ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ

до проєкту наказу Міністерства охорони здоров'я України «Про внесення змін до наказу Міністерства охорони здоров'я України від 29 жовтня 2013 року № 931»

Зміст положення акта законодавства	Зміст відповідного положення проєкту акта
Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 29 жовтня 2013 року № 931, зареєстрований в Міністерстві юстиції України 26 грудня 2013 року за № 2205/24737	
Про удосконалення організації лікувального харчування та роботи дієтологічної системи в Україні	**Про затвердження Порядку організації харчування пацієнтів у закладах охорони здоров'я**
1. Затвердити: 1) **Порядок організації системи лікувального харчування хворих у закладах охорони здоров'я, що додається**; **2) Інструкцію з організації лікувального харчування у закладах охорони здоров'я, що додається.**	1. Затвердити: 1) **Порядок організації харчування пацієнтів у закладах охорони здоров'я, що додається.**
Порядок організації системи лікувального харчування хворих у закладах охорони здоров'я, затверджений наказом Міністерства охорони здоров'я України від 29 жовтня 2013 року № 931, зареєстрований в Міністерстві юстиції України 26 грудня 2013 року за № 2205/24737	
ПОРЯДОК **організації системи лікувального харчування хворих у закладах охорони здоров'я** **1.1. Цей Порядок визначає систему лікувального харчування, що складається з принципів та методології організації харчування хворих у закладах охорони здоров'я державної та комунальної форм власності.**	**Порядок** **організації харчування пацієнтів у закладах охорони здоров'я** **І. Загальні положення** **1. Цей Порядок визначає механізм організації харчування пацієнтів у процесі надання медичної допомоги, яка надається закладом охорони здоров'я (далі – ЗОЗ) в межах програми державних гарантій медичного обслуговування населення та за рахунок інших джерел не заборонених законодавством.**

В основу системи лікувального харчування покладено принципи достатнього та збалансованого харчування. Харчування хворих базується на основі фізіологічних потреб у харчових речовинах та енергії здорової людини. **До співвідношення окремих харчових речовин вносяться корективи, які відповідають особливостям патогенезу, клінічного перебігу, стадії хвороби, рівню та характеру метаболічних зрушень.** **1.2. Принципи лікувального харчування хворих:** **лікувальне харчування хворого є невід'ємною складовою лікувального процесу;** **пероральне харчування хворого здійснюється доти, доки хворий може ковтати і доки не буде медичних протипоказань відносно вживання рідини та їжі перорально;** **обов'язковою складовою догляду за хворим є забезпечення його адекватними рідинами та нутрієнтами перорально.** **1.3. Методологія системи лікувального харчування хворих:** **нутріціологічна підтримка враховує харчовий статус хворого, його індивідуальні потреби у нутрієнтах та клінічний стан;** **потреба в енергії та макронутрієнтах (білках, жирах та вуглеводах) визначається на один кілограм оптимальної маси тіла (оптимальна маса для чоловіків - 70 кг, для жінок - 60 кг);** **за харчовим статусом відповідно до індексу маси тіла усі хворі поділяються на три групи: хворі з гіпотрофією, нормотрофією та гіпертрофією;** **інтегральна характеристика системи лікувального харчування наведена в додатку 1 до цього Порядку;** **добова кількість основних продуктів харчування відповідно до харчового статусу визначена у Нормах харчування на одного хворого**	**2. Харчування пацієнта є невід'ємною складовою надання медичної допомоги. Пероральне харчування пацієнта є пріоритетним способом забезпечення потреб в енергії, поживних речовинах та в рідині. У випадках неможливого нутритивного забезпечення перорального харчування призначається ентеральне (зондове) харчування, або за наявності показань – часткове чи повне парентеральне харчування.** **Індивідуальний нутритивний супровід пацієнтів із недостатнім харчуванням (мальнутрицією), а також при критичних станах організовується відповідно до затверджених клінічних настанов, заснованих на доказах, стандартів медичної допомоги, уніфікованих та локальних протоколів медичної допомоги.** **3. У цьому Порядку терміни вживаються в такому значенні:** **1) аутсорсинг – спосіб організації харчування, що передбачає виготовлення та реалізацію готових страв оператором ринку харчових продуктів, який здійснює постачання послуг з харчування, з використанням матеріально-технічної бази ЗОЗ;** **2) базова кухня – модель організації харчування, за якої процес приготування та видача готових страв реалізується ЗОЗ самостійно (працівниками, що входять до штатного розпису закладу) або шляхом аутсорсингу, що передбачає виготовлення та реалізацію готових страв оператором ринку харчових продуктів, який здійснює постачання послуг з харчування, з використанням матеріально-технічної бази (харчоблоку) ЗОЗ;** **3) бракераж – оцінка кількості харчових продуктів та/або готових страв, їх якості за смаком (виключно готових страв), запахом, зовнішнім виглядом, кольором, консистенцією, наявністю супровідних документів, що підтверджують їхнє походження, безпечність і окремі показники якості, за умовами зберігання, відповідністю мінімальному терміну придатності харчового продукту або терміну придатності, який зазначається датою "вжити до";**

