», приказом Минздрава России от 23.09.2020 № 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием», Методическим рекомендациям Минздрава России от 24 марта 2017 года № 28-1/10/2-1994 «Рекомендуемые нормы лечебного питания (среднесуточных наборов основных пищевых продуктов) для беременных и кормящих женщин в родильных домах (отделениях) и детей различных возрастных групп в детских больницах (отделениях) Российской Федерации», «Национальной программой оптимизации вскармливания детей первого года жизни в Российской Федерации», утвержденной Союзом педиатров России в 2009 году, «Национальной программой оптимизации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет в Российской Федерации», утвержденной Союзом педиатров России 03.09.2019г., «Национальной программы по оптимизации обеспеченности витаминами и минеральными веществами детей России (и использованию витаминных и витаминно-минеральных комплексов и обогащенных продуктов в педиатрической практике)», утвержденной Союзом педиатров России в 2017 году, а также в целях унификации требований к организации диетического (лечебного и профилактического) питания в медицинских организациях, подведомственных Министерству здравоохранения Удмуртской Республики:

1. Главным врачам медицинских организаций государственной системы здравоохранения Удмуртской Республики, оказывающих стационарную помощь, организовать и обеспечить:

1) диетическое (лечебное и профилактическое) питание в медицинской организации, исполнение нормы лечебного питания на одного больного для стандартных диет в соответствии с приложениями к настоящему распоряжению:

1.1. Перечень пищевых продуктов, используемых при организации питания пациентов медицинских организаций государственной системы здравоохранения Удмуртской Республики - приложение 1 к настоящему распоряжению;

1.2. Нормы лечебного питания на одного больного для стандартных диет - приложение 2 к настоящему распоряжению;

1.3. Нормы лечебного питания для беременных и кормящих матерей в родильных домах(отделениях) - приложение 3 к настоящему распоряжению;

1.4. Перечень специализированных продуктов для питания беременных и кормящих женщин с различной алиментарно-зависимой патологией - приложение 4 к настоящему распоряжению;

1.5. Среднесуточный набор продуктов питания для детей первого года жизни с использованием продуктов прикорма промышленного выпуска - приложение 5 к настоящему распоряжению;

1.6. Перечень специализированных смесей для детей первого года жизни - приложение 6 к настоящему распоряжению;

1.7. Ассортимент продуктов промышленного выпуска для использования в питании детей второго и третьего года жизни - приложение 7 к настоящему распоряжению;

1.8. Номенклатура стандартных диет для организации питания детей старше одного года, беременных и кормящих женщин в медицинских организациях - приложение 8 к настоящему распоряжению;

1.9. Нормы лечебного питания основного варианта стандартной диеты (ОВД) для детей от одного года до 18 лет - приложение 9 к настоящему распоряжению;

1.10. Нормы лечебного питания диеты с механическим и химическим щажением (ЩД) для детей от одного года до 18 лет - приложение 10 к настоящему распоряжению;

1.11. Нормы лечебного питания высокобелковой диеты (ВБД) для детей от одного года до 18 лет - приложение 11 к настоящему распоряжению;

1.12. Нормы лечебного питания низкобелковой диеты (НБД) для детей от одного года до 18 лет - приложение 12 к настоящему распоряжению;

1.13. Нормы лечебного питания низкокалорийной диеты (НКД) для детей от одного года до 18 лет - приложение 13 к настоящему распоряжению;

1.14. Нормы лечебного питания высококалорийной диеты (ВКД) для детей от одного года до 18 лет - приложение 14 к настоящему распоряжению;

1.15. Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются в лечебном питании детей - приложение 15 к настоящему распоряжению;

1.16. Противопоказания к энтеральному питанию - приложение 16 к настоящему распоряжению;

1.17. Перечень смесей для энтерального питания - приложение 17 к настоящему распоряжению;

1.18. Нормы работ и услуг при оказании медицинской помощи по профилю «Диетология» - приложение 18 к настоящему распоряжению;

1.19. Требования к внутреннему и внешнему контролю (система ХАССП) согласно Техническому регламенту Таможенного союза (гл.3,ст.10-18 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции») - приложение 19 к настоящему распоряжению.

2) исполнение требований к внутреннему и внешнему контролю (система ХАССП) согласно Техническому регламенту Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части требований к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции в соответствии с приложением 19 к настоящему распоряжению;

3) закупку продуктов питания по типовому контракту в соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 19 марта 2020 года № 140 «Об утверждении типового контракта на поставку продуктов питания», руководствуясь письмом Министерства финансов Российской Федерации от 2 сентября 2020 года № 24-05-06/76945;

4) закупку услуг по организации питания в соответствии с постановлением Правительства Удмуртской Республики от 17 января 2018 года № 3 «О централизации закупок товаров, работ, услуг для обеспечения нужд Удмуртской Республики».

5) предоставление до 15 июня 2021 года в Министерство информации о принятых мерах по реализации настоящего распоряжения (с приложением копии ранее принятого приказа, регулирующего организацию диетического (лечебного и профилактического) питания, либо измененного с учетом настоящего распоряжения).

3. Главному внештатному специалисту диетологу Министерства здравоохранения Удмуртской Республики И.И. Белокрыловой обеспечить контроль и методическое руководство за исполнением требований к организации диетического (лечебного и профилактического) питания в медицинских организациях Удмуртской Республики.

4. Контроль за исполнением настоящего распоряжения возложить на заместителя министра здравоохранения М.В. Галееву

Исполняющий обязанности министра



С.В. Стрижнёв

Нормы лечебного питания на одного больного для стандартных диет

Наименования продуктов лечебного питания	Нормы лечебного питания при соблюдении стандартной диеты		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с механически и химическим щажением (щадящая диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с повышенной калорийностью (высококалорийная диета)	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб ржаной	150	150	-	-	150	150	100	100	100	100	150	150
Хлеб пшеничный	150	150	300	300	150	150	150	150	-	-	250	250
Мука пшеничная	10	10	10	10	10	10	15	15	5	5	50	50
Крахмал картофельный	5	5	10	10	5	5	5	5	-	-	5	5
Макаронные изделия	20	20	40	40	20	20	30	30	-	-	25	25
Крупы (рисовая, гречневая, пшеничная, манная, овсяная); горох, фасоль, чечевица	80	80	80	80	80	80	80	80	10	10	80	80
Картофель	300	200	447	300	300	200	447	300	74,5	50	447	300
Овощи свежие (всего), в том числе	366,7	290	179,2	140	366,7	290	366,7	290	501	400	501	400
Свекла	65	50	65	50	65	50	65	50	90	70	90	70
Морковь	70	55	70	55	70	55	70	55	90	70	90	70
Капуста белокочанная	187,5	150	-	-	187,5	150	187,5	150	250	200	250	200
Лук репчатый	24	20	24	20	24	20	24	20	24	20	24	20
Огурцы, помидоры (парниковые)	15,2	15	15,2	15	15,2	15	15,2	15	41	40	41	40
Кабачки, баклажаны, перец сладкий, капуста цветная, капуста брокколи, тыква, фасоль зеленая стручковая	62,5	50	62,5	50	62,5	50	62,5	50	62,5	50	62,5	50
Овощи соленые и маринованные (капуста, огурцы)	18,8	15	-	-	18,8	15	18,8	15	18,8	15	18,8	15
Зелень (лук зеленый, петрушка, укроп)	20	14,8	20	14,8	20	14,8	20	14,8	20	14,8	20	14,8
Овощи консервированные (горошек)	38	24,7	-	-	38	24,7	-	-	25	16,2	38	24,7

зеленый, фасоль, кукуруза												
Фрукты свежие	150	150	150	150	150	150	300	300	300	300	300	300
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь)	20,4	20	20,4	20	20,4	20	20,4	20	20,4	20	26	25,5
Соки фруктовые, овощные	100	100	100	100	100	100	200	200	300	300	200	200
Говядина	127,7	90	127,7	90	177,3	125	56,7	40	127,7	90	177,3	125
Птица	25	22,2	25	22,2	25	22,2	-	-	25	22,2	29	25,8
Колбаса вареная, сосиски	12	12	12	12	12	12	-	-	-	-	16	16
Рыба, рыбопродукты, нерыбные продукты моря	59,1	32,5	59,1	32,5	77,3	42,5	-	-	59,1	32,5	77,3	42,5
Творог	20,4	20	20,4	20	35,7	35	15,3	15	20,4	20	35,7	35
Сыр	16	15	16	15	16	15	-	-	16	15	16	15
Яйцо	1/2шт т.	1/2шт т.	1/2шт т.	1/2шт т.	1/2шт т.	1/2шт т.	1/4шт т.	1/4шт т.	1/2шт. т.	1/2шт т.	1 шт. т.	1шт. т.
Кисломолочные напитки (кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин)	125	121	125	121	207	200	125	121	125	121	207	200
Молоко	211	200	105	100	211	200	105	100	211	200	211	200
Масло сливочное	20	20	20	20	20	20	40	40	10	10	30	30
Масло растительное	20	20	20	20	20	20	30	30	25	25	30	30
Сметана	15	15	15	15	15	15	15	15	10	10	25	25
Сахар, варенье, печенье, кондитерские изделия	50	50	30	30	50	50	60	60	-	-	60	60
Чай	2	2	2	2	2	2	3	3	2	2	2	2
Кофе, какао	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	-	-	1,4	1,4	2	2
Желатин	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	-	-	1,25	1,25
Соль	6	6	6	6	6	6	3	3	4	4	8	8
Томат паста, томат-пюре	3	3	-	5	5	5	5	5	5	5	5	515
Шиповник	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Смесь белковая композитная сухая	27	27	27	27	36	36	18	18	24	24	42	42
Витаминно-минеральные комплексы(% от физиологической нормы)		50-100		50-100		50-100		50-100		75-100		75-100

**Перечень пищевых продуктов, используемых при организации питания
пациентов медицинских организаций государственной системы
здравоохранения Удмуртской Республики**

№п \п	Наименование продуктов	Фасовка\Ед. изм.(нетто)	ГОСТ, ТР ТС
	Адаптированная смесь для вскармливания недоношенных и маловесных детей	Герметичная упаковка не менее 0,4 кг	ГОСТ Р 57573-2017, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 027/2011
	Адаптированная смесь на основе частичного гидролиза белков коровьего молока для вскармливания детей с рождения	Герметичная упаковка не менее 0,4 кг	ГОСТ Р 57573-2017, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 027/2011, ТР ТС 033/2013
	Адаптированная стандартная кисломолочная смесь для детей с рождения до 1 года	герметичная упаковка не менее 0,4 кг	ГОСТ Р 57573-2017, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 027/2011, ТР ТС 033/2013
	Апельсины свежие	весов./кг	ГОСТ 34307/2017
	Баклажаны свежие	весов./кг	ГОСТ 31821-2012,
	Бананы свежие	весов./кг	ГОСТ Р51603-2000,
	Био-кефир для питания детей с 8-ми месяцев, с м.д.ж. 3,2%	0,204 кг	ГОСТ 32923-2014, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 027/2011, ТР ТС 033/2013
	Био-кефир с м.д.ж. 3,2%	до 1 кг	ГОСТ 32923-2014, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 027/2011, ТР ТС 033/2013
	Биоюгurt питьевой с массовой долей жира 3,0-3,2% (без добавок, без сахара)	до 1 кг	ГОСТ 31981-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 027/2011, ТР ТС 033/2013
	Биоюгurt питьевой с массовой долей жира не менее 2,4% (с фруктово-ягодными добавками)	до 1 кг	ГОСТ 31981-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 027/2011, ТР ТС 033/2013
	Биоюгurt с массовой долей жира 2,0-3,0% (с фруктово-ягодными добавками, в ассортименте)	0,115-0,125 кг	ГОСТ 31981-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011,

			ТР ТС 027/2011; ТР ТС 033/2013
	Биоогурт с массовой долей жира 3,0% - 3,5% (без добавок)	0,115-0,125 кг	ГОСТ 31981-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 027/2011, ТР ТС 033/2013
	Биосметана с массовой долей жира 20,0%	0,125 кг.	ТУ 10.51.52-007- 24495395-2018, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012
	Ванилин	до 0,1 кг	ГОСТ 16599-71
	Вафли в ассортименте (диабетические, фасованные)	до 0,25 кг	ГОСТ 14031-68, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 027/2011
	Ветчина вареная из говядины в оболочке ГОСТ	весов./кг	ГОСТ Р 54753-2011 ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013
	Виноград сушеный (изюм)	весов./до 25 кг	ГОСТ 6882-88
	Вода минеральная питьевая лечебно- столовая	до 1,5 л	ГОСТ Р 54316-2020
	Вода питьевая негазированная	до 2,5 л	ГОСТ 32220-2013
	Гипоаллергенная сухая адаптированная молочная смесь для здоровых детей и детей из группы риска по аллергии с 0 до 6 месяцев основе частично гидролизованного белка	герметичная упаковка не менее 0,4 кг	ГОСТ 30626-98, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011 , ТР ТС 027/2011, ТР ТС 033/2013
	Гипоаллергенная сухая адаптированная молочная смесь для здоровых детей и детей из группы риска по аллергии с 6 до 12 месяцев на основе частично гидролизованного белка, для профилактики аллергии ГОСТ.	герметичная упаковка не менее 0,4 кг	ГОСТ 30626-98, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 027/2011, ТР ТС 033/2013
	Горох шлифованный (колотый) фасованный	весов./кг	ГОСТ 28674-2019
	Горошек зеленый быстрозамороженный	весов./кг	ГОСТ Р 54683-2011
	Горошек зеленый консервированный	до 0,9 кг	ГОСТ 34112-2017
	Готовая к употреблению адаптированная смесь для вскармливания недоношенных детей с массой менее 1200 г	герметичная упаковка не более 0,1 л	ГОСТ Р 57573-2017, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 027/2011
	Груши свежие	весов./кг	ГОСТ 33499/2015
	Дрожжи хлебопекарные сушеные	до 0,5 кг	ГОСТ Р 54845-2011
	Зелень свежая (лук зеленый)	весов./кг	ГОСТ 34214-2017
	Зелень свежая (петрушка)	весов./кг	ГОСТ 34212-2017
	Зелень свежая (укроп)	весов./кг	ГОСТ 32856-2014
	Изделия колбасные вареные (колбаса) "Докторская" или "Молодая" ГОСТ	весов./кг	ГОСТ 23670-2019, ТР ТС 021/2011

			ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013
	Изделия колбасные вареные (сардельки) в ассортименте	весов./кг	ГОСТ Р 52196-2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013
	Изделия колбасные вареные (сосиски) "Сливочные" или "Молочные"	весов./кг	ГОСТ Р 52196-2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013
	Изделия колбасные вареные для детского питания(колбаса)	весов./кг	ГОСТ 31498-2012, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013
	Изделия колбасные вареные для детского питанияе (сосиски)	весов./кг	ГОСТ 31498-2012, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013
	Изделия колбасные вареные для детского питания (сардельки)	весов./кг	ГОСТ 31498-2012, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013
	Изделия кондитерские пряничные весов.	весов./до 12 кг	ГОСТ 15810-2014, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
	Икра овощная из баклажанов	до 1 кг	ГОСТ 2654-2017
	Икра овощная из кабачков	до 1 кг	ГОСТ 2654-2017
	Йогурт питьевой для питания детей с 8-ми месяцев	до 0,22 кг	ГОСТ 31981/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
	Йогурт питьевой с массовой долей жира от 2,4% с фруктово-ягодными добавками	до 1,0 кг	ГОСТ 31981/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
	Йогурт с массовой долей жира с м.д.ж. 2,0-3,5% с фруктово-ягодными добавками или без них	0,115-0,125 кг	ГОСТ 31981/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
	Кабачки (цуккини) быстрозамороженные	весов./до 10 кг	ГОСТ Р 54683-2011
	Кабачки свежие	весов./кг	ГОСТ 31882-2012
	Какао-порошок	до 0,25 кг	ГОСТ 108-2014, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011
	Капуста цветная свежая	весов./кг	ГОСТ 33952-2016
	Капуста белокочанная свежая	весов./кг	ГОСТ Р 51809-2001
	Капуста брокколи быстрозамороженная	весов./до 10 кг	ГОСТ Р 54683-2011
	Капуста квашеная	весов./до 20 кг	ГОСТ 34220-2017
	Картофель продовольственный свежий	весов./кг	ГОСТ 7176-2017
	Каша безмолочная для питания детей раннего возраста (гречневая)	до 0,4 кг	ГОСТ Р 52405-2005
	Каша безмолочная для питания детей раннего возраста (кукурузная)	до 0,4 кг	ГОСТ Р 52405-2005
	Каша безмолочная для питания детей раннего возраста (овсяная)	до 0,4 кг	ГОСТ Р 52405-2005

Каша безмолочная для питания детей раннего возраст (рисовая)	до 0,4 кг	ГОСТ Р 52405-2005
Каша молочная для питания детей раннего возраста (гречневая)	до 0,4 кг	ГОСТ Р 52405-2005
Каша молочная для питания детей раннего возраста (овсяная)	до 0,4 кг	ГОСТ Р 52405-2005
Каша молочная для питания детей раннего возраста (рисовая)	до 0,4 кг	ГОСТ Р 52405-2005
Каша молочная для питания детей раннего возраста (кукурузная)	до 0,4 кг	ГОСТ Р 52405-2005
Кефир для питания детей с 8-ми месяцев, с м.д.ж. 3,2%	до 0,25 кг	ГОСТ 31454-2012, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
Кефир с массовой долей жира 1%	до 0,5 кг	ГОСТ 31454-2012, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
Кефир с массовой долей жира 1%	до 1 кг	ГОСТ 31454-2012, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
Кефир с массовой долей жира 2,5%	до 0,5 кг	ГОСТ 31454-2012, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
Кефир с массовой долей жира 2,5%	до 1 кг	ГОСТ 31454-2012, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
Кефир с массовой долей жира 3,2% до 0,5 кг	до 0,5 кг	ГОСТ 31454-2012, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
Кефир с массовой долей жира 3,2%	до 1 кг	ГОСТ 31454-2012, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
Кислота лимонная пищевая	до 0,1 кг	ГОСТ 908-2004
Консервы мясные для питания детей раннего возраста (индейка)	не более 0,15 кг	ГОСТ Р 57150-2016, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 034/2013
Консервы мясные для питания детей раннего возраста (кролик)	не более 0,15 кг	ГОСТ 30545-2015, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 034/2013
Консервы мясные для питания детей раннего возраста (птица)	не более 0,15 кг	ГОСТ Р 57150-2016, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 034/2013

Консервы мясные для питания детей раннего возраста (мясо говядины)	не более 0,15 кг	ГОСТ 30545-2015, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 005/2011
Консервы мясные для питания детей раннего возраста (свинина)ГОСТ	не более 0,15 кг	ГОСТ 30545-2015, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 005/2011
Консервы мясные для питания детей раннего возраста (телятина)	не более 0,15 кг	ГОСТ 30545-2015, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 005/2011
Консервы мясные для питания детей раннего возраста (ягненок)	не более 0,15 кг	ГОСТ 30545-2015, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 005/2011
Консервы на овощной основе для питания детей раннего возраста(брокколи)	0,08-0,2 кг	ГОСТ 32217-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 005/2011
Консервы на овощной основе для питания детей раннего возраста раннего возраста (кабачки)	0,08-0,2 кг	ГОСТ 32217-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012, ,ТР ТС 005/2011
Консервы на овощной основе для питания детей раннего возраста раннего возраста (цветная капуста)	0,08-0,2 кг	ГОСТ 32217-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 005/2011
Консервы на фруктовой основе для детей раннего возраста (яблочное, грушевое, яблочно-грушевое)	0,08-0,2 кг	ГОСТ 32218-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012, ,ТР ТС 005/2011
Концентрат пищевой напиток кофейный растворимый	до 0,5 кг	ГОСТ Р 50364-92,
Концентрат пищевой напиток кофейный растворимый с цикорием	до 0,5 кг	ГОСТ Р 50364-92,
Крахмал картофельныйгост	до 0,5 кг	ГОСТ Р 53876-2010
Крупа гречневая фасованная	весов./кг	ГОСТ Р 55290-2012
Крупа кукурузная фасованная	весов./кг	ГОСТ Р 53876-2010

Крупа манная марки М фасованная	весов./кг	ГОСТ 7022-97 ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 015/2011, ТР ТС 005/2011
Крупа пшеничная фасованная	весов./кг	ГОСТ 276-60
Крупа пшено шлифованное фасованное	весов./кг	ГОСТ 572-2016, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 015/2011, ТР ТС 005/2011
Крупа рис шлифованный пропаренный фасованная	весов./кг	ГОСТ 6292-93 ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 015/2011, ТР ТС 005/2011
Крупа рисовая - рис шлифованный фасованный	весов./кг	ГОСТ 6292-93, ТР ТС 021/2011
Крупа ячменная перловая фасованная	весов./кг	ГОСТ 5784-60
Крупа ячменная ячневая фасованная	весов./кг	ГОСТ 5784-60
Кукуруза сахарная в зернах консервированная	до 0,9 кг	ГОСТ 34114-201793 ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011
Лавровый лист	до 0,3 кг	ГОСТ 17594-81
Лимоны	весов./кг	ГОСТ 34307/2017, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
Лук репчатый свежий	весов./кг	ГОСТ 34306-2017
Макаронные изделия в ассортименте группы А (рожки, перья и др.) фасованные	весов./кг	ГОСТ 31743-2017, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
Макаронные изделия группы А (вермишель) фасованная	весов./кг	ГОСТ 31743-2012, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
Макаронные изделия группы А (макаронны) фасованные	весов./кг	ГОСТ 31743-2017, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
Мандарины	весов./кг	ГОСТ 34307/2017
Масло подсолнечное	до 1 л	ГОСТ 1129-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 024/2011
Масло сладко-сливочное несоленое массовая доля жира 82,5% фасованное	до 0,25 кг	ГОСТ 32261-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 024/2011
Масло сладко-сливочное несоленое массовая доля жира 82,5% монолит	до 25 кг	ГОСТ 32261-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 024/2011 ТР ТС 033/2013,
Масло сладко-сливочное, несоленое с м.д.ж. 82,5% (порционное)	0,01 кг	ГОСТ 32261-2013, ТР ТС 021/2011,

			ТР ТС 022/2011, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 033/2013,
Молоко питьевое для питания детей раннего возраста с м.д.ж. 3,2% (стерилизованное или ультрапастеризованное)	1 л		ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС033/2013
Молоко питьевое для питания детей раннего возраста с м.д.ж. 3,2% (стерилизованное или ультрапастеризованное)	0,2 л		ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013 ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС033/2013
Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5% (стерилизованное или ультрапастеризованное)	1 л		ГОСТ 32252-2013 ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС033/2013
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2% (стерилизованное или ультрапастеризованное)	0,5 л		ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС033/2013
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2% (стерилизованное или ультрапастеризованное)	1 л		ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013 ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС033/2013
Молоко цельное сгущенное с сахаром	до 0,4 кг		ГОСТ 31688-2012 ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС033/2013
Морковь столовая свежая	весов./кг		ГОСТ 32284-2013
Мука пшеничная хлебопекарная в/с фасованная	весов./кг		ГОСТ 26574-2017, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011 ТР ТС 021/2011, ТР ТС 015/2011
Мясо говядины бескостное (лопаточный отруб без голяшки) охлажденное	весов./кг		ГОСТ 31799-2012, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011
Мясо говядины бескостное (тазобедренный отруб без голяшки) охлажденное	весов./кг		ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011
Мясо индейки (филе бедра) замороженное	весов./кг		ГОСТ Р 52820-2007, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011
Мясо индейки (филе грудки) замороженное	весов./кг		ГОСТ Р 52820-2007, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011

Мясо индейки (филе бедра) замороженное для детей	весов./кг	ГОСТ Р 52820-2007, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 027/2012
Мясо индейки (филе грудки) замороженное для детей	весов./кг	ГОСТ Р 52820-2007, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 027/2012
Напиток сывороточный пастеризованный низкокалорийный	0,5 л.	ТУ 9222-329-00419785- 05, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012
Напиток сывороточный пастеризованный низкокалорийный	1,0 л	ТУ 9222-392-00419785- 05, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 027/2012
Овощи быстрозамороженные (смесь из овощей) в ассортименте	весов./до 10 кг	
Огурцы свежие	весов./кг	ГОСТ 33932-2016
Огурцы соленые	пласт. ведро/до 15 кг	
Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	стекл. банка/до 3 кг	ГОСТ 34220-2017, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 027/2012
Перец сладкий свежий	весов./кг	ГОСТ 34325-2017
Печенье детское растворимое	до 0,3 кг	ГОСТ 24901-2014, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
Печенье диабетическое фасованное	до 0,5 кг	ГОСТ 24901-89, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
Печенье из пшеничной муки высшего сорта - сахарное или затяжное фасованное	до 0,5 кг	ГОСТ 24901-89, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
Печенье овсяное с фруктово-ягодной начинкой «Буквоежка» для питания детей дошкольного и школьного возраста		ТУ9131-001-00361181- 10, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
Пряники заварные глазированные с фруктово-ягодной начинкой»Колобок» для питания детей дошкольного и школьного возраста		ТУ 9133-002-00361181- 10, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
Пряники заварные глазированные шоколадной глазурью с фруктово- ягодной начинкой «Негритенок» для питания детей дошкольного и школьного возраста		ТУ 9133-002-00361181- 10, ТР ТС 021/2011 , ТР ТС 022/2011
Плоды шиповника сушеные	до 50 кг	ГОСТ 1994-93, ТР ТС 005/2011
Повидло	до 15 кг	ГОСТ 32099-2013,

			ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011
	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	весов./кг	ГОСТ Р 54754 -2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013
	Полуфабрикаты натуральные кусковые(мясокостные и бескостные) из индейки, охлажденные	весов./кг	ГОСТ 31465-2012 ,ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013
	Полуфабрикаты натуральные кусковые(мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	весов./кг	ГОСТ31465-2012, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013
	Последующая адаптированная сухая кисломолочная смесь для вскармливания детей от 6 месяцев до 1 года	герметичная упаковка не менее 0,4 кг	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 027/2012
	Продукт кисломолочный для применения в питании детей дошкольного и школьного возраста «Дашенька» или эквивалент	0,2л	ТУ 9222-005-12342094-11, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
	Продукт кисломолочный для применения в питании детей дошкольного и школьного возраста «Дашенька-беби» или эквивалент	0,5л	ТУ 9222-005-12342094-11, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
	Продукт творожный кисломолочный для применения в питании детей дошкольного и школьного возраста «Дашенька-беби» или эквивалент	0,05г	ТУ 9222-006-12342094-11, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
	Продукт творожный кисломолочный для применения в питании детей дошкольного и школьного возраста «Дашенька-беби» или эквивалент	0,07г	ТУ9222-006-12342094-11, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
	Продукты томатные концентрированные (томатная паста)	до 0,5 кг	ГОСТ 3343-2017, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011
	Рыба мороженая, потрошенная обезглавленная (горбуша)	весов./до 25 кг	ГОСТ 32366-2013, ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ТС 021/2011
	Рыба мороженая, потрошенная обезглавленная (минтай)	весов./до 25 кг	ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ТС 021/2011
	Рыба мороженая, потрошенная обезглавленная (пикша)	весов./до 25 кг	ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ТС 021/2011
	Рыба мороженая, потрошенная обезглавленная (треска)	весов./до 25 кг	ТР ЕАЭС 040/2016 , ТР ТС 021/2011
	Рыбы лососевые с/соленые (тушка горбуши или лосося)	до 2 кг	ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ТС 021/2011
	Салат из морской капусты	до 5 кг	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011
	Сахар белый кусковой	до 1 кг	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011
	Сахар-песок или сахар белый кристаллический фасованный	до 1 кг	ГОСТ 322-2015, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011