на день у закладах охорони здоров'я відповідно до профілю, які наведені в додатку 2 до цього Порядку; **необхідна кількість мікронутрієнтів визначається відповідно до фізіологічних потреб;** **лікувальне харчування також включає дієтичний супровід при екстремальних клінічних станах (використовується повне або часткове парентеральне харчування, елементне та зондове харчування, нульові хірургічні та спеціальні дієти) та на етапі реконвалесценції;** **стандартні раціони для дорослих осіб розробляються на основі потреб хворого в енергії та нутрієнтах залежно від вихідного нормо-, гіпо- або гіпертрофічного стану;** **індивідуалізація калорійності та хімічного складу дієти залежно від трофологічного стану хворого, основного та супутнього діагнозів досягається за рахунок корекції стандартного раціону шляхом збільшення чи зменшення у ньому кількості буфетної продукції (хліб, цукор, масло), підбору гарнірів (зернові, овочеві) та використання нерегламентованого (домашнього) харчування відповідно до рекомендацій лікаря-дієтолога (лікаря);** **за наявності показань та відповідно до рекомендацій лікаря-дієтолога або іншого лікаря на всіх етапах лікування хворих можуть бути призначені дієтичні добавки, функціональні харчові продукти та продукти для спеціального дієтичного споживання.** **1.4. В закладах охорони здоров'я державної та комунальної форм власності встановлюється чотириразовий режим лікувального харчування.** **Кулінарна обробка їжі має враховувати особливості фізіології травної та інших систем організму хворих. Смакові речовини (сіль, перець, майонез, кетчуп, соуси тощо) призначаються лікарем індивідуально.** **Ентеральне харчування призначається відповідно до фізіологічних потреб хворого в енергії та харчових речовинах і особливостях**	**4) бракеражний журнал – журнал, до якого вносяться результати проведеного бракеражу, що ведеться в електронній або паперовій формі. У разі ведення такого журналу в паперовій формі він повинен бути пронумерований, прошнурований, завірений підписом керівника ЗОЗ та печаткою такого закладу (за наявності).** **Журнал може вестися в електронній формі за умови впровадження технологій, що унеможливлюють модифікацію внесених до нього даних, а також дадуть змогу однозначно ідентифікувати особу, що внесла запис до журналу;** **5) готова страва – харчовий продукт (страва чи виріб, напій), готовий до споживання;** **6) кейтеринг – спосіб організації харчування, що передбачає доставку і реалізацію готових страв, виготовлених без використання матеріально-технічної бази ЗОЗ оператором ринку харчових продуктів, який здійснює постачання послуг з харчування;** **7) меню-розклад – документ, складений на основі примірного семиденного меню з урахуванням технологічної документації на страви та вироби, наявних харчових продуктів, в якому зазначається повна назва страв та їх теоретичний вихід, кількість порцій, кількість харчових продуктів, необхідних для виконання меню (вага брутто/нетто): у чисельнику – на одного пацієнта, у знаменнику – на всіх пацієнтів, що перебувають у ЗОЗ та забезпечуються пероральним харчуванням;** **8) опорна кухня – модель організації харчування, що є ідентичною до моделі "базова кухня" та передбачає виконання функцій постачальника послуг з харчування, шляхом доставки готової гарячої їжі у прилеглі ЗОЗ, де організація гарячого харчування є неможливою та/або економічно недоцільною;** **9) примірне семиденне меню – документ, який містить примірний перелік страв і напоїв для кожного прийому їжі (сніданку, обіду, вечері,**

метаболічних змін, зумовлених основним захворюванням. Стандарти (протоколи) ведення таких захворювань повинні передбачати підходи та строки застосування ентерального харчування.

1.5. Контроль за ефективністю організації лікувального харчування, що проводиться в закладах охорони здоров'я, має здійснюватися шляхом перевірки відповідності одержуваних хворими дієт (за набором продуктів і страв, технологією приготування, хімічним складом та енергетичною цінністю) рекомендованим характеристикам стандартних дієт і шляхом перевірки фінансових витрат за кварталами року.

Загальне керівництво лікувальним харчуванням у закладі охорони здоров'я здійснює головний лікар, а за його відсутності - заступник головного лікаря з лікувальної роботи.

Медична рада закладу охорони здоров'я здійснює координацію організації лікувального харчування; удосконалення організації лікувального харчування у закладах охорони здоров'я; впровадження нових принципів і технологій лікувального харчування; затвердження дієт, різних категорій специфічних продуктів харчування (функціональних продуктів харчування, збагачених продуктів, дієтичних добавок тощо), що підлягають впровадженню у цьому закладі охорони здоров'я; контроль за організацією лікувального харчування та аналіз ефективності дієтотерапії при різних захворюваннях.

Лікар-дієтолог надає консультативну допомогу з питань харчування хворим із різноманітними захворюваннями у закладах охорони здоров'я, бере участь у науково-методичній організації забезпечення хворих харчуванням, адекватним за якістю, енергетичною та харчовою цінністю, надає медичне обґрунтування застосування лікувального, достатнього та збалансованого харчування у закладах охорони здоров'я, втілює сучасні наукові знання з дієтології, які відповідають принципам доказової медицини, практичні рекомендації щодо харчування з метою зниження рівня захворювань, та за необхідності додаткових прийомів їжі), вихід готових страв та напоїв, їхню калорійність та вміст білків, жирів та вуглеводів;

10) постачальник харчових продуктів та/або послуг з харчування – оператор ринку харчових продуктів, що здійснює постачання харчових продуктів, готових страв та/або послуг з харчування;

11) технологічна картка на страви і напої - документ, у якому наведено назву страви, повний опис процесу приготування, вимоги та кількість сировини, норму виходу та характеристики готової страви, спосіб її реалізації та термін придатності;

12) фабрика-кухня – модель організації харчування, що передбачає використання потужностей окремого підприємства з приготування страв та/або надання послуг з харчування для ЗОЗ.

Інші терміни у цьому Порядку вживаються у значеннях, наведених у Законах України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів", "Про державні фінансові гарантії медичного обслуговування населення" та в інших нормативно-правових актах у сферах охорони здоров'я, безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.

II. Вимоги до організації харчування

1. Добова кількість основних харчових продуктів наведена у додатку до цього Порядку.

До груп харчових продуктів, наведених у додатку до цього Порядку, не включені харчові продукти (наприклад, дріжджі, сухарі панірувальні, лимонна кислота, цукор ванільний, сода, оцет, гірчиця, хрін, крохмаль, желатин, спеції та прянощі), що використовуються для приготування страв та видаються згідно із технологічною документацією на страви та вироби, що включені до примірного семиденного меню.

Для забезпечення збалансованого харчування дозволяється при складанні примірного семиденного меню та при приготуванні страв використовувати харчові продукти у межах тижневої норми.

спричинених нездоровим харчуванням, покращення якості та подовження тривалості життя.