Сахар-песок или сахар белый кристаллический (порционный)	по 0,01 кг	ГОСТ 322-2015, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011
Свекла столовая свежая	весов./кг	ГОСТ 32285-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011
Смесь кисломолочная для питания детей раннего возраста (от 0 месяцев) "Агуша-1" или эквивалент	не более 0,25 кг	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 027/2012
Смесь кисломолочная для питания детей раннего возраста (от 6 месяцев) "Агуша-2" или эквивалент	не более 0,25 кг	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 027/2012
Сметана с массовой долей жира 15% фасованная	до 0,25 кг	ГОСТ 31452-2012, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011,
Сметана с массовой долей жира 20% фасованная	до 0,25 кг	ГОСТ 31452-2012, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011,
Соки или нектары фруктовые в ассортименте	0,2 л	ТР ТС 023/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011,
Соки или нектары фруктовые в ассортименте	до 1 л	ТР ТС 023/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011,
Соки овощные (томатный)	0,2 л	ТР ТС 023/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011,
Соки овощные (томатный)	до 1 л	ТР ТС 023/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011,
Соки фруктовые в ассортименте	до 1 л	ТР ТС 023/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011,
Соки фруктовые в ассортименте	0,2 л	ТР ТС 023/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011,
Соки фруктовые для питания детей раннего возраста (яблоко, груша)	стекло/до 0,2 кг	ТР ТС 023/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 027/2012
Соки фруктовые для питания детей раннего возраста (яблоко, груша)	0,2 л	ТР ТС 023/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 027/2012
Соки фруктовые для питания детей с 3 лет	0,2 л	ТР ТС 023/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011,
Соки фруктовые для питания детей с 3 лет	до 1 л	ТР ТС 023/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011,
Соль поваренная пищевая йодированная	до 1 кг	ГОСТ Р 51574, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011,

Специализированная сухая смесь для вскармливания недоношенных детей с массой от 1800 г и маловесных детей	герметичная упаковка не менее 0,4 кг	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 027/2012
Специализированная сухая смесь на основе белков коровьего молока для вскармливания детей с рождения с непереносимостью лактозы	герметичная упаковка не менее 0,4 кг	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 027/2012
Специализированная сухая молочная смесь для детей с рождения до 12 месяцев с функциональными нарушениями желудочно-кишечного тракта	герметичная упаковка не менее 0,4 кг	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 027/2012
Специализированный продукт детского диетического(лечебного и профилактического) питания на основе глубокогидролизованного белка для детей с рождения	герметичная упаковка не менее 0,4 кг	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 027/2012
Специализированный продукт детского диетического лечебного питания на основе глубокогидролизованного белка для зондового питания детей от 1 года	герметичная упаковка не менее 0,4 кг	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 027/2012
Специализированный продукт детского диетического лечебного питания на основе смеси аминокислот для детей от рождения до 1 года	не более 0,45 кг	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 027/2012
Сухари панировочные	до 1 кг	ГОСТ 28402-89, ТР ТС 021/2011
Сухая адаптированная молочная смесь (на основе коровьего белка) для вскармливания детей с рождения до 12 месяцев	герметичная упаковка не менее 0,4 кг	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 027/2012
Сухая адаптированная молочная смесь для вскармливания детей с 6 до 12 месяцев	герметичная упаковка не менее 0,4 кг	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 027/2012
Сухая адаптированная молочная смесь для вскармливания детей с рождения до 6 месяцев	герметичная упаковка не менее 0,4 кг	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 027/2012
Сухая адаптированная смесь для вскармливания недоношенных детей с массой менее 1800 г	герметичная упаковка не менее 0,4 кг	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 027/2012
Сухая молочная смесь для детей с рождения до 12 месяцев с функциональными нарушениями пищеварения (колики, запоры)	герметичная упаковка не менее 0,4 кг	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 027/2012
Сухая низколактозная смесь для детей с рождения	герметичная паковка не менее 0,35 кг	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 027/2012
Сухое печенье галеты фасованное	до 0,1 кг	
Сухое печенье крекер фасованное	до 0,1 кг	
Сыр Российский	весов./до 10 кг	ГОСТ 32260-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 033/2013
Творог детский классический с массовой долей жира не менее 4,5%, без компонентов	до 0,1 кг	ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011

Творог детский классический с массовой долей жира не менее 4,5%; без компонентов	до 0,05 кг	ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
Творог детский с массовой долей жира не менее 3,8%, с добавлением различных фруктовых наполнителей	до 0,1 кг	ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012
Творог с массовой долей жира 9%	до 0,2 кг	ГОСТ 31453-2013, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
Творог обезжиренный с массовой долей жира менее 1,8%	0.2 кг	ГОСТ 31453-2013, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
Творог обезжиренный с массовой долей жира менее 1,8%	1,0 кг.	ГОСТ 31453-2013, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
Томаты свежие	весов./кг	ГОСТ 34298-2017, ТР ТС 021/2011
Фасоль зеленая стручковая консервированная	до 0,5 кг	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011
Фасоль натуральная консервированная	до 0,5 кг	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011
Фасоль продовольственная белая	весов./кг	ГОСТ 7758-75 ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011
Фасоль продовольственная красная	весов. /кг	ГОСТ 7758-75, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011
Фасоль стручковая быстрозамороженная	весов./кг	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011
Филе лосося (форель или семга) с/с	до 1 кг	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ЕАЭС 040/2016
Филе рыбы (горбуши) мороженое с кожей	весов./до 25 кг	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ЕАЭС 040/2016
Филе рыбы (минтая) мороженое с кожей	весов./до 25 кг	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ЕАЭС 040/2016
Филе рыбы (пикши) мороженое без кожи	весов./до 25 кг	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ЕАЭС 040/2016
Филе рыбы (пикши) мороженое на коже	весов./до 25 кг	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ЕАЭС 040/2016
Филе рыбы (сайда) мороженое без кожи	весов./до 25 кг	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ЕАЭС 040/2016
Филе рыбы (сайда) мороженое с кожей	весов./до 25 кг	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ЕАЭС 040/2016
Филе рыбы (трески) мороженое без кожи	весов./до 25 кг	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011

			ТР ЕАЭС 040/2016
Филе рыбы (трески) мороженое с кожей	весов./до 25 кг		ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ЕАЭС 040/2016
Филе сельди слабого соления без кожи	до 5 кг		ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ЕАЭС 040/2016
Фрукты косточковые сушеные (курага)	весов./до 15 кг		ТР ТС 021/2011
Фрукты косточковые сушеные (чернослив)	весов./до 15 кг		ГОСТ 32896-2014, ТР ТС 021/2011
Хлопья овсяные Экстра	до 1 кг		ГОСТ 21149-93, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 015/2011
Чай черный байховый пакетированный	до 0,2 кг		ГОСТ Р 32573-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011
Чай черный байховый фасованный крупный (листовой)	до 0,2 кг		ГОСТ Р 32573-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011
Яблоки свежие	весов./кг		ГОСТ 34314/2017, ТР ТС 021/2011
Яблоки свежие зеленые	весов./кг		ТР ТС 021/2011
Яйца куриные пищевые диетические	1 шт./0,04 кг		ГОСТ 31654-2012, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011
Овощные супы для питания детей с 6 месяцев	до 0,2 кг		ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 027/2012
Борщи для питания детей с 8 месяцев	до 0,2 кг		ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 027/2012
Зерно-молочные смеси (вэллинги) для питания детей с 5 месяцев в ассортименте	от 0,4 кг		ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 027/2012, ТР ТС 015/2011
Хлеб пшеничный из муки в/с нарезанный	индивид.упак. до 0,5 кг		ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012
Хлеб ржано-пшеничный из муки в/с нарезанный	индивид.упак. до 0,7 кг		ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011
Хлебобулочные пшеничные изделия витаминно-минеральным комплексом	индивид.упак. до 0,05г.		ТУ изготовителя
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	от 5 кг		ТР ТС 027/2012, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	весов./кг		ТР ТС 027/2012, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011

**Нормы лечебного питания для беременных женщин и
кормящих матерей в родильных домах (отделениях)**

Наименование продуктов	Количество (г, мл)			
	для беременных женщин		для кормящих матерей	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	100	100	100	100
Хлеб пшеничный	120	120	150	150
Мука пшеничная	20	20	20	20
Крахмал картофельный	5	5	5	5
Крупы	60	60	70	70
Макаронные изделия	20	20	25	25
Картофель до 31.10	200	150	200	150
Овощи и зелень до 01.01	500	400	400	320
Фрукты (плоды) свежие	200	200	200	200
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	20	20	20	20
Соки фруктовые	200	200	-	-
Сахар	50	50	50	50
Кондитерские изделия	20	20	20	20
Кофейный напиток злаковый, какао	3	3	3	3
Чай	1	1	1	1

Говядина (1 кат./бескостное)	110	81	110	81
Птица (цыплята-бройлеры 1 кат. подгр.)	59,6	53	64,6	57,5
Рыба (филе)	44,7	42	44,7	42
Колбасные изделия	-	-	-	-
Молоко (м.д.ж. 2,5 - 3,2%)	292,6	278	292,6	278
Смесь белковая композитная сухая <***>	20	20	20	20
Кисломолочные напитки (м.д.ж. 2,5 - 3,2%)	207	200	207	200
Творог (м.д.ж. 5 - 9%)	50	49	50	49
Сметана (м.д.ж. 10 - 15%)	15	15	15	15
Сыр	15	14	15	14
Масло сливочное	25	25	25	25
Масло растительное	15	15	12	12
Яйцо диетическое (штук)	0,5	0,5	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	0,25	0,25	0,25	0,25
Соль йодированная пищевая	5	5	6	6
Витаминно-минеральные комплексы (% от физиологической нормы) <***>	50 - 100%		50 - 100%	
Химический состав <****>				
Белки, г		112		114
Жиры, г		97		95
Углеводы, г		352		353
Энергетическая ценность, ккал		2773		2759

<*> Для коррекции рационов женщин могут быть использованы специализированные

продукты, в т.ч. сухие молочные смеси.

<*> Смеси белковые композитные сухие предназначены для использования пищеблоками медицинских организаций в качестве компонентов приготовления готовых блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания. В 100,0 граммах смеси белковой композитной сухой содержится 40,0 граммов белка, 20,0 граммов жира, 30,0 граммов общих углеводов, 452 килокалории.

<***> В том числе в составе специализированных продуктов.

<****> Здесь и далее допускается отклонение от приведенных значений 2%.

*****согласно Методическим рекомендациям Минздрава России от 24 марта 2017 года № 28-1/10/2-1994 «Рекомендуемые нормы лечебного питания (среднесуточных наборов основных пищевых продуктов) для беременных и кормящих женщин в родильных домах (отделениях) и детей различных возрастных групп в детских больницах (отделениях) Российской Федерации» .

Перечень специализированных продуктов для питания беременных и кормящих женщин с различной алиментарно-зависимой патологией

Патология	Группа продуктов
1. Белково-энергетическая недостаточность	Смеси белковые композитные сухие. Сбалансированные сухие молочные и соево-молочные смеси, обогащенные ПНЖК, витаминами, макро- и микроэлементами.
2. Микронутриентная недостаточность	Сухие молочные и соево-молочные смеси, обогащенные витаминами, макро- и микроэлементами, ПНЖК. Фруктовые соки для беременных и кормящих женщин, обогащенные витаминами и железом, отечественного производства.
3. Гиповитаминозы	Сухие смеси, обогащенные витаминами
4. Наличие избыточной массой тела и ожирения	Сбалансированные молочные и соево-молочные смеси с низким содержанием жира, обогащенные витаминами, макро- и микроэлементами
5. Анемии	Сбалансированные сухие молочные и соево-молочные смеси, обогащенные витаминами, макро- и микроэлементами, ПНЖК. Фруктовые соки для беременных и кормящих женщин, обогащенные витаминами и железом, отечественного производства
6. Остеопороз	Сухие молочные и соево-молочные смеси, обогащенные витаминами, ПНЖК, макро- и микроэлементами, включая кальций. Фруктовые соки для беременных и кормящих женщин, обогащенные витаминами и кальцием отечественного производства Молоко и кисломолочные продукты, обогащенные в т.ч. кальцием, предназначенные для беременных и кормящих женщин
7. Гипогалактия	Сухие молочные и соево-молочные смеси, обогащенные микронутриентами, ПНЖК, с лактогенными добавками

**Среднесуточный набор продуктов питания для детей
первого года жизни с использованием продуктов прикорма
промышленного выпуска**

Наименование продуктов	0-4мес.	4-6мес.	6-9мес.	9 - 12 мес.
	Количество (г, мл)			
Жидкая адаптированная молочная смесь, мл (сухая адаптированная смесь, г)	800 (114)	700 (100)	-	-
Жидкая последующая смесь, мл (сухая последующая смесь, г)	-	-	600 (85)	400 (60)
Каша (сухая инстантная безмолочная), г	-	30	-	-
Каша (сухая инстантная молочная), г	-	-	40	50
Творог, г	-	-	30	50
Сок плодоовощной, мл	-	60	80	100
Пюре фруктовое, г	-	60	80	100
Пюре овощное, г	-	100	150	200
Яйцо (желток, шт.)	-	-	1/4	1/2
Молоко, мл	-	-	-	200
Кефир, йогурт (с 8 месяцев), мл	-	-	100	200
Пюре мясное, г	-	-	30	70
Пюре рыбное, г	-	-	20	50
Масло растительное, мл	-	2	5	6
Масло сливочное, г	-	2	5	6
Хлеб пшеничный, г	-	-	5	10

Перечень специализированных смесей для детей первого года жизни

Патология	Группа продуктов
Срыгивания	антирефлюксные смеси с загустителем (камедь бобов рожкового дерева или рисовый, или кукурузный крахмал)
Запоры	смеси, содержащие камедь бобов рожкового дерева или лактулозу, кисломолочные смеси
Риск развития пищевой аллергии	смеси на основе частично гидролизованного молочного белка
Пищевая аллергия	смеси на основе гидролизатов сывороточного белка или казеина с высокой степенью гидролиза смеси на основе аминокислот
Лактазная недостаточность с диарейным синдромом	низколактозные или безлактозные молочные смеси
Мальабсорбция	смеси на основе гидролизатов белка с высокой степенью гидролиза с СЦТ
Недоношенные дети	специализированные молочные высокобелковые высококалорийные смеси, обогатители к грудному молоку

**Ассортимент продуктов промышленного выпуска для использования в
питании детей второго и третьего года жизни**

1	Соки (овощные, фруктовые, ягодные)
2	Фруктовые пюре
3	Овощные пюре
4	Мясные консервы <*>
5	Мясо-растительные, растительно-мясные <*> консервы
6	Рыбно-растительные консервы
7	Готовые обеды (мясо-растительные, растительно-мясные)
8	Молочные напитки для детского питания (йогурты, кефир) натуральные, без фруктового наполнителя и добавленного сахара
9	Олоко для детского питания, сухие молочные смеси для детей старше 12 месяцев
10	Детское печенье

<*> Мясные консервы представляют собой продукты, изготовленные из измельченного в различной степени мяса (говядины, свинины, баранины, телятины, мяса ягненка, кролика, кур, индеек и др.), содержание которого составляет не менее 40% от общей массы продукта, к которому может быть добавлен соответствующий мясной бульон, сливочное или растительное масло, структурообразователи (крахмал, мука), лук, соль. Мясорастительные консервы содержат не менее 20% мяса и различные растительные компоненты (овощи, фрукты, крупы, муку), а в растительно-мясных консервах преобладают растительные компоненты, но доля мяса должна составлять не менее 8%.

Номенклатура стандартных диет для организации питания детей старше первого года, беременных и кормящих женщин в медицинских организациях

№	Номенклатура стандартных диет	Показания к применению	Общая характеристика, кулинарная обработка
1.	Основной вариант стандартной диеты (ОВД)	<p>Заболевания органов пищеварения: хронический гастрит, хронический гастродуоденит, язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки, хронический гепатит, цирроз печени, дискинезия желчных путей, холецистит, желчнокаменная болезнь, хронический панкреатит (период ремиссии), синдром раздраженного кишечника. Хронический пиелонефрит, хронический и острый гломерулонефрит с сохраненными функциями почек, хроническая болезнь почек I ст. Гемодиализ. Плановые хирургические вмешательства, кроме органов желудочно-кишечного тракта. Острые инфекционные заболевания и лихорадочные состояния. Заболевания сердечно-сосудистой системы без недостаточности кровообращения. Заболевания центральной нервной системы. Травмы опорно-двигательного аппарата. Хронические неаллергические заболевания кожи. Сахарный диабет 1 и 2 типа с нормальным нутритивным статусом.</p>	<p>Диета физиологически полноценная по содержанию основных пищевых веществ и энергии, с исключением сильных раздражителей пищеварительной секреции и стимуляторов желчевыделения, с повышенным содержанием липотропных веществ. Исключаются: продукты и блюда, содержащие большое количество экстрактивных веществ (крепкие бульоны), жареные, жирные и острые блюда, тугоплавкие жиры (жирные сорта мяса и птицы, сало), кулинарные жиры и маргарины, шоколад. Разрешаются: каши молочные из всех видов круп, отварные макароны и вермишель, молоко и кисломолочные напитки, творог, сметана в блюдах, неострый сыр, яйца (вареные, паровой омлет), супы вегетарианские или на втором бульоне (овощные, овоще-крупяные, щи, борщ), молочные супы, блюда из мяса, птицы и рыбы, фрукты и овощи (сырые, отварные), лук в составе блюд, огородная зелень после термической обработки, овощные и фруктово-ягодные соки и напитки, чай, какао, сладости (мед, варенье, пастила, зефир, печенье, мармелад), выпечка собственного приготовления, хлеб пшеничный и ржано-пшеничный, сливочное и растительное масла. Для больных сахарным диабетом углеводный состав продуктов питания подбирается исходя из</p>

			<p>потребностей и ограничений данной категории пациентов. Пища готовится на пару, отваривается, тушится или запекается после отваривания, не измельчается. Дается в теплом виде. Температура блюд - 20 - 60°C. Режим питания дробный, 5-6 раз в день.</p>
2.	<p>Вариант диеты с химическим и механическим щажением (ЩД) Вариант диеты с химическим и механическим щажением используется по медицинским показаниям как основа для разработки индивидуальных безлактозных диет после операций на кишечнике, при остром и инфекционном гастроэнтерите и колите</p>	<p>Острая язва желудка и 12-перстной кишки, острый эзофагит и гастродуоденит. Гастроэзофагеальная рефлюксная болезнь. Острый панкреатит, обострение хронического панкреатита. Воспалительные заболевания кишечника. Нарушение функции жевания и глотания: бульбарные и псевдобульбарные расстройства, заболевания челюстно-лицевого аппарата. Нарушения проходимости верхних отделов желудочно-кишечного тракта. Питание через гастро-, еюно- или илеостому. Состояние после операций на органах ЖКТ, тонзиллэктомии. Состояние после желудочно-кишечных кровотечений.</p>	<p>Диета физиологически полноценная по содержанию основных пищевых веществ и энергии, с исключением химических и механических раздражителей слизистой оболочки и рецепторного аппарата желудочно-кишечного тракта. Исключаются: продукты и блюда, содержащие экстрактивные вещества (бульоны), богатые эфирными маслами, жареные, жирные и острые блюда, тугоплавкие жиры (жирные сорта мяса и птицы, сало), кулинарные жиры и маргарины, свежие овощи и фрукты, соки, газированные напитки, кофе, шоколад. По показаниям ограничиваются (исключаются): молоко и кисломолочные продукты, сливочное и растительное масла, яичный желток, сладости, а также поваренная соль (до 3-5 г/сутки). Разрешаются: каши молочные или на воде из всех видов круп (кроме перловой и пшенной), отварные макароны и вермишель; молоко и кисломолочные напитки (по переносимости), творог пресный, нежирный, после термической обработки (суфле, запеканка), неострый сыр; яйца (вареные, паровой омлет, белковый омлет); супы вегетарианские из сборных овощей с добавлением круп и/или вермишели; блюда из мяса, птицы и рыбы нежирных сортов; овощи с негрубой клетчаткой (отварные и на</p>

			<p>пару); фрукты запеченные, а также в виде компотов и киселей; сладости (мед, варенье, пастила, зефир, печенье, мармелад), хлеб пшеничный, сливочное и растительное масла. Пища готовится на пару, отваривается, измельчается или протирается. Температура блюд - от 30 до 60°C. Режим питания дробный, 5-6 раз в день.</p>
3.	<p>Вариант диеты с повышенным количеством белка и повышенной калорийностью (высокобелковая высококалорийная диета) (ВБКД)</p>	<p>Острая и хроническая недостаточность питания. Врожденные пороки развития легких. Хроническая панкреатическая недостаточность, муковисцидоз. Ревматические заболевания без нарушения функции почек. Буллезный эпидермолиз. Врожденный нефротический синдром (вопрос о количестве белка решается врачом индивидуально в зависимости от состояния пациента). Онкологические заболевания. Туберкулез. ВИЧ. Нагноительные процессы. Ожоговая болезнь. Лечение кортикостероидами. Аутоиммунный тиреоидит с гиперфункцией щитовидной железы.</p>	<p>Диета с повышенным количеством белка, жира и физиологическим содержанием углеводов. Исключаются: продукты и блюда, содержащие большое количество экстрактивных веществ (крепкие бульоны), жареные, жирные и острые блюда, тугоплавкие жиры (жирные сорта мяса и птицы, сало), кулинарные жиры и маргарины. Разрешаются: каши молочные из всех видов круп, отварные макароны и вермишель, молоко и кисломолочные напитки, творог, сметана в блюдах, неострый сыр, яйца (вареные, паровой омлет), супы вегетарианские или на втором бульоне, щи, борщ, молочные супы, блюда из мяса, птицы и рыбы, фрукты и овощи (сырые, отварные), овощные и фруктово-ягодные соки, кисели, морсы, компоты, чай, какао, сладости (мед, варенье, пастила, зефир, печенье, мармелад), выпечка собственного приготовления, хлеб пшеничный и ржано-пшеничный, сливочное и растительное масла. При муковисцидозе количество поваренной соли увеличивается. Блюда готовят в отварном, тушеном, запеченном, протертом и непротертом виде, на пару. Температура блюд от 20 до 60°C. Режим питания дробный, 5-6 раз в день.</p>

4.	Вариант диеты с пониженным количеством белка (НБД)	Острый гломерулонефрит: Хроническая болезнь почек II-V ст. без гемодиализа.	Диета с повышенной энергетической ценностью за счет легко усвояемых углеводов и растительных жиров. Белок животного происхождения ограничивается на 30% от возрастной нормы. Диета бессолевая, молочно-растительная, картофельно-яичная, с ограничением экстрактивных веществ, острых приправ. Исключаются: мясо, рыба, творог, сыр, соль, а также продукты и блюда, содержащие большое количество экстрактивных веществ (крепкие бульоны), жареные, жирные и острые блюда, тугоплавкие жиры (жирные сорта мяса и птицы, сало), кулинарные жиры и маргарины. Разрешаются: куриное яйцо, молоко, кисломолочные напитки, сметана, сливочное и растительное масла, крупы и макаронные изделия, молочные каши, сырые и вареные (запеченные) овощи и фрукты, соки, компоты, кисели, сладости (мед, варенье, пастила, зефир, печенье, мармелад), бессолевой хлеб. В диету можно вводить блюда из саго, безбелковый хлеб, муссы из набухающего крахмала. Пища готовится без соли на пару, отваривается, тушится или запекается после отваривания, не измельчается. Температура блюд - 20 - 60°C. Режим питания дробный, 5-6 раз в день.
5.	Вариант диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета) (НКД)	Ожирение разных степеней при отсутствии заболеваний, требующих специальных режимов питания. Сахарный диабет 2 типа при наличии избыточной массы тела и ожирения. Метаболический синдром.	Диета со сниженной энергетической ценностью за счет ограничения легкоусвояемых углеводов и жиров животного происхождения при физиологической норме белка. Исключаются: продукты и блюда, содержащие большое количество экстрактивных веществ (крепкие бульоны), жареные, жирные и острые блюда, тугоплавкие жиры

			<p>(жирные сорта мяса и птицы, сало), жирные сорта рыбы, кулинарные жиры и маргарины, сыр с высокой жирностью, манная крупа, рис, макаронные изделия, пшеничный хлеб, выпечка, кондитерские изделия (кексы, мармелад, зефир, сдобное печенье, конфеты и др.), кисели, какао, соки, бананы. Ограничиваются: сливочное масло, картофель, бобовые, орехи, каши и блюда из круп, сахар, поваренная соль (до 3-5 г/сутки). Разрешаются: молоко и кисломолочные напитки с нормальным (3,2%) и пониженным содержанием жира, сметана 10% жирности, сыры с содержанием жира не более 30% сухого вещества; растительное масло; мясо, птица и рыба нежирных сортов, супы овощные вегетарианские, гарниры овощные, овощи, фрукты и ягоды сырые или после тепловой обработки, огородная зелень после тепловой обработки, хлеб ржано-пшеничный, хлеб с отрубями (в ограниченном количестве), пищевые отруби, компот без сахара, чай. Для больных сахарным диабетом углеводный состав продуктов питания подбирается исходя из потребностей и ограничений данной категории пациентов. Пища готовится на пару, отваривается, тушится или запекается, не измельчается. Температура блюд - 20 - 60°C. Режим питания дробный, 6 раз в день.</p>
6.	<p>Вариант стандартной диеты для беременных и кормящих женщин</p>	<p>Беременность и период кормления грудью</p>	<p>Вариант стандартной диеты с повышенной энергетической ценностью преимущественно за счет белков и углеводов. Разрешаются: каши молочные из всех видов круп, отварные макароны и вермишель, молоко и кисломолочные напитки, творог, сметана в блюдах, неострые сорта сыра, яйца (вареные, паровой омлет), супы</p>

		<p>вегетарианские или на втором бульоне (овощные, овоще-крупяные, щи, борщ), молочные супы, блюда из мяса, птицы и рыбы, фрукты и овощи (сырые, отварные), лук в составе блюд, огородная зелень после термической обработки, овощные и фруктово-ягодные соки и напитки, чай, сладости (варенье, пастила, печенье, мармелад), выпечка, хлеб пшеничный и ржано-пшеничный, сливочное и растительное масла.</p> <p>Целесообразно использование специализированных витаминно-минеральных комплексов или обогащенных микронутриентами молочных продуктов для беременных и кормящих (их одновременное использование не допускается).</p> <p>Ограничиваются: продукты с высокой сенсibiliзирующей активностью, а также продукты, содержащие консерванты, красители, искусственные ароматизаторы, трансжиры, крепкие чай и кофе. При непереносимости отдельных пищевых продуктов они должны быть исключены из питания беременной женщины. Исключаются термически необработанные продукты животного происхождения - сырое и плохо прожаренное мясо (шашлык и другие), рыба, супы, молоко и молочная продукция, яйца, колбасные изделия.</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Нормы лечебного питания основного варианта стандартной
диеты (ОВД) для детей в возрасте от одного года до 18 лет**

Наименование продуктов	Количество (г, мл) для детей в возрасте							
	1-3лет<*> ___		3-7лет		7-11лет		11 - 18 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30	40	40	50	50	100	100
Хлеб пшеничный	80	80	100	100	150	150	150	150
Мука пшеничная	9	9	17	17	20	20	20	20
Крахмал картофельный	1	1	1	1	2	2	2	2
Крупы	55	55	70	70	75	75	80	80
Макаронные изделия	10	10	15	15	20	20	20	20
Картофель до 31.10	200	150	220	165	250	187,5	250	187
Овощи и зелень до 01.01	200	160	280	224	300	240	320	250
Томат-паста	1	1	1	1	2	2	2	2
Фрукты свежие	100	100	150	150	200	200	200	200
Фрукты сухие, в т.ч.	10	10	12	12	15	15	15	15
шиповник								
Соки фруктовые	100	100	150	150	150	150	150	150
Сахар	40	40	45	45	50	50	50	50

Дрожжи прессованные	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Соль йодированная пищевая	5	5	5	5	6	6	6	6
Витаминно-минеральные комплексы (% от возрастной физиологической нормы)	50 - 100%		50 - 100%		50 - 100%		50 - 100%	
Химический состав								
Белки, г		63		79		94		104
Жиры, г		56		72		82		91
Углеводы, г		224		279		338		360
Энергетическая ценность, ккал		1680		2114		2501		271

<*> Возможно использование продуктов промышленного выпуска, предназначенных для детского питания.