Сестра медична з дієтичного харчування бере участь у забезпеченні медичних аспектів організації лікувального харчування хворих під керівництвом лікаря-дієтолога або іншого спеціаліста, відповідального за лікувальне харчування, у контролі за обігом харчових продуктів і дотриманні санітарно-гігієнічного режиму в закладі охорони здоров'я у межах своєї компетенції.

1.6. Для оптимізації лікувального харчування у закладах охорони здоров'я створюють групи нутриціологічної підтримки, до яких входять: лікар, який веде хворого відповідно до основного захворювання, лікар-дієтолог, інші лікарі-спеціалісти (за потреби).

Нутриціологічна підтримка хворих підвищує ефективність різних способів лікування, знижує ризик виникнення ускладнень та поліпшує прогноз.

У процесі реконвалесценції доза нутрієнтів збільшується поступово протягом 3-5 днів до повної рекомендованої добової дози.

Моніторинг ефективності нутриціологічної підтримки доцільно проводити шляхом:

щоденного зважування та визначення індексу маси тіла;

огляду пацієнта для виявлення ознак надлишку або дефіциту нутрієнтів; оцінки енергетичного балансу; оцінки стану білкового обміну; оцінки стану ліпідного обміну; оцінки стану вуглеводного обміну; оцінки стану вітамінного обміну; оцінки стану мінерального обміну; дослідження рівня цукру в крові з метою виявлення толерантності до вуглеводного навантаження та регуляції доз інсуліну; дослідження вмісту альбуміну в крові - один раз на тиждень; контролю за вмістом тригліцеридів, холестерину та ліпопротеїнів у крові - один раз на тиждень.

Достатнє та збалансоване харчування повинно призводити до покращення психічного стану хворого, нормалізації основних

Питна вода для пацієнтів повинна бути постійно доступною у приміщеннях ЗОЗ, у тому числі у відділеннях, у будь-який час та в достатній кількості.

2. Під час організації харчування, в залежності від кратності харчування, що організовано в ЗОЗ, розрахунок калорійності за окремими прийомами їжі, проводиться з урахуванням енергетичної та поживної цінності для кожного прийому їжі на прикладі п'ятиразового харчування:

сніданок – 25–30%;
другий сніданок – 5–10%;
обід – 30–35%;
підвечірок – 5–10%;
вечеря – 25–30%.

3. За медичними показаннями та/або з урахуванням релігійних обмежень чи індивідуальних вподобань пацієнтів допускається заміна молока та молочних продуктів рослинними напоями або рослинними харчовими продуктами, страви з тваринного білка – стравами з рослинного білка, борошно пшеничне – борошном з іншої сировини (житнє, кукурудзяне, гречане, рисове).

4. Загальне керівництво організацією харчування у ЗОЗ здійснює директор (або медичний директор).

Відповідальною особою за організацію харчування у ЗОЗ призначається лікар-дієтолог або нутриціолог.

5. Контроль за якістю готових дієтичних страв (бракераж) здійснюють сестра медична / брат медичний з дієтичного харчування, черговий лікар, який погоджує видачу готової їжі для споживання пацієнтами ЗОЗ, що фіксується в бракеражному журналі.

У разі організації харчування на засадах кейтерингу або аутсорсингу, здійснення бракеражу і ведення бракеражного журналу покладається на оператора ринку харчових продуктів, а будь-які недоліки в готових стравах, виявлені в момент їх приймання-передачі,

фізіологічних функцій, скорочення строків реконвалесценції та перебування на стаціонарному лікуванні.

Додаток 1
до Порядку організації системи лікувального харчування хворих у закладах охорони здоров'я (пункт 1.3)

СИСТЕМА
лікувального харчування*

№ з/п	Енергетична цінність раціону, нутрієнтний склад	Гіпотрофія (висококалорійна та високобілкова дієта)	Нормотрофія	Гіпертрофія (низькокалорійна дієта)
1	Потреба в енергії на день, ккал/кг	35-40	30-35	25-30
2	Білки, у тому числі тваринні, на день, г/кг	до 1,5 до 0,8	до 1,0 до 0,5	до 0,75 до 0,4
3	Жири, у тому числі рослинні, на день, г/кг	до 1,5 до 0,8	до 1,0 до 0,5	до 0,75 до 0,4
4	Вуглеводи, у тому числі прості, на день, г/кг	до 6,5 до 1,0	до 5,5 до 0,8	до 3,0 до 0,5**
5	Енергетична цінність, ккал	2400-2700	2200-2400	1900-2000

фіксуються у супровідних документах згідно з умовами відповідного договору.

6. Відповідальною особою за дотримання технології приготування готових страв / виробів, їхньої калорійності, виходу є завідувач виробництва (або шеф-кухар, кухар).

7. Способами організації харчування є:

1) приготування та реалізація готових страв ЗОЗ самостійно (працівниками, що входять до штатного розпису закладу);

2) організація харчування постачальником харчових продуктів та/або послуг з харчування (кейтеринг або аутсорсинг). Відповідальність за належну організацію харчування покладається на ЗОЗ, а за якість та безпечність харчових продуктів до моменту їх передачі ЗОЗ – на відповідного оператора ринку харчових продуктів.

8. Технологічними моделями організації харчування є:

1) базова кухня, харчоблок якої оснащується зонами для отримання та зберігання сировини, заготівельною зоною, зоною основного приготування страв, зоною видавання готових страв, зоною роздаткової лінії в обідньому залі, зоною миття та зберігання столового і кухонного посуду та інвентарю, службово-побутовою зоною, а також усім необхідним обладнанням та інвентарем відповідно до вимог законодавства про безпечність та окремих показників якості харчових продуктів;

2) опорна кухня, що передбачає доставку готової гарячої їжі в термоізоляційних боксах. Загальний час з моменту приготування, транспортування та видачі не повинен перевищувати дві години. Харчоблок опорної кухні оснащується усіма необхідними зонами, обладнанням та інвентарем ідентично до моделі "базова кухня" та додатково зоною фасування та пакування готової їжі, окремим

6	Білки, у тому числі тваринні, г	100 (55)	90 (45)	80 (40)
7	Жири, у тому числі рослинні, г	70 (40)	70 (40)	60 (30)
8	Вуглеводи, у тому числі прості, г	400 (150)***	350 (100)***	350 (50) ***

*** Не поширюється на лікувальне харчування дітей.**
**** Чоловіки мають збільшену на 10 % потребу в енергії та нутрієнтах.**
***** При цукровому діабеті використовують підсолоджувачі.**

Класифікація хворих здійснюється за допомогою визначення індексу маси тіла.

За індексом маси тіла усі пацієнти поділяються на:

1. гіпотрофіків - < 18,5 кг/м$^{-2}$ (енергетична цінність дієти на рівні 2400 - 2700 ккал з вмістом білка на рівні 90-100 г, вуглеводів на рівні 400-450 г);

2. нормотрофіків - 18,5 - 25 кг/м$^{-2}$ (енергетична цінність дієти 2200 - 2400 ккал з вмістом білка на рівні 80-90 г, вуглеводів на рівні 350 г);

3. гіпертрофіків - > 25 кг/м$^{-2}$ (низькокалорійна дієта, калорійність якої знижена за рахунок вуглеводів. Енергетична цінність становить 1800-2000 ккал, при достатньому вмісті білків на рівні 80-90 г). При суворому постільному режимі енерговитрати пацієнтів не перевищують 2000 ккал.

Додаток 2
до Порядку організації системи лікувального харчування хворих

входом/виходом для доставки їжі до прилеглих закладів та зонами повернення, миття та зберігання тари для доставки їжі.

При цьому харчоблок (або спеціально відведене приміщення) отримувача готової гарячої їжі оснащується зоною приймання готової гарячої їжі, зоною недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів, зоною видавання готових страв, зоною миття та зберігання столового посуду (у разі його використання) та службово-побутовою зоною. Усі процеси приготування, транспортування, зберігання та видачі готових страв, а також обладнання та інвентар повинні відповідати вимогам законодавства про безпечність та окремим показникам якості харчових продуктів;

3) фабрика-кухня, що передбачає приготування, шокове охолодження готової їжі, зберігання та транспортування всієї продукції на всіх технологічних етапах в безпечному середовищі за температури від 3 °С до 5 °С. Доставка готової їжі здійснюється в герметичних гастроємностях та термоізоляційних боксах.

Харчоблок отримувача готової охолодженої їжі повинен бути оснащений зоною приймання та зберігання охолодженої продукції, зоною недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів, зоною для розігрівання готової продукції, що оснащена пароконвекційною піччю, зоною видавання готових страв, зоною миття та зберігання столового посуду та службово-побутовою зоною.

Період з моменту приготування до моменту видачі готової страви пацієнту не може перевищувати 24 години. Усі технологічні етапи приготування оператором ринку харчових продуктів: охолодження, зберігання, транспортування та видавання готової їжі, повинні відповідати вимогам законодавства про безпечність та окремим показникам якості харчових продуктів;

4) незалежно від технологічної моделі організації харчування, у ЗОЗ або у постачальника харчових продуктів та/або послуг з харчування повинна бути запроваджена система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (HACCP).

у закладах охорони здоров'я
(пункт 1.3)

НОРМИ
харчування на одного хворого на день у загальних відділеннях
(терапевтичні, хірургічні відділення)

Таблиця 1

№ з/п	Назва продукту, г	Кількість, г/нетто, залежно від харчового статусу			Примітка
		гіпотрофія	нормотрофія	гіпертрофія	
1	Хліб житньо-пшеничний	170	130	100	
2	Хліб пшеничний	150	120	30	
3	Борошно пшеничне першого ґатунку	10	10	10	
4	Крохмаль картопляний	5	5	5	
5	Крупи (рисова, манна, вівсяна, гречана, пшоняна, перлова), бобові	80	80	50	Крупи використовують для перших страв, каш, гарнірів та запіканок

9. У разі організації харчування ЗОЗ самостійно, сестра медична / брат медичний з дієтичного харчування разом із завідувачем виробництва (шеф-кухар, кухар) під керівництвом лікаря-дієтолога або нутриціолога складає щоденне меню-розклад, яке підписується лікарем-дієтологом або нутриціологом, бухгалтером, завідувачем виробництва (шеф-кухарем, кухарем) і затверджується директором ЗОЗ.

10. На підставі даних, отриманих від сестри медичної / брата медичного, сестра медична / брат медичний старший складає загальне замовлення на харчові продукти для пацієнтів відділення ЗОЗ. Кількість пацієнтів у відділенні звіряється сестрою медичною / братом медичним старшим з даними приймального відділення. Замовлення на харчування від відділення підписується сестрою медичною / братом медичним старшим, завідувачем відділення і передається сестрі медичній / брату медичному з дієтичного харчування.

11. Сестра медична / брат медичний з дієтичного харчування підраховує замовлення, подані від відділень ЗОЗ, і разом з меню-розкладом передає їх до бухгалтерії для проведення розрахунку і виписки продуктів зі складу (комори) до харчоблоку.

12. Виписка харчових продуктів зі складу (комори) до харчоблоку здійснюється на основі меню-розкладу за участі завідувача виробництва (шеф-кухаря) і бухгалтера.

13. На кожну страву, приготовану в ЗОЗ, складається технологічна картка у трьох примірниках: перший зберігається у бухгалтерії, другий – у завідувача виробництва (шеф-кухаря, кухара), третій – у сестри медичної / брата медичного з дієтичного харчування.