<*> При использовании других видов сырья расчет производить по нетто.

<***> Можно использовать также сухие молочные смеси для детей старше 12 мес.

<****> Смеси белковые композитные сухие предназначены для использования пищеблоками медицинских организаций в качестве компонентов приготовления готовых блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания. В 100,0 граммах смеси белковой композитной сухой содержится 40,0 граммов белка, 20,0 граммов жира, 30,0 граммов общих углеводов, 452 килокалории.

**Нормы лечебного питания диеты с механическим и химическим щажением
(ЩД) для детей от одного года до 18 лет**

Наименование продуктов	Количество (г, мл) для детей в возрасте							
	1-3лет<*> ___		3-7лет		7-11лет		11 - 18 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	Нетто	брутто	нетто
Хлеб ржаной	-	-	-	-	-	-	-	-
Хлеб пшеничный	50	50	80	80	100	100	120	120
Сухари пшеничные	20	20	30	30	40	40	50	50
Мука пшеничная	3	3	5	5	7	7	9	9
Крахмал картофельный	1	1	10	10	12	12	13	13
Крупы	55	55	65	65	70	70	80	80
Макаронные изделия	15	15	20	20	25	25	25	25
Картофель до 31.10	160	120	220	165	250	187,5	250	187,5
Овощи и зелень до 01.01	100	80	200	160	200	160	250	200
Томат-паста	-	-	-	-	-	-	-	-
Фрукты свежие	100	100	120	120	200	200	200	200
Фрукты сухие, в т.ч. шиповник	10	10	10	10	15	15	15	15
Соки фруктовые _____	100	100	100	100	150	150	150	150
Сахар	40	40	45	45	50	50	50	50

Кондитерские изделия	10	10	10	10	15	15	15	15
Кофейный напиток злаковый	1	1	2	2	3	3	3	3
Какао-порошок	-	-	-	-	-	-	-	-
Чай	0,6	0,6	0,6	0,6	1	1	1	1
Говядина (1 кат./бескостная) <***>	49,6	36,5	70	51,5	79,5	58,5	100	73,5
Птица (цыплята-бройлеры 1 кат. потр.) <***>	29,8	26,5	45	40	45	40	45	40
Рыба (филе) <***>	25	23,5	39,9	37,5	39,9	37,5	43,6	41
Колбасные изделия (сосиски молочные)	-	-	-	-	-	-	-	-
Молоко, кисломолочные напитки (м.д.ж. 2,5 - 3,2%)	450	431 <****> > -	399,6	383	399,6	383	399,6	383
Смесь белковая композитная сухая <*****>	-	-	10	10	15	15	20	20
Творог (м.д.ж. 5 - 9%)	34,7	34	34,7	34	39,8	39	44,9	44
Сметана (м.д.ж. 10 - 15%)	5	5	8	8	10	10	10	10
Сыр	4,8	4,5	4,8	4,5	11,7	11	11,7	11
Масло сливочное	20	20	25	25	30	30	35	35
Масло растительное	5	5	7	7	12	12	15	15
Яйцо (штук)	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,75	0,75
Дрожжи прессованные	-	-	-	-	-	-	-	-

Соль йодированная пищевая	3	3	5	5	6	6	6	6
Витаминно- минеральные комплексы (% от возрастной физиологической нормы)	50 - 100%		50 - 100%		50 - 100%		50 - 100%	
Химический состав								
Белки, г		60		77		89		101
Жиры, г		56		68		83		88
Углеводы, г		204		263		319		348
Энергетическая ценность, ккал		1577		2000		2409		262

<*> Возможно использование продуктов промышленного выпуска, предназначенных для детского питания.

<*> Назначать с учетом индивидуальной переносимости.

<***> При использовании других видов сырья расчет производить по нетто.

<****> Можно использовать также сухие молочные смеси для детей старше 12 мес.

<*****> Смеси белковые композитные сухие предназначены для использования пищеблоками медицинских организаций в качестве компонентов приготовления готовых блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания. В 100,0 граммах смеси белковой композитной сухой содержится 40,0 граммов белка, 20,0 граммов жира, 30,0 граммов общих углеводов, 452 килокалории.

**Нормы лечебного питания высокобелковой диеты
(ВБД) для детей от одного года до 18 лет**

Наименование продуктов	Количество (г, мл) для детей в возрасте							
	1-3лет<*> ___		3-7лет		7-1лет		11-8лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	-	-	-	-	-	-	-	-
Хлеб пшеничный	110	110	140	140	200	200	250	250
Мука пшеничная	9	9	17	17	20	20	20	20
Крахмал картофельный	1	1	1	1	2	2	2	2
Крупы	60	60	65	65	70	70	80	80
Макаронные изделия	10	10	15	15	20	20	20	20
Картофель до 31.10	200	150	220	165	250	187,5	250	187
Овощи и зелень до 01.01	200	160	280	224	300	240	320	256
Томат-паста	-	-	-	-	-	-	-	-
Фрукты свежие	100	100	150	150	200	200	200	200
Фрукты сухие, в т.ч. шиповник	10	10	12	12	15	15	15	15
Соки фруктовые <***>	100	100	150	150	150	150	150	150
Сахар	40	40	45	45	50	50	50	50
Кондитерские	10	10	10	10	15	15	15	15

прессованные								
Соль йодированная пищевая	5	5	5	5	5	5	6	6
Витаминно- минеральные комплексы (% от возрастной физиологической нормы)	50 - 100%		50 - 100%		50 - 100%		50 - 100%	
Химический состав								
Белки, г		66		84		101		113
Жиры, г		57		74		88		100
Углеводы, г		232		284		344		378
Энергетическая ценность, ккал		1731		2162		2604		2890

<*> Возможно использование продуктов промышленного выпуска, предназначенных для детского питания.

<***> Назначать с учетом индивидуальной переносимости.

<****> При использовании других видов сырья расчет производить по нетто.

<*****> Можно использовать также сухие молочные смеси для детей старше 12 мес.

<*****> Смеси белковые композитные сухие предназначены для использования пищеблоками медицинских организаций в качестве компонентов приготовления готовых блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания. В 100,0 граммах смеси белковой композитной сухой содержится 40,0 граммов белка, 20,0 граммов жира, 30,0 граммов общих углеводов, 452 килокалории.

**Нормы лечебного питания низкобелковой диеты (НБД)
для детей от одного года до 18 лет**

Наименование продуктов	Количество (г, мл) для детей в возрасте							
	1-3лет<*> ___		3-7лет		7-11лет		11 - 18 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	-	-	-	-	-	-	-	-
Хлеб пшеничный <***>	120	120	200	200	220	220	250	250
Мука пшеничная	10	10	17	17	25	25	25	25
Крахмал картофельный	1	1	1	1	2	2	2	2
Крупы	45	45	55	55	60	60	65	65
Макаронные изделия	15	15	20	20	25	25	25	25
Картофель до 31.10	300	225	360	270	400	300	450	337,
Овощи и зелень до 01.01	150	120	250	200	320	256	400	320
Томат-паста	1	1	1	1	2	2	2	2
Фрукты (плоды) свежие	150	150	200	200	200	200	200	200
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	10	10	10	10	15	15	20	20
Соки фруктовые	150	150	150	150	200	200	200	200
Сахар	40	40	45	45	50	50	50	50

Кондитерские изделия	10	10	10	10	15	15	15	15
Кофейный напиток злаковый	1	1	2	2	3	3	3	3
Какао-порошок	-	-	1	1	1	1	1	1
Чай	0,6	0,6	1	1	1	1	1	1
Говядина (1 кат./бескостная) <***>	-	-	-	-	-	-	-	-
Птица (цыплята-бройлеры 1 кат. потр.) <***>	-	-	-	-	-	-	-	-
Рыба (филе) <***>	-	-	-	-	-	-	-	-
Колбасные изделия (сосиски молочные)	-	-	-	-	-	-	-	-
Молоко (м.д.ж. 2,5 - 3,2%)	142,6	135,5 <****> > -	192,6	183	192,6	183	192,6	183
Смесь белковая композитная сухая <*****>			3	3	4	4	6	6
Кисломолочные напитки (м.д.ж. 2,5 - 3,2%)	207	200	207	200	207	200	207	200
Творог (м.д.ж. 5 - 9%)	14,8	14,5	19,9	19,5	19,9	19,5	25	24,0
Сметана (м.д.ж. 10 - 15%)	5	5	5	5	10	10	10	10
Сыр	-	-	-	-	-	-	-	-
Масло сливочное	20	20	30	30	40	40	45	45
Масло растительное	10	10	15	15	20	20	20	20

Яйцо (штук)	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Соль йодированная пищевая								
Витаминно-минеральные комплексы (% от возрастной физиологической нормы)	50 - 100%		50 - 100%		50 - 100%		50 - 100%	
Химический состав								
Белки, г		43		58		64		70
Жиры, г		45		62		76		81
Углеводы, г		247		326		374		404
Энергетическая ценность, ккал		1591		2120		2473		267

Временное использование низкобелковой диеты допускается с целью замедления прогрессирования почечного заболевания, отсутствия методов заместительной терапии. Необходимо индивидуализировать нормы лечебного питания для НБД при разработке меню в зависимости от клинической формы, периода заболевания и функциональной способности почек больных детей.

<*> Возможно использование продуктов промышленного выпуска, предназначенных для детского питания.

<*> При возможности - хлеб бессолевой безбелковый.

<***> При использовании других видов сырья расчет брутто производить по нетто.

<****> Можно использовать также сухие молочные смеси для детей старше 12 мес.

<*****> Смеси белковые композитные сухие предназначены для использования пищеблоками медицинских организаций в качестве компонентов приготовления готовых блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания. В 100,0 граммах смеси белковой композитной сухой содержится 40,0 граммов белка, 20,0 граммов жира, 30,0 граммов общих углеводов, 452 килокалории.

Дрожжи прессованные	-	-	-	-	-	-	-	-
Соль йодированная пищевая	1	1	4	4	4	4	5	5
Витаминно-минеральные комплексы (% от возрастной физиологической нормы)	75 - 100%		75 - 100%		75 - 100%		75 - 100%	
Химический состав								
Белки, г		51		64		73		83
Жиры, г		37		48		57		67
Углеводы, г		116		145		171		199
Энергетическая ценность, ккал		1024		1291		1523		176

<*> Возможно использование продуктов промышленного выпуска, предназначенных для детского питания.

<*> При использовании других видов сырья расчет производить по нетто.

<***> Можно использовать также сухие молочные смеси для детей старше 12 мес.

***> Смеси белковые композитные сухие предназначены для использования пищеблоками медицинских организаций в качестве компонентов приготовления готовых блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания. В 100,0 граммах смеси белковой композитной сухой содержится 40,0 граммов белка, 20,0 граммов жира, 30,0 граммов общих углеводов, 452 килокалории.

**Нормы лечебного питания высококалорийной (ВКД)
диеты для детей от одного года до 18 лет**

Наименование продуктов	Количество (г, мл) для детей в возрасте							
	1-3лет<*> __		3-7лет		7-11	лет	11 - 18 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	50	80	80	100	100	100	100
Хлеб пшеничный (зерновой)	100	100	120	120	150	150	200	200
Мука пшеничная	12	12	20	20	20	20	20	20
Крахмал картофельный	1	1	3	3	5	5	5	5
Крупы	50	50	60	60	60	60	90	90
Макаронные изделия	10	10	15	15	20	20	25	25
Картофель до 31.10	200	150	250	187,5	300	225	360	270
Овощи и зелень до 01.01	150	120	200	160	250	200	300	240
Томат-паста	-	-	2	2	3	3	5	5
Фрукты (плоды) свежие	100	100	150	150	250	250	300	300
Фрукты (плоды) сухие, шиповник	10	10	15	15	15	15	20	20
Соки фруктовые	100	100	150	150	200	200	200	200
Сахар	35	35	40	40	50	50	50	50

прессованные								
Соль йодированная пищевая	4	4	5	5	5	5	5	5
Витаминно-	75 -		75 -		75 -		75 -	
минеральные комплексы (% от возрастной физиологической нормы)	100%		100%		100%		100%	
Химический состав								
Белки, г.		67		87		99		118
Жиры, г		66		84		93		108
Углеводы, г		233		303		365		434
Энергетическая ценность, ккал		1823		2355		2736		3223

<*> Возможно использование продуктов промышленного выпуска, предназначенных для детского питания.

<*> При использовании других видов сырья расчёт брутто производить по нетто.

<***> Можно использовать также сухие молочные смеси для детей старше 12 мес.

<****> Смеси белковые композитные сухие предназначены для использования пищеблоками медицинских организаций в качестве компонентов приготовления готовых блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания. В 100,0 граммах смеси белковой композитной сухой содержится 40,0 граммов белка, 20,0 граммов жира, 30,0 граммов общих углеводов, 452 килокалорий.

**Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются в лечебном питании
детей**

1.	Продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность
2.	Продовольственное сырье и пищевые продукты с истекшим сроком годности, признаками порчи и загрязнения/подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и другие продукты)
3.	Пицца, приготовленная накануне
4.	Субпродукты, кроме печени, языка
5.	Непотрошенная птица
6.	Яйца и мясо водоплавающей птицы (утки, гуси)
7.	Яйца столовые, яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой "тек", "бой"
8.	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной деформированные, без этикеток
9.	Мука, крупа, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями
10.	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
11.	Творог из непастеризованного молока, фляжный творог
12.	Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные
13.	Квас
14.	Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы
15.	Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
16.	Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы
17.	Острые соусы, кетчупы, майонез, маринованные овощи и фрукты
18.	Кофе натуральный

19.	Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры
20.	Газированные напитки
21.	Молочные продукты, мороженое на основе растительных жиров
22.	Молочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%)
23.	Заливные блюда (мясные, рыбные), студни, форшмак из сельди
24.	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья
25.	Окрошка и холодные супы
26.	Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом
27.	Яичница-глазунья
28.	Паштеты и блинчики с мясом и творогом
29.	Первые и вторые блюда из/на основе костного бульона и сухих пищевых концентратов быстрого приготовления

Противопоказания к энтеральному питанию

Абсолютные противопоказания	Относительные противопоказания
Шок, рефрактерный период	Острый панкреатит
Анурия	Частая рвота
Выраженная ишемия кишечника	Высокий остаточный объем
Кровотечение в ЖКТ	Выраженная мальдигестия и мальабсорбция
Кишечная непроходимость	Пищевая аллергия на компоненты энтерального питания
Тяжелая гипоксемия, гиповолемия, ацидоз, гиперлактатемия	

Перечень смесей для энтерального питания

Группы	Особенности состава	Показания к применению
1. Стандартные смеси	<p>Полноценный состав полимерные, на основе цельного белка (цельные белки, растительные масла, мальтодекстрины, витамины, макро- и микроэлементы, пищевые волокна):</p> <p>изокалорийные - калорийная плотность 1 ккал/мл;</p> <p>гиперкалорийные с повышенным содержанием калорий (1,5 - 2 ккал/мл)</p>	Дефицит массы тела, белковая, энергетическая и недостаточность
2. Полуэлементные смеси	<p>высоко гидролизованный белок</p> <p>среднецепочечные триглицериды (СЦТ) и отсутствие лактозы, витамины, макро- и микроэлементы</p> <p>изокалорийные - калорийная плотность 1 ккал/мл;</p> <p>гиперкалорийные с повышенным содержанием калорий (1,5 ккал/мл)</p>	Нарушения переваривания и всасывания нутриентов пищи; после операции на желудочно-кишечном тракте
3. Элементные смеси	на основе смеси аминокислот	Аллергия к белкам коровьего молока;
	<p>среднецепочечные триглицериды (СЦТ) и отсутствие лактозы, витамины, макро- и микроэлементы и простых углеводов,</p> <p>изокалорийные - калорийная плотность 1</p>	поливалентная пищевая аллергия, кишечная стома, тяжелая мальабсорбция, массивные хирургические операции на ЖКТ и пр.

	ккал/мл	
4. Метаболические направленные смеси	На основе цельного молочного белка. Химический состав смесей модифицирован для направленной коррекции метаболизма при конкретной патологии	Направленная коррекция нарушенного метаболизма при различной органной патологии; ХПН, хронические заболевания почек, легких, печени, сахарный диабет и др.
5. Иммуномодулирующие смеси	На основе цельного молочного белка. В состав смеси введены аминокислоты - глутамин, аргинин, омега-3 жирные кислоты	Гнойно-септические состояния, нарушения иммунного статуса при метаболическом стрессе и критических состояниях, иммунодефицитные состояния, ожоги, травмы
6. Модули жировые	Среднецепочечные триглицериды	Необходимость дополнительного обеспечения повышенных энергетических потребностей, коррекции метаболизма при конкретной патологии

**Нормы работ и услуг при оказании медицинской помощи по профилю
«Диетология»**

Перечень работ	Мероприятия по внедрению работ
<p>Обеспечение исполнения нормативных документов в области диетического лечебного питания</p>	<p>Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемическом благополучии населения», Федеральный закон от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ. «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации», Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Указ Президента Российской Федерации от 21.01.2020 г. №20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации», Технические Регламенты Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 027/2013, ТР ТС 015/2011, приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 23.09.2020 г. № 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием», приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.11.2012 г. № 920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология», приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 г. № 330 (редакция от 24.11.2016 г.) «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» с изменениями, внесенными приказами Министерства здравоохранения Российской Федерации от 7.10.2005 г. № 624, от 10.01.2006 г. № 2, от 26.04.2006 г., № 316, приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2013 г. № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»; Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации</p>

	от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», зарегистрирован 11.11.2020 г. № 60833, вступил в действие 23.11.2020 г.
Подготовка и утверждение регламентирующих документов по организации диетического лечебного питания	<p>Утверждение приказа по организации диетического лечебного питания.</p> <p>Назначение ответственного лица за организацию лечебного питания в МО с перечнем полномочий по подписанию 7-дневного меню, картотеки блюд, меню-раскладок, бракеражных журналов входящей продукции и готовых блюд, утверждение положения, состава и плана работы Совета по лечебному питанию, штатного расписания в области диетологии (диетолог, медицинская сестра диетическая, штатные должности пищеблока), 7-дневного меню, картотеки блюд диетического лечебного питания, перечня работ по проведению контроля (ХАССП) и иных нормативных документов по организации лечебного питания в вверенной медицинской организации (должностные инструкции).</p>
Финансовое обеспечение диетическим лечебным питанием	<p>Финансирование исполнения норм лечебного питания согласно приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2013 г. № 395н «Об утверждении норм лечебного питания».</p> <p>Финансирование медицинской помощи по профилю «диетология» (приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.11.2012 г. № 920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология»).</p>

	<p>Финансирование в соответствии с приказом ФФОМС от 14.11.2013 г. № 229 «Об утверждении Методических рекомендаций по способам оплаты специализированной медицинской помощи в стационарных условиях и в дневных стационарах на основе групп заболеваний, в том числе клинко-статистических групп (КСГ) и клинко-профильных групп (КПГ) за счет средств системы обязательного медицинского страхования» (с изменениями от 13.12.2013 г.). Соблюдение базовой ставки финансирования стационарной медицинской помощи (средняя стоимость одного случая госпитализации), включая оплату лечебного питания установленного Тарифным соглашением, принятым на территории Удмуртской Республики.</p>
	<p>Утверждение стоимости питания одного больного.</p>
	<p>Контроль за расходованием бюджетных ассигнований, выделенных на организацию диетического лечебного питания.</p>
<p>Проведение работ по закупке продуктов питания</p>	<p>Организация службы по закупке традиционных продуктов питания и специализированных продуктов лечебного питания, назначение ответственных лиц за исполнение технических регламентов Таможенного Союза.</p>
<p>Проведение работ по передаче услуги приготовления блюд диетического лечебного питания в аутсорсинг</p>	<p>При передаче услуги лечебного питания аутсорсеру усиление ответственности за ее реализацию.</p> <p>Разработка и утверждение технического задания по передаче услуги приготовления блюд диетического лечебного питания в аутсорсинг, проведение аукциона.</p> <p>Обеспечить действующую систему управлением всеми процессами лечебного питания.</p> <p>Разработка критериев эффективности диетотерапии для использования при проведении контроля работы аутсорсера.</p> <p>Своевременно реагировать на выявленные нарушения работы аутсорсера, опираться на четкие и жесткие положения контракта, а не на устные договоренности и заверения.</p>
<p>Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки</p>	<p>Разработка мероприятий по исполнению ст.10 Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».</p>

<p>(транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции</p>	<p>При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП, изложенных в части 3 ст.10 Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».</p>
<p>Проведение работ по оснащению и обновлению пищеблока и буфетных медицинских организаций</p>	<p>Обеспечение исполнения объемно-планировочных и конструктивных решений для помещения пищеблока согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям.</p>
	<p>Ежегодное утверждение перечня необходимого оборудования для пищеблока и буфетных, подлежащих ремонту и новому приобретению: технологическим механическим оборудованием, технологическим тепловым оборудованием, немеханизированным оборудованием, технологическим холодильным оборудованием, столовая посуда в буфетных, в том числе одноразовая.</p>
<p>Работы, проводимые заместителем главного врача по лечебным вопросам</p>	
<p>Организация работ по обеспечению пациентов диетическим лечебным питанием</p>	<p>Обеспечение исполнения нормативных документов в области диетического лечебного питания согласно ФЗ от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (ст.37, 39, 90); приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации», приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.11.2012 г. № 920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология», приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2013 г. № 395н «Об утверждении норм лечебного питания», приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 23.09.2020 г. № 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием».</p>

Работа Совета по лечебному питанию

Издание приказа по созданию Совета по лечебному питанию: положение, цель, задачи, план работ, состав.

Утверждение перечня документации по организации диетического лечебного питания: номенклатуры диет, 7-дневного меню, картотеки карточек-раскладок.

Организация внутреннего контроля – внедрение системы ХАССП согласно Техническим регламентам Таможенного союза: ТР ТС 024/2011.

Обеспечение организации медицинской помощи по профилю «диетология» согласно приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.11.2012 г. № 920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология», приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 23.09.2020 г. № 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием»: разработка должностной инструкции для врача-диетолога, оснащение кабинета и т.д.

Разработка стандартов диетотерапии в условиях стационарной и амбулаторно-поликлинической помощи (приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 23.09.2020 г. № 1008н, приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.11.2012 г. № 920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология», методического руководства «Стандарты лечебного питания» от 2017 г., МР100 Министерства здравоохранения Российской Федерации).

Контроль за исполнением суточных норм продуктов согласно стандартам диетического лечебного питания (приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2013 г. № 395н «Об утверждении норм лечебного питания») - ежемесячно с уведомлением главного врача в письменном виде.

Утверждение положения о бракеражной комиссии, о ее составе и полномочиях.

Утверждение положения о работе бригады энтерального питания: перечень продуктов специализированного питания.

Утверждение в должностных инструкциях пунктов по контролю за диетическим лечебным питанием: заместителя главного врача по лечебной работе, заместителя главного врача по экономической работе,

заместителя главного врача по административно-хозяйственной части, главного бухгалтера, бухгалтера по питанию, главной медицинской сестры, заведующих отделениями, старших медицинских сестер, врачей приемного покоя, дежурных врачей, врачей отделений, постовых медицинских сестер, буфетчиц, заведующих складом продуктов, работников пищеблока, специалистов по закупкам продуктов питания.

Утверждение перечня методов физикального обследования, диагностических и лабораторных исследований для консультации диетолога согласно Приложению №1 приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 23.09.2020 г. № 1008н.

Проведение анализа эффективности диетотерапии при различных заболеваниях – один раз в квартал.

Утверждение технического задания для передачи услуги приготовления блюд диетического лечебного питания в аутсорсинг.

Утверждение технического задания для закупки продуктов специализированного лечебного питания согласно Технических регламентов Таможенного союза.

Утверждение плана производственных совещаний, технических учеб по вопросам питания для медицинских работников разных специальностей - один раз в год.

Утверждение плана повышения квалификации сотрудников по диетическому лечебному питанию.

Утверждение плана проведения просветительской работы по профилактике алиментарно-зависимых заболеваний среди населения.

Работы, проводимые врачом-диетологом для обеспечения питанием больных, госпитализированных в медицинскую организацию: ст.37, 39, 90 ФЗ от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации», приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 ноября 2012 г. № 920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология», приказ Минздрава России от 05.08.2003 № 330 (ред. от 24.11.2016) «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» с изменениями, внесенными приказами МЗ РФ от 7 октября 2005г. № 624, от 10 января 2006г. №2 от 26 апреля 2006г. № 316, приказ Минздрава РФ от 21 июня 2013 г. № 395н «Об утверждении норм лечебного питания», приказ Министерства

Перечень работ	Мероприятия по внедрению работ
Проведение работ по организации питания в медицинской организации	подготовка документации по организации диетического лечебного питания для Совета по питанию
	разработка лечебных рационов питания, используемых в медицинской организации
	подготовка перечня традиционных продуктов для составления диетических рационов
	подготовка перечня специализированных продуктов для составления диетических рационов
Проведение работ по определению перечня диетических рационов	определение перечня стандартных диет
	определение перечня специальных диет
	определение перечня индивидуальных диет
Проведение работ по составлению перечня диетических блюд	составление перечня молочных блюд
	составление перечня блюд из яиц
	составление перечня мясных блюд
	составление перечня блюд из рыбы
	составление перечня блюд из круп
	составление перечня блюд из макаронных изделий
	составление перечня блюд из бобовых
	составление перечня блюд из овощей
	составление перечня блюд из фруктов и ягод
	составление перечня хлебобулочных и кондитерских изделий
	составление перечня напитков
	составление перечня блюд с включением смесей белковых композитных сухих
	составление перечня соусов
составление перечня вспомогательных пищевых продуктов	
Подготовка карточек раскладок диетических блюд	подготовка карточек-раскладок диетических блюд, приготовленных из традиционных продуктов питания
	подготовка карточек-раскладок диетических блюд, приготовленных с включением смесей белковых композитных сухих и ВМК.
Составление семидневного меню стандартных диет	составление семидневного меню стандартных диет, утвержденных для применения в МО
	составление картотеки блюд семидневного меню
	подготовка карточек-раскладок диетических блюд семидневного меню, приготовленных из основных продуктов питания

	подготовка карточек-раскладок диетических блюд семидневного меню, приготовленных с включением смесей белковых композитных сухих и ВМК
	расчет калорийности
	расчет химического состава
	расчет суточной потребности в продуктах питания согласно среднесуточного набора продуктов
	расчет суточной потребности в смесях белковых композитных сухих согласно рекомендуемым нормам
Составление семидневного меню специальных диет	составление семидневного меню специальных диет, утвержденных для применения в МО
	составление картотеки блюд семидневного меню
	подготовка карточек-раскладок диетических блюд семидневного меню, приготовленных из основных продуктов питания
	подготовка карточек-раскладок диетических блюд семидневного меню, приготовленных с включением смесей белковых композитных сухих и ВМК
	расчет калорийности
	расчет химического состава
	расчет суточной потребности в продуктах питания согласно среднесуточного набора продуктов
	расчет суточной потребности в смесях белковых композитных сухих согласно рекомендуемым нормам
Составление семидневного меню индивидуальных диет	составление семидневного меню индивидуальных диет, утвержденных для применения в МО
	составление картотеки блюд семидневного меню
	подготовка карточек-раскладок диетических блюд индивидуальных диет, приготовленных из основных продуктов питания
	подготовка карточек-раскладок диетических блюд индивидуальных диет, приготовленных с включением смесей белковых композитных сухих
	расчет калорийности
	расчет химического состава
	расчет суточной потребности в продуктах питания согласно среднесуточного набора продуктов
	расчет суточной потребности в смесях белковых композитных сухих согласно рекомендуемым нормам.