14. Лікар-дієтолог або нутриціолог ЗОЗ надає консультативну допомогу з питань харчування пацієнтам, надає медичне обґрунтування застосування достатнього та збалансованого харчування у ЗОЗ, втілює сучасні наукові знання з дієтології, які відповідають принципам доказової медицини, практичні рекомендації щодо харчування з метою зниження рівня захворювань, спричинених нездоровим харчуванням,

6	Макаронні вироби	100	60	-	Крупи в адекватній кількості замінюються на макаронні вироби
7	Картопля	200	150	100	Перша страва, гарнір до другої страви
8	Овочі, у тому числі капуста, морква, буряк, огірки, помідори, кабачки, гарбузи, цибуля, зелень	400	400	600	Овочі використовують для салатів, перших страв, овочевих гарнірів
9	Фрукти свіжі, або сухофрукти, або соки	200 20 200	200 20 200	200 20 200	Готують компоти та киселі. Використовують у натуральному вигляді
10	Молоко	200	200	200	Молоко може бути замінено на м'який сир - 70 г
11	Кефір	200	150	200	
12	М'який сир	55	50	45	

покращення якості та подовження тривалості життя. Участь лікаря-дієтолога або нутриціолога в організація харчування пацієнтів у ЗОЗ державної та комунальної форми власності, є необхідною для забезпечення повноцінного харчування пацієнтів з метою швидшої реабілітації та виписки зі стаціонару.

Сестра медична / брат медичний з дієтичного харчування бере участь у забезпеченні медичних аспектів організації харчування пацієнтів разом з лікарем-дієтологом або нутриціологом, а також здійснює контроль за приготуванням їжі.

III. Контролю за якістю готової їжі у закладах охорони здоров'я

1. Перевірка готової їжі перед відправкою до відділення проводиться черговим лікарем, а також лікарем-дієтологом або нутриціологом в різний час і незалежно від проби, яка проводиться черговим лікарем.

2. Перевірка готових страв на харчоблоці перед її відпуском проводиться в такому порядку:

1) безпосередньо з ємності для приготування їжі відповідно до переліку страв, зазначених у меню-розкладі.

Об'єм перших страв встановлюється на основі даних про ємність посуду для приготування їжі й кількість замовлених порцій; вага других страв (каші, пудинги тощо) визначається шляхом зважування всієї кількості в загальному посуді з відніманням ваги тари і визначення таким чином ваги однієї порції; з порційних других страв (котлети, битки, м'ясо шматком тощо) зважується 10 порцій окремо і встановлюється рівномірність розподілу та середня вага однієї порції;

2) шляхом проби оформлених страв.

3. У бракеражному журналі готових страв, виготовлених ЗОЗ, сестрою медичною / братом медичним з дієтичного харчування зазначається дата; назва готової страви; вихід готової страви; час закінчення технологічного процесу приготування страви; термін

13	Яловичина (або фарш) або ковбасні вироби першого ґатунку	50	50	50	Використовують тільки молочні сосиски або сардельки
14	Птиця	50	50	70	
15	Риба (або фарш)	50	50	70	Яловичий фарш може бути замінений на адекватну кількість рибного фаршу
16	Яйце, шт.	1	1	1	
17	Масло вершкове	10	10	5	
18	Олія рослинна	25	25	20	
19	Сметана	15	15	15	
20	Цукор	55	50	25*	* При цукровому діабеті замінити на підсолоджувачі
21	Чай	2	2	2	
22	Цикорна кава, какао	2	2	2	

придатності, який зазначається датою "вжити до"; готова страва доброякісна/недоброякісна; до видачі дозволено/не дозволено з проставленням підпису відповідальної особи; примітка (у разі заміни).

4. З метою контролю за якістю та безпечністю приготованої їжі відбираються добові проби страв та кулінарних виробів в окремі герметично закриті промарковані стерильні ємності на строк не менше 48 годин (з моменту закладання на зберігання) в холодильнику при температурі +2…+6 °С.

5. Якщо організація харчування здійснюється на засадах кейтерингу або аутсорсингу, то відбір і зберігання добових проб покладаються на оператора ринку харчових продуктів, а лабораторний аналіз страв здійснюється згідно з умовами відповідного договору.

Додаток до Порядку організації харчування пацієнтів у закладах охорони здоров'я (пункт 1 розділу II)

Норми харчування на одного пацієнта на день у закладах охорони здоров'я

Таблиця 1

Норми харчування на одного пацієнта на день у загальних відділеннях (терапевтичні, хірургічні відділення)

№	Назва групи харчових продуктів	Кількість, г/нетто
1	Хліб і булочки житні, хліб і булочки цільнозернові	150
2	Хліб і булочки пшеничні	100
3	Борошно пшеничне першого ґатунку	10
4	Крупи, бобові	80

23	Желатин	0,5	0,5	0,5	
24	Йодована сіль	6	6	6	
25	Томатна паста, пюре	5	5	5	
26	Білковий соєвий концентрат	5	3	5	10 % рецептури фаршевих виробів можуть бути замінені на соєвий концентрат
	Енергетична цінність	2682	2431,2	1880,4	
	Білки	105,2	96,2	96,5	
	Жири	69	68	57,6	
	Вуглеводи	410,3	358,6	244	

Норми харчування на одного хворого на день у дитячих лікарнях та відділеннях (кількість продуктів, г/нетто)

Таблиця 2

№ з/п	Назва продуктів	Вікові групи (років)				
		1-3	3-6	7-10	11-14	15-18
1	Хліб пшеничний	65	100	150	180	200
5	Макаронні вироби	60				
6	Картопля	150				
7	Овочі свіжі та/або морожені різні, зелень	400				
8	Фрукти та/або ягоди свіжі, морожені або сухофрукти, або фруктові соки	200 20 200				
9	Молоко та кисломолочні продукти, крім вершкового масла	500				
10	Яловичина, телятина, свинина, або фарш із них	30				
11	Птиця	70				
12	Риба (або фарш)	50				
13	Яйце, шт.	1				
14	Масло вершкове	10				
15	Олія рослинна	25				
16	Цукор, повидло, джем, варення, мед	50				
17	Чай, кава, цикорна кава, какао	5				
18	Йодована сіль	6				
19	Томатна паста, пюре, соус	5				
	Енергетична та поживна цінність добового харчування	2500 (ккал) 91 (білки) 83 (жири) 346,5 (вуглеводи)				

Таблиця 2

Норми харчування на одну вагітну/породіллю на день для пологових відділень

№	Назва харчового продукту	Кількість, г/нетто
1	Хліб і булочки житні, хліб і булочки цільнозернові	200
2	Хліб, булочки пшеничні	100
3	Борошно пшеничне першого ґатунку	10
4	Крупи, бобові	60

2	Хліб житній	15	50	70	100	100
3	Борошно пшеничне	5	15	25	25	25
4	Крохмаль (або борошно картопляне)	1	1	2	2	3
5	Макаронні вироби, крупи, бобові	50	65	80	80	85
6	Картопля	150	200	250	270	300
7	Овочі, зелень	200	300	350	400	450
8	Фрукти свіжі	100	200	250	300	300
9	Фрукти сухі	10	10	15	20	20
10	Соки фруктові, овочеві	150	200	200	200	200
11	М’ясо (яловичина першої категорії, свинина, баранина), птиця	110	130	150	160	180
12	Риба, рибні продукти	30	40	50	60	70
13	Молоко	350	350	300	250	250
14	Кисломолочні продукти (кефір, йогурт, наріне)	150	150	200	250	250
15	Сир м’який	25	30	35	35	40

5	Макаронні вироби	60
6	Картопля	150
7	Овочі свіжі різні, зелень	500
8	Фрукти свіжі, ягоди свіжі, морожені або сухофрукти, або фруктові соки	250 20 200
9	Молоко та кисломолочні продукти, крім масла	600
10	Яловичина, телятина, свинина (або фарш з них)	50
11	Птиця	100
12	Риба (або фарш)	50
13	Яйце, шт.	1
14	Масло вершкове	20
15	Олія рослинна	30
16	Цукор, повидло, джем, варення, мед	50
17	Чай, кава, цикорна кава, какао	5
18	Йодована сіль	6
19	Томатна паста, пюре, соус	5
	Енергетична та поживна цінність добового харчування	2700 ккал 105 (білки) 100 (жири) 345 (вуглеводи)

Таблиця 3

Норми харчових продуктів прикорму для дітей першого року життя

16	Сир твердий	5	5	5	10	10
17	Сметана	10	12	15	15	15
18	Яйця, шт.	0,5	1	1	1	1
19	Масло вершкове	20	30	35	40	40
20	Олія рослинна	5	10	10	15	15
21	Цукор	40	50	55	60	60
22	Чай	0,2	0,4	0,4	0,5	0,5
23	Кава, кавові напої, какао	2	2	2	3	4
24	Йодована сіль	4	5	6	6	6
25	Томатна паста, пюре	1	2	3	4	5
26	Дріжджі	-	0,5	0,5	0,5	0,5
27	Кондитерські вироби	10	10	15	15	20
	Енергетична цінність	1651	2200,2	2806,6	3053,2	3274
	Білки	65	77	84,5	90,6	109,5
	Жири	60,5	82,2	91	101,6	107,5

№ з/п	Назва харчового продукту	Кількість, г/нетто для відповідної вікової групи		
		від 6 до 8 місяців	від 8 до 10 місяців	від 10 до 12 місяців
1	Злакова каша для дітей грудного віку	10	15	20
2	Хліб	20	20	20
3	Дитяче пюре, пюре з фруктів та/або овочів	20	40	60
4	Дитяче пюре з м'яса або бобових	20	40	50
5	Сир кисломолочний		20	20

Таблиця 3

Норми харчування на одного пацієнта віком від 1 до 18 років на день у дитячих лікарнях та відділеннях

№ з/п	Назва харчового продукту	Кількість, г/нетто для відповідної вікової групи				
		від 1 до 4 років	від 4 до 6 років	від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
1	Хліб і булочки житні, хліб і булочки цільнозернові	70	90	90	100	100
2	Хліб, булочки пшеничні	30	30	30	50	50
3	Борошно пшеничне першого ґатунку	5	5	10	10	10
4	Крупи, бобові	60	80	90	110	110
5	Макаронні вироби	30	40	45	55	55
6	Картопля	65	80	95	120	120
7	Овочі свіжі різні, зелень	240	320	400	460	460
8	Фрукти свіжі, ягоди свіжі, морожені або сухофрукти, або фруктові соки	180 15 60	240 15 80	300 20 100	300 20 100	300 20 100

	Вуглеводи	**211,6**	**288,1**	**412,4**	**444,1**	**467,1**

Харчування дітей з ознаками гіпотрофії та/або встановленою непереносимістю певних продуктів харчування повинно бути призначене відповідно до клінічних протоколів лікування таких хворих.

Норми харчування на одну вагітну жінку в день для пологових відділень

Таблиця 3

№ з/п	**Назва продукту, г**	**Кількість, г/нетто, залежно від харчового статусу**			**Примітка**
		гіпотрофія	**нормотрофія**	**гіпертрофія**	
1	**Хліб житній**	**150**	**150**	**100**	
2	**Хліб пшеничний**	**150**	**150**	**50**	
3	**Борошно пшеничне першого ґатунку**	**10**	**10**	**10**	
9	**Молоко та кисломолочні продукти, крім масла**	**400**	**525**	**525**	**525**	**525**
10	**Яловичина, телятина, свинина (або фарш з них)**	**20**	**25**	**45**	**60**	**75**
11	**Птиця**	**55**	**70**	**85**	**120**	**145**
12	**Риба (або фарш)**	**20**	**25**	**25**	**40**	**50**
13	**Яйце, шт.**	**0,5**	**0,5**	**0,5**	**1**	**1**
14	**Масло вершкове**	**6**	**8**	**10**	**13**	**15**
15	**Олія рослинна**	**13**	**15**	**21**	**25**	**27**
16	**Цукор, повидло, джем, варення, мед**	**0**	**25**	**25**	**25**	**25**
17	**Чай, какао**	**2,5**	**3,5**	**5**	**5**	**5**
18	**Йодована сіль**	**2**	**3**	**5**	**5**	**5**
19	**Томатна паста, пюре, соус**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
	Енергетична та поживна цінність добового харчування	**1385 ккал 53 (білки) 44 (жири) 194 (вуглеводи)**	**1700 ккал 58 (білки) 56 (жири) 240 (вуглеводи**	**2100 ккал 72 (білки) 70 (жири) 295 (вуглеводи**	**2400 ккал 84 (білки) 84 (жири) 327 (вуглеводи**	**2700 ккал 93 (білки) 92 (жири) 375 (вуглеводи**