**Структура сложных и комплексных услуг в работе врача-диетолога
(приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 23.09.2020 г.
№ 1008н "Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием»)**

Номенклатура услуг и работ врача-диетолога в медицинской организации	
Прием врача-диетолога (осмотр, консультация), первичный, повторный	Оценка антропометрических измерений (масса тела, индекс массы тела, окружность талии, окружность бедер).
	Общий клинический анализ крови и мочи.
	Оценка белкового и пуринового обмена (общий белок, альбумин, преальбумин, трансферрин, мочевая кислота).
	Оценка липидного обмена (общий холестерин, холестерин липопротеинов высокой и низкой плотности, триглицериды).
	Оценка углеводного обмена (глюкоза крови натощак, гликированный гемоглобин, по показаниям пероральный глюкозотолерантный тест).
	Оценка обеспеченности витаминами (D, B12, фолиевая кислота, по показаниям - E, A, C, B1, B2, B6, PP и другие в крови и моче), минеральными веществами (калий, кальций, натрий, магний, фосфор), микроэлементами (железо (ферритин, общая железосвязывающая способность сыворотки (ОЖСС)), по показаниям - йод, цинк, селен, медь и другие).
	Оценка прочих биохимических показателей (креатинин, мочевины, аспартатаминотрансфераза (АСТ), аланинаминотрансфераза (АЛТ)).
	Оценка гормонального статуса по согласованию с эндокринологом (тиреотропный гормон (ТТГ), соматотропный гормон (гормон роста, СТГ), адренокортикотропный гормон (АКТГ), инсулин, С-пептид, лептин, грелин, адипонектин, паратгормон, кортизол, альдостерон, активность ренина плазмы (АРП), половые гормоны и прочее).
	Оценка иммунного и цитокинового статуса по показаниям: оценка показателей клеточного иммунитета (абсолютное число лимфоцитов и количество Т-клеток в периферической крови, внутрикожные тесты на гиперчувствительность замедленного типа); оценка показателей гуморального иммунитета (количество В-лимфоцитов в периферической крови, иммуноглобулины G, M, A, компоненты комплемента C3, C4 и других); оценка показателей цитокинового статуса (интерлейкин-1b, интерлейкин-6, интерлейкин-8, фактор некроза

	опухоли 1а (ФНО-1а), интерлейкин-4, интерлейкин-10 и других).
	Оценка антиоксидантного статуса по показаниям (диеновые конъюгаты, малоновый диальдегид, активность супероксиддисмутазы, глутатионпероксидазы, глутатионредуктазы в эритроцитах).
	Оценка нарушений пищевого статуса.
	Расчет потребности в пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергии.
	Выбор и назначение стандартной, специальной или индивидуальной диеты в стационарных условиях.
	Рекомендации по соблюдению диетотерапии в амбулаторных условиях.
Консультативная работа врача-диетолога	Консультация заведующих отделений по вопросам организации диетического (лечебного и профилактического) питания.
	Консультация врачей лечебных отделений по вопросам организации диетического (лечебного и профилактического) питания.
	Консультация больных по вопросам рационального и лечебного питания в отделениях стационара.
Экспертная работа врача - диетолога	Проведение выборочной проверки историй болезни по соответствию назначаемых диет и этапности диетотерапии.
	Анализ эффективности лечебного питания
Организация внутреннего контроля за диетическим лечебным питанием пациентов в МО	Разработка системы ХАССП.
	Организация работы бракеражной комиссии.
	Разработка проектов приказа по положению, составу и полномочиям бракеражной комиссии с последующим утверждением главным врачом МО.
Комплексные услуги при организации технологического процесса на пищеблоке	Определение химического состава стандартной диеты на одного больного.
	Определение химического состава стандартной диеты на одного больного.
	Определение калорийности стандартной диеты одного больного.
	Определение суточной нормы традиционных продуктов питания стандартной диеты на одного больного.
	Определение суточной нормы смесей белковых композитных сухих в составе стандартной диеты на одного больного.
	Соотношение уровня белка традиционных продуктов питания и белка смесей белковых композитных сухих на одного больного.

	Составление перечня диетических блюд стандартной диеты на одного больного.
	Составление меню специальной диеты на одного больного.
	Определение химического состава специальной диеты.
	Определение суточной нормы традиционных продуктов питания специальной диеты.
	Определение суточной нормы смесей белковых композитных сухих.
	Соотношение уровня белка традиционных продуктов питания и белка смесей белковых композитных сухих в составе специальных диет.
	Составление перечня диетических блюд специальных диет.
	Составление меню индивидуальной диеты на одного больного.
	Определение химического состава индивидуальной диеты.
	Определение калорийности индивидуальной диеты.
	Определение суточной нормы традиционных продуктов питания индивидуальной диеты.
	Определение суточной нормы смесей белковых композитных сухих индивидуальной диеты.
	Соотношение уровня белка традиционных продуктов питания и белка смесей белковых композитных сухих индивидуальной диеты.
	Контроль за составлением медицинской сестрой диетической меню-раскладки, меню-требования и др.
	Контроль за качеством готовой пищи перед подачей её в отделение, путём снятия пробы в каждый приём пищи.
	Составление перечня и количества продуктовых домашних передач для больного, находящегося на лечении в МО.

**Работы, проводимые медицинской сестрой диетической по организации
лечебного питания в медицинской организации
(приказ Минздрава России от 05.08.2023 г. № 330 «О мерах по
совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях
Российской Федерации»)**

Перечень работ	Мероприятия по внедрению работ
Ведение документации	Ведение и подача сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании по форме №22-МЗ – не позднее 12:00 предыдущего дня.
	Составление меню-раскладки для приготовления питания на основании утвержденного 7-дневного меню по форме №44-МЗ– не позднее 16:00 предыдущего дня, согласованную с врачом-диетологом, бухгалтером по питанию, шеф-поваром и утвержденную главным врачом или его заместителем, ответственным за организацию лечебного питания в МО.
	Бракеражный журнал входящей продукции Бракержный журнал готовых блюд по форме 6-лп.
	Журнал «Здоровье» по форме 2-лп.
	Журнал витаминизации по форме 3-лп.
	Ведомость на отпуск отделениям рационов питания для больных по форме № 23-МЗ.
Контроль за работой пищеблока	Проверка качества продуктов при их поступлении на склад и пищеблок и бракераж входящей продукции, согласно ГОСТ и ТР ТС 021/2011 – ежедневно в течение дня.
	Контроль правильности хранения запаса продуктов питания согласно ТР ТС 021/2011 гл.3 и Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (зарегистрирован 11.11.2020 г. № 60833, вступил в действие 23.11.2020 г). – ежедневно в течение дня.
	Контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд - ежедневно.
	Снятие пробы и ведение бракеражного журнала готовых блюд – ежедневно согласно утвержденного режима

	<p>питания: завтрак в 8:30, обед в 12:00; ужин в 16:30-17:00, блюда дополнительного питания.</p> <p>Отбор готовых проб для лабораторного анализа (определение химического состава и энергетической ценности с учетом при холодной и термической обработке) - 1 раз в квартал.</p> <p>Ежедневно на пищеблоке осуществлять отбор суточной пробы приготовленных блюд.</p> <p>В течение дня для суточной пробы отбирают блюда, указанные в меню-раскладке, из наиболее массовых диет, в чисто вымытые стерильные стеклянные банки. Для суточной пробы достаточно полпорции первых блюд; порционные вторые блюда (котлеты, биточки, сырники и т. п.) отбираются целиком в количестве не менее 100 г; третьи блюда отбираются в количестве не менее 200 г.</p> <p>Для хранения суточной пробы должен быть выделен бытовой холодильник. Храниться суточная проба должна в банках, закрытых крышками. По истечении 48 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы. Крышка и банка перед отбором пробы должны подвергаться кипячению не менее 5 мин.</p> <p>Контроль правильности отпуска блюд с пищеблока в отделения в соответствии с «Раздаточной ведомостью» по форме № 23-МЗ</p> <p>Контроль выдачи продуктов согласно требованиям «форма №45-МЗ» со склада на пищеблок.</p> <p>При вынужденной замене блюд ведется журнал замены с подсчетом химического состава и пищевой ценностью диет.</p> <p>Замена блюд производится только после согласования с руководителем МО или иным ответственным лицом за организацию диетического лечебного питания.</p>
<p>Комплексные услуги при организации технологического процесса на пищеблоке</p>	<p>Контроль за исполнением технологии приготовления блюд согласно утвержденных карточек-раскладок по форме №1-85.</p> <p>Контроль за санитарным содержанием цехов, раздаточных, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены согласно ТР ТС 021/2011 гл.3 и Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации</p>

	общественного питания населения» (зарегистрирован 11.11.2020 г. № 60833, вступил в действие 23.11.2020 г)
	Своевременная подготовка перечня оборудования, инвентаря, посуды на пищеблоке и в буфетных, подлежащих ремонту и замене, с последующим составлением заявки на имя руководителя МО.
Работа с персоналом по организации диетического лечебного питания	Ежедневный медицинский осмотр работников пищеблока с заполнением журнала «Здоровье» по форме 2-лп.
	Организация занятий со средним и младшим медицинским персоналом и работниками пищеблока по организации диетического лечебного питания: нормы выхода блюд, обязанности постовой медицинской сестры и буфетчицы, соблюдение санитарных правил при организации лечебного питания в отделениях, перечень продуктовых передач и их хранение.
	Проведение техучеб с персоналом пищеблока: охрана труда, технология приготовления блюд лечебного питания , исполнение суточных норм питания согласно утвержденных карточек-раскладок и 7-дневного меню и т.д.
	контроль за своевременным проведением профилактических медицинских осмотров работников пищеблока и буфетных.

Работы, проводимые для организации лечебного питания в отделениях медицинской организации

Перечень работ	Мероприятия по внедрению работ
Проведение работ заведующим отделением по организации диетического лечебного питания в отделении	Организация и обеспечение пациентов диетическим лечебным питанием.
	Подписание порционного требования по количеству пациентов, находящихся в отделении, с учетом стандартных и индивидуальных диет по форме №22-МЗ.
	Контроль за назначением стандартной диетотерапии в зависимости от степени тяжести состояния, фазы и стадии заболевания контроль за назначением индивидуального и дополнительного питания.
	При наличии замечаний к качеству, количеству блюд и несоответствия стандартным диетам сообщает об этом руководителю МО или его заместителю в письменном виде для дальнейшего оформления претензии;

	<p>Контроль за рекомендациями по лечебному питанию при выписке больного из стационара.</p> <p>Выбор для проверки истории болезни по соответствию назначаемых диет и этапности диетотерапии.</p> <p>При необходимости применения в работе энтерального питания участие в группе энтеральной поддержки.</p> <p>Организация проведения производственных совещаний по диетическому лечебному питанию для врачей отделения.</p> <p>Организация санитарно-просветительской работы врачебным персоналом по диетическому лечебному и профилактическому питанию (лекции).</p>
<p>Проведение работ старшей медицинской сестрой в буфетных</p>	<p>Оформление порционника на питание больных по форме №22-МЗ и передача его на пищеблок.</p>
	<p>Проведение работ по контролю за работой буфетных, исполнение ТР ТС 021/2011 гл.3 и Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (зарегистрирован 11.11.2020 г. № 60833, вступил в действие 23.11.2020 г.)</p>
	<p>Контроль за работой палатных медицинских сестер: подача сведений о назначенных диетах, выдача питания в буфетной, исполнение объема выдаваемых блюд.</p>
	<p>Контроль за организацией питания больных, находящихся на постельном режиме и зондовом питании.</p>
	<p>Проведение работ по контролю качества продуктовых домашних передач.</p>
	<p>Организация тех. учеб. по вопросам лечебного питания среди среднего, младшего медицинского персонала и буфетчиц.</p>
	<p>Организация санитарно-просветительской работы с сестринским персоналом (беседы, санитарные бюллетени).</p>
<p>Работы, проводимые лечащим врачом по обеспечению питанием больных, госпитализированных в медицинскую организацию</p>	<p>Измерение индекса массы тела больного.</p>
	<p>Выбор лечебного рациона в зависимости от фазы заболевания, степени тяжести состояния больного с записью в истории болезни и листе назначения вида диеты (стандартной, специальной, индивидуальной)</p>

	<p>Назначение индивидуального и дополнительного питания больным в зависимости от степени выраженности недостаточности питания.</p> <p>Контроль за раздачей готовой пищи, согласно порционным требованиям.</p> <p>Назначение индивидуальной диеты в амбулаторных условиях.</p>
<p>Работы, проводимые дежурным врачом по обеспечению питанием больных в МО согласно приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 23.09.2020г. г. № 1008н "Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием».</p>	<p>Назначение лечебного питания при поступлении больных в МО.</p> <p>Участие в работе бракеражной комиссии (закладка продуктов в 6:00, снятие пробы с завтрака 07:30, снятие пробы в выходные и праздничные дни согласно режима питания, утвержденного приказом главного врача, контроль за качеством входящей продукции) .</p>
<p>Работа палатной медицинской сестры</p>	<p>Подача сведений по назначению стандартных диет для заполнения порционника по форме №22-МЗ.</p> <p>Выдача блюд согласно стандартам лечебного питания и утвержденному 7-дневному меню согласно назначенным диетам, соблюдение норм выхода блюд пациентам.</p> <p>Кормление больных с постельным режимом в палатах.</p> <p>Соблюдение режима питания утвержденного главным врачом МО.</p> <p>При наличии замечаний к качеству и количеству блюд сообщает об этом заведующему отделением в письменном виде;</p> <p>Проведение бесед с пациентами по основам здорового питания.</p> <p>Контроль за домашними передачами продуктов (сроки хранения, наличие запрещенных продуктов).</p>
<p>Работа буфетчицы отделения</p>	<p>Является помощницей медицинской сестры палатной при кормлении пациентов в отделении.</p> <p>Получает питание для пациентов на пищеблоке согласно раздаточной ведомости (форма №1-85).</p> <p>Отвечает за сбор и утилизацию пищевых отходов согласно классам.</p> <p>Согласно ТР ТС 021/2011 гл.3 и Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН</p>

2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», зарегистрирован 11.11.2020 г. № 60833, вступил в действие 23.11.2020 г. проводит обработку посуды, кастрюль, термосов, столов, шкафа для хранения посуды, хлеба и т.д.