4	**Крохмаль картопляний**	**5**	**5**	**5**	
5	**Крупи (рисова, манна, вівсяна, гречана, пшоняна, перлова), бобові**	**100**	**60**	**50**	**Крупи використовують для перших страв, каш, гарнірів та запіканок**
6	**Макаронні вироби**	**100**	**60**	**-**	**Крупи в адекватній кількості замінюються на макаронні вироби**
7	**Картопля**	**200**	**200**	**100**	**Перша страва, гарнір до другої страви**
8	**Овочі, у тому числі капуста, морква, буряк, огірки, помідори, кабачки, гарбузи, цибуля, зелень**	**500**	**500**	**600**	**Овочі використовують для салатів, перших страв, овочевих гарнірів**
9	**Фрукти свіжі, або сухофрукти, або соки**	**350 20 200**	**250 20 200**	**150 20 200**	**Готують компоти та киселі. Використовують у натуральному вигляді**
10	**Молоко**	**300**	**250**	**200**	**Молоко може бути замінено на м’який сир - 70 г**

11	**Кефір**	**300**	**250**	**200**	
12	**М’який сир**	**75**	**60**	**100**	
13	**Твердий сир**	**10**	**10**	**-**	
14	**Яловичина**	**100**	**100**	**100**	
15	**Птиця**	**70**	**70**	**70**	
16	**Риба, морепродукти**	**70**	**60**	**70**	
17	**Яйце, шт.**	**1**	**1**	**1**	
18	**Масло вершкове**	**30**	**25**	**15**	
19	**Олія рослинна**	**25**	**15**	**30**	
20	**Сметана**	**25**	**15**	**15**	
21	**Цукор**	**60**	**50**	**10***	*** При цукровому діабеті замінити на підсолоджувачі**
22	**Чай**	**2**	**2**	**2**	
23	**Цикорна кава, какао**	**2**	**2**	**2**	
24	**Желатин**	**0,5**	**0,5**	**0,5**	

25	**Йодована сіль**	**6**	**6**	**6**	
26	**Томатна паста, пюре**	**5**	**5**	**5**	
	Енергетична цінність	**3002**	**2556**	**2158**	
	Білки	**110**	**96**	**87**	
	Жири	**98**	**90**	**74**	
	Вуглеводи	**420**	**340**	**286**	

_____ Примітка.	**Калорійність щоденного раціону жінок, які знаходяться у пологових відділеннях, зростає на 350-500 ккал, у тому числі білки - на 30-40 г, жири - 12-15 г, вуглеводи - 30-40 г; додатково до щоденного раціону харчування вагітні жінки мають отримувати 600 мкг фолієвої кислоти та 200 мкг йоду у вигляді дієтичних добавок.**

Норми харчування на одну породіллю на день для пологових відділень

Таблиця 4

№ з/п	**Назва продукту, г**	**Кількість, г/нетто, залежно від харчового статусу**	**Примітка**

		гіпотрофія	нормотрофія	гіпертрофія	
1	**Хліб житній**	**150**	**100**	**100**	
2	**Хліб пшеничний**	**200**	**150**	**50**	
3	**Борошно пшеничне першого ґатунку**	**30**	**20**	**10**	
4	**Крохмаль картопляний**	**5**	**5**	**5**	
5	**Крупи (рисова, манна, вівсяна, гречана, пшоняна, перлова), бобові**	**120**	**100**	**80**	**Крупи використовують для перших страв, каш, гарнірів та запіканок**
6	**Макаронні вироби**	**100**	**60**	**-**	**Крупи в адекватній кількості замінюються на макаронні вироби**
7	**Картопля**	**200**	**200**	**100**	**Перша страва, гарнір до другої страви**

8	**Овочі, у тому числі капуста, морква, буряк, огірки, помідори, кабачки, гарбузи, цибуля, зелень**	**400**	**500**	**500**	**Овочі використовують для салатів, перших страв, овочевих гарнірів**
9	**Фрукти свіжі, або сухофрукти, або соки**	**270 20 150**	**270 20 150**	**200 20 150**	**Готують компоти та киселі. Використовують у натуральному вигляді**
10	**Молоко**	**300**	**300**	**300**	**Молоко може бути замінено на м'який сир - 70 г**
11	**Кефір**	**300**	**300**	**300**	
12	**М'який сир**	**75**	**60**	**100**	
13	**Твердий сир**	**15**	**15**	**-**	
14	**Яловичина**	**120**	**120**	**120**	
15	**Птиця**	**50**	**50**	**50**	
16	**Риба, морепродукти**	**70**	**70**	**70**	
17	**Яйце, шт.**	**1**	**1**	**1**	

18	**Масло вершкове**	**30**	**25**	**15**	
19	**Олія рослинна**	**25**	**15**	**30**	
20	**Сметана**	**15**	**15**	**15**	
21	**Цукор**	**60**	**50**	**10***	*** При цукровому діабеті замінити на підсолоджувачі**
22	**Чай**	**2**	**2**	**2**	
23	**Цикорна кава, какао**	**2**	**2**	**2**	
24	**Желатин**	**0,5**	**0,5**	**0,5**	
25	**Йодована сіль**	**6**	**6**	**6**	
26	**Томатна паста, пюре**	**5**	**5**	**5**	
	Енергетична цінність	**3060,2**	**2706**	**2255,9**	
	Білки	**112,3**	**104**	**99,4**	
	Жири	**109**	**90**	**88,7**	
	Вуглеводи	**407,5**	**370**	**265**	

_____ Примітка.	**Матері, що годують дитину груддю та здійснюють догляд за дитиною в стаціонарі, забезпечуються харчуванням відповідно до норм продуктів на одну породіллю на день для пологових відділень. Калорійність щоденного раціону жінок, які знаходяться у пологових відділеннях, зростає на 350-500 ккал, у тому числі білки - на 30-40 г, жири - 12-15 г, вуглеводи - 30-40 г; додатково до щоденного раціону харчування породіллі мають отримувати 600 мкг фолієвої кислоти та 200 мкг йоду у вигляді дієтичних добавок.**