Работы, проводимые на пищеблоке в медицинской организации

Перечень работ	Мероприятия по внедрению работ
Работа заведующего складом	Осуществляет прием продуктов согласно утвержденных контрактов между медицинской организацией и поставщиком.
	Ведет соответствующие записи о качестве поступаемых продуктов в бракеражном журнале входящей продукции.
	Обязан гарантировать качество принимаемой продукции путем контроля за сопровождающими документами гарантирующими качество в рамках исполнения Технических регламентов Таможенного союза, ГОСТ (ветеринарное свидетельство, декларация, свидетельство о государственной регистрации и т.д.)
	При выявлении нарушений условий контрактов немедленно сообщает шеф-повару и совместно с ним докладывает заместителю главного врача по административно-хозяйственной части. Докладная оформляется в письменном виде за подписью заведующего складом, шеф-поваром и медицинской сестры диетической.
	Выдает продукты на пищеблок согласно требования на выдачу продуктов (форма № 45-МЗ, приказ Минздрава России от 5 августа 2003 года № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (с изменениями от 24 ноября 2016 года)
	Соблюдает правила и сроки хранения продуктов, находящихся на складе согласно ТР ТС 021/2011 гл.3 и Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», зарегистрирован 11.11.2020 г. № 60833, вступил в действие 23.11.2020 г.
	Ведет контроль за транспортом, поставляющим продукты питания согласно ТР ТС 021/2011 гл.3 и Постановления Главного государственного санитарного

	<p>врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», зарегистрирован 11.11.2020 г. № 60833, вступил в действие 23.11.2020 г.</p> <p>Соблюдает правила личной гигиены.</p>
<p>Работа повара по приготовлению блюд диетического лечебного питания</p>	<p>Приготовление блюд диетического лечебного питания согласно меню-раскладке (форма №44-МЗ), карточек-раскладок (форма №1-85), стандартных и индивидуальных диет, утвержденных Советом по питанию и главным врачом МО.</p> <p>Неукоснительное соблюдение технологии приготовления пищи, предусмотренное действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания, стандартными и индивидуальными диетами, утвержденными Советом по лечебному питанию.</p> <p>Обеспечение исполнения суточных норм продуктов и выхода готовых блюд согласно меню-раскладке (форма №44-МЗ).</p> <p>Получение продуктов со склада.</p> <p>Осуществление закладки продуктов согласно меню-раскладки (форма №44-МЗ).</p> <p>Участие в работе бракеражной комиссии: снятие пробы с соответствующей записью в бракеражном журнале готовых блюд, участие в контроле за входящей продукцией.</p> <p>Выдача готовых блюд в отделения согласно утвержденного режима питания и раздаточной ведомости (форма №23-МЗ).</p> <p>Соблюдение ТР ТС 021/2011 гл.3 и Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», зарегистрирован 11.11.2020 г. № 60833, вступил в действие 23.11.2020 г. по соблюдению точности технологического процесса, хранения продуктов по видам продукции, соблюдения правила товарного соседства в холодильниках, обработки посуды, технологического оборудования и уборки в помещениях пищеблока и т.д.</p>

	Совместно с медицинской сестрой диетической обеспечение отбора суточной пробы.
	Своевременная подача заявки на ремонт или приобретение технологического оборудования, ремонта коммуникаций (холодная и горячая вода, теплоснабжение, приточно-вытяжная вентиляция, вывоз бытового мусора).
	Соблюдение техники безопасности и личной гигиены.

Работы по организации диетического лечебного питания, проводимые в планово-экономическом отделе и бухгалтерии медицинской организации

Заместитель главного врача по экономическим вопросам

Перечень работ	Мероприятия по внедрению работ
Планирование и финансовое обеспечение медицинской помощи по профилю «диетология»	Разработка штатного расписания диетологической службы согласно нормативным документам с последующим согласованием с руководителем МО.
	Участие в работе Совета по лечебному питанию в вопросах финансового обеспечения диетологической службы.
	Расчет, планирование и финансовое обеспечение неукоснительного исполнения суточных норм продуктов согласно приказа Минздрава России от 21 июня 2013 года № 395н «Об утверждении норм лечебного питания».
	Ежегодное планирование по выделению финансовых средств на приобретение: - необходимого оборудования, подлежащего ремонту и новому приобретению для пищеблока и буфетных: технологическое механическое оборудование, тепловое оборудование, немеханизованное оборудование, холодильное оборудование, столовую посуду для буфетных.
	Планирование косметических ремонтов помещений пищеблоков, буфетных и коммуникаций (холодная и горячая вода, теплоснабжение, приточно-вытяжная вентиляция и т.д.)
	Специалист по закупкам

Подготовка технического задания для закупки продуктов	С обязательным соответствием Техническим регламентам Таможенного союза: ТР ТС 024/2011, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 033/2013, ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ТС 025/2011; ТР ТС 021/2011, ТР ТС 015/2011, ТР ТС 027/2012, ТР ТС ЕАЭС 044/2017, ГОСТ(приложение №2) .
Подготовка технического задания по передаче услуги приготовления блюд диетического лечебного питания в аутсорсинг	Включение пунктов по обеспечению контроля за качеством продуктов: наличие у аутсорсера системы ХАССП, согласно ТР ТС 024/2011.
	Обеспечение проведения внешнего контроля по приготовлению блюд со стороны МО-работа бракеражной комиссии, контроль за соблюдением ТР ТС 021/2011 гл.3 и Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (зарегистрирован 11.11.2020 г. № 60833, вступил в действие 23.11.2020 г.) на пищеблоке аутсорсера.
	Обеспечение и контроль за исполнением суточных норм продуктов в ежедневном режиме согласно стандартным и индивидуальным диетам (приказ Минздрава РФ от 21 июня 2013 г. №395н «Об утверждении норм лечебного питания»).
	Ведение 7-дневной накопительной ведомости по исполнению суточных норм продуктов по каждой стандартной или индивидуальной диете в отдельности.
	При заключении договора на приготовление блюд диетического лечебного питания в пищеблоке, не принадлежащей МО (привоз), обеспечить посещение пищеблока медицинскими работниками до подписания контракта с целью оценки исполнения аутсорсером ТР ТС 021/2011 гл.3 и Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
Претензионная работа	Оформление претензий и рекламаций к выявленным недостаткам продукции для диетического лечебного питания в МО.

	Главный бухгалтер МО
Обеспечение контроля за исполнением суточных норм продуктов для приготовления блюд диетического лечебного питания согласно приказа Минздрава РФ от 21 июня 2013 г. №395н «Об утверждении норм лечебного питания»	Контроль за исполнением накопительных ведомостей по стандартным и индивидуальным диета-ежемесячно.
	Проведение анализа исполнения суточных норм продуктов с последующим обсуждением на Совете по лечебному питанию -1 раз в квартал с внесением предложений и замечаний.
	Внедрение программы «Лечебное питание 2.0» (Приложение №).
	Бухгалтер по питанию
Работы по обеспечению диетическим лечебным питанием	Проведение расчета по меню-раскладке(форма №44-МЗ) совместно с медицинской сестрой диетической, поваром с последующим подписанием главным бухгалтером и главным врачом МО.
	Ведение 7-дневной накопительной ведомости по исполнению суточных норм продуктов по каждой стандартной или индивидуальной диете в отдельности (Приложение №8).
	Составление требования на выдачу продуктов со склада на пищеблок (форма №45-МЗ).
Заместитель главного врача по административно-хозяйственной части	
	Осуществляет контроль за приемом продуктов согласно утвержденных контрактов между медицинской организацией и поставщиком.
	Обеспечивает исполнение объемно-планировочных и конструктивных решений для помещения пищеблока согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям и ст. 10, 11, 12,14,15.16,17 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
	Ежегодно подготавливает перечень необходимого оборудования для пищеблока и буфетных, подлежащих ремонту и новому приобретению: технологическим механическим оборудованием технологическим тепловым оборудованием немеханизированным оборудованием технологическим холодильным оборудованием столовая посуда в буфетных, в том числе одноразовая.

Обеспечивает и осуществляет контроль за бесперебойной работой коммуникационных служб: водоснабжение, электричество, канализация, приточно-вытяжная вентиляция, утилизация бытовых отходов, вывоз мусора с пищеблока и буфетных

**Требования к внутреннему и внешнему контролю (система ХАССП) согласно
Техническому регламенту Таможенного союза
(гл.3, ст. 10-18 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»).**

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в гл.3 ТР ТС 021/2011, ст.10-18:

1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;

10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

12) прослеживаемость пищевой продукции.

Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)

1. Для целей обеспечения соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции изготовитель пищевой продукции обязан внедрить процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) такой пищевой продукции.

2. Организация обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и проведения контроля осуществляется изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны.

1) Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:

2) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

3) перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 1 настоящей части опасные факторы;

4) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

5) порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

6) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3 настоящей части, от установленных предельных значений;

7) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

8) периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

9) меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

3. Изготовитель обязан вести и хранить документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации.

Документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение трех лет со дня их выдачи.

4. Запрещается принимать пищу непосредственно в производственных помещениях.

5. Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза.

6. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с производством (изготовлением) пищевой продукции.

Требования к обеспечению водой процессов производства (изготовления) пищевой продукции

1. Количество холодной и горячей воды, пара, льда должно быть достаточным для обеспечения производства (изготовления) безопасной пищевой продукции.

2. Вода в разных агрегатных состояниях, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должна соответствовать следующим требованиям:

1) вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза.

2) пар, используемый в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующий с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, не должен являться источником загрязнения пищевой продукции.

з) используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов лёд должен быть изготовлен из питьевой воды, соответствующей установленным законодательством государства - члена Таможенного союза требованиям к питьевой воде.

3. Требования к водоснабжению:

1) в производственных процессах, не связанных непосредственно с производством (изготовлением) пищевой продукции (противопожарная система, охлаждение холодильного оборудования, производство пара и другое), а также при переработке (обработке) продовольственного (пищевого) сырья растительного происхождения для технических нужд (гидроподача, мойка) допускается использование воды, не соответствующей требованиям к питьевой воде. Предназначенные для таких процессов трубопроводы не должны использоваться в целях снабжения питьевой водой и должны иметь признаки, позволяющие отличать их от трубопроводов для питьевой воды;

2) при тепловой обработке продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в герметичных емкостях и (или) с использованием соответствующего оборудования должны быть обеспечены условия для предотвращения загрязнения пищевой продукции водой, используемой для охлаждения указанных емкостей и оборудования.

Требования безопасности к продовольственному (пищевому) сырью, используемому при производстве пищевых продуктов

1. Продовольственное (пищевое) сырье, используемое при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно соответствовать требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, и быть прослеживаемым.

2. Продовольственное (пищевое) сырье растительного происхождения используется для производства (изготовления) пищевой продукции при наличии информации о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений.

3. При получении непереработанного продовольственного (пищевого) сырья от продуктивных животных, которые подвергались воздействию ветеринарных лекарственных препаратов (натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антимикробных и других ветеринарных лекарственных препаратов), должны быть соблюдены сроки выведения таких препаратов из организма животных, установленные инструкциями по применению ветеринарных лекарственных препаратов (с учетом максимально длительного срока в случае их совместного применения).

(Часть в редакции, введенной в действие с 11 июля 2020 года решением Совета ЕЭК от 8 августа 2019 года N 115.

4. Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ.

Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции

1. Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать:

1) возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;

2) предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

3) защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;

4) возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;

5) необходимое пространство для осуществления технологических операций;

6) защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;

7) условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.

2. Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы:

1) средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены;

2) естественным или искусственным освещением, соответствующим требованиям, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза;

3) туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды, перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук;

4) умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук.

3. В производственных помещениях не допускается хранение личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала.

4. В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.

5. Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны соответствовать следующим требованиям:

1) поверхности полов должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, быть доступными для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;

2) поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции;

3) потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;

4) открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;

5) двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов.

6. Открывание дверей должно проводиться наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное.

7. Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

8. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях.

Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

1. В процессе производства (изготовления) пищевой продукции должны использоваться технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые:

1) имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей настоящему техническому регламенту и (или) техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2) дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию;

3) изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией.

2. Технологическое оборудование, если это необходимо для достижения целей настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, должно быть оснащено соответствующими контрольными приборами.

3. Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, должны быть выполненными из неабсорбирующих материалов.

Требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции

1. Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений.

2. Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, делятся на категории:

а) отходы, состоящие из животных тканей;

б) отходы жизнедеятельности продуктивных животных; в) иные отходы (твердые отходы, мусор). Отходы в соответствии с категорией должны быть раздельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости.

3. Конструктивные характеристики указанных в части 3 настоящей статьи емкостей должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных.

4. Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.

Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции

1. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

2. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключаящие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

3. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

4. Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.

5. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

6. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза.

7. При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

8. Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

9. Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

10. Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза.

11. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции.

12. При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.

13 В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку или часть информации, о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.

Требования к процессам утилизации пищевой продукции

1. Утилизации подлежит пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

2. Решение о возможности использования пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, на корм животным принимается уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза в области ветеринарии.

3. Пищевая продукция, указанная в части 4 статьи 5, до проведения ее утилизации должна направляться на хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней и подлежит учету. При утилизации пищевой продукции, указанной в части 4 статьи 5, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора), владелец пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, осуществляет выбор способов и условий ее утилизации. Приведение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в состояние, не пригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду (далее - уничтожение) осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением обязательных требований законодательства государства - члена Таможенного союза в области защиты окружающей среды.

4. В случаях, когда уничтожению подлежит непригодная к использованию по назначению пищевая продукция, представляющая опасность возникновения и распространения заболеваний или отравления людей и животных, загрязнения окружающей среды, владелец пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, письменно уведомляет уполномоченный орган государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза, вынесший предписание об утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, о выбранных месте, времени, способах и условиях утилизации.

5. Инфицированная пищевая продукция, опасная для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергается обеззараживанию.

6. При утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза, изготовитель и (или) импортер, и (или) продавец обязан представить в такой орган государственного контроля (надзора), вынесший предписание об их утилизации, документ, подтверждающий факт утилизации такой пищевой продукции в порядке, установленном законодательством государства - члена Таможенного союза.