Норми харчування на одного хворого на день для онкологічної лікарні (відділення)

Таблиця 5

№ з/п	Назва продукту, г	Кількість, г/нетто, залежно від харчового статусу			Примітка
		гіпотрофія	нормотрофія	гіпертрофія	
1	Хліб житньо-пшеничний	150	150	100	
2	Хліб пшеничний	150	100	50	
3	Борошно пшеничне першого ґатунку	10	10	10	

4	**Крохмаль картопляний**	**5**	**5**	**5**	
5	**Крупи (рисова, манна, вівсяна, гречана, пшоняна, перлова), бобові**	**100**	**90**	**70**	**Крупи використовують для перших страв, каш, гарнірів та запіканок**
6	**Макаронні вироби**	**70**	**50**	**-**	**Крупи в адекватній кількості замінюються на макаронні вироби**
7	**Картопля**	**200**	**150**	**100**	**Перша страва або гарнір**
8	**Овочі, у тому числі капуста, морква, буряк, огірки, помідори, кабачки, гарбузи, цибуля, зелень**	**400**	**400**	**600**	**Овочі використовують для салатів, перших страв, овочевих гарнірів**
9	**Фрукти свіжі, або сухофрукти, або соки**	**200 10 200**	**200 10 200**	**200 10 200**	**Готують компоти та киселі. Використовують у натуральному вигляді**
10	**Молоко**	**200**	**200**	**200**	**Молоко може бути замінено на м’який сир - 70 г**

11	**Кефір**	**200**	**150**	**200**	
12	**М’який сир**	**55**	**50**	**45**	
13	**Твердий сир**	**15**	**10**	**-**	
14	**Яловичина (або фарш)**	**50**	**50**	**50**	**Яловичий фарш може бути замінений на адекватну кількість рибного фаршу**
15	**Птиця**	**50**	**50**	**50**	
16	**Риба (або фарш)**	**60**	**60**	**60**	
17	**Яйце, шт.**	**1**	**1**	**1**	
18	**Масло вершкове**	**10**	**5**	**5**	
19	**Олія рослинна**	**25**	**25**	**25**	
20	**Сметана**	**15**	**15**	**15**	
21	**Цукор**	**55**	**50**	**25***	*** При цукровому діабеті замінити на підсолоджувачі**
22	**Чай**	**2**	**2**	**2**	
23	**Цикорна кава, какао**	**2**	**2**	**2**	

24	**Желатин**	**0,5**	**0,5**	**0,5**	
25	**Йодована сіль**	**6**	**6**	**6**	
26	**Томатна паста, пюре**	**5**	**5**	**5**	
	Енергетична цінність	**2709,4**	**2420,1**	**1944,9**	
	Білки	**106,4**	**95**	**88,4**	
	Жири	**68,2**	**70,1**	**61,7**	
	Вуглеводи	**417,5**	**352,3**	**259**	

Норми харчування на одного хворого на день для гастроентерологічного відділення

Таблиця 6

№ з/п	**Назва продукту, г**	**Кількість, г/нетто, залежно від харчового статусу**			**Примітка**
		гіпотрофія	**нормотрофія**	**гіпертрофія**	
1	**Хліб пшеничний**	**250**	**200**	**150**	
2	**Хліб житньо-пшеничний**	**50**	**50**	**-**	

3	**Борошно пшеничне першого ґатунку**	**10**	**10**	**10**	
4	**Крохмаль картопляний**	**5**	**5**	**5**	
5	**Крупи (рисова, манна, вівсяна, гречана, пшоняна, перлова), бобові**	**90**	**70**	**50**	**Крупи використовують для перших страв, каш, гарнірів та запіканок**
6	**Макаронні вироби**	**65**	**50**	**-**	**Крупи в адекватній кількості замінюються на макаронні вироби**
7	**Картопля**	**200**	**200**	**100**	**Перша страва або гарнір**
8	**Овочі, у тому числі капуста, морква, буряк, огірки, помідори, кабачки, гарбузи, цибуля, зелень**	**400**	**400**	**600**	**Овочі використовують для салатів, перших страв, овочевих гарнірів**
9	**Фрукти свіжі, або сухофрукти, або соки**	**200 20 200**	**200 20 200**	**200 20 200**	**Готують компоти та киселі. Використовують у натуральному вигляді**

10	**Молоко**	**200**	**200**	**200**	**Молоко може бути замінено на м’який сир - 70 г**
11	**Кефір**	**200**	**150**	**200**	
12	**М’який сир**	**55**	**50**	**45**	
13	**Яловичина (або фарш)**	**50**	**50**	**50**	**Яловичий фарш може бути замінений на рибний фарш**
14	**Сир**	**10**	**10**	**-**	
15	**Птиця**	**50**	**50**	**50**	
16	**Риба (або фарш)**	**60**	**60**	**60**	
17	**Яйце, шт.**	**1**	**1**	**1**	
18	**Масло вершкове**	**15**	**10**	**5**	
19	**Олія рослинна**	**25**	**25**	**30**	
20	**Сметана**	**15**	**15**	**15**	
21	**Цукор**	**50**	**50**	**25***	*** При цукровому діабеті замінити підсолоджувачами**
22	**Чай**	**2**	**2**	**2**	

23	**Желатин**	**0,5**	**0,5**	**0,5**	
24	**Йодована сіль**	**6**	**6**	**6**	
25	**Томатна паста, пюре**	**5**	**5**	**5**	
	Енергетична цінність	**2661,8**	**2419,4**	**1953,3**	
	Білки	**104,8**	**94,4**	**90,2**	
	Жири	**69**	**68,2**	**60,9**	
	Вуглеводи	**405,5**	**357**	**261,1**	

ІНСТРУКЦІЯ
з організації лікувального харчування у закладах охорони здоров'я

І. Загальні положення

1.1. Ця Інструкція визначає порядок організації лікувального харчування хворих у закладах охорони здоров'я державної та комунальної форм власності (далі - ЗОЗ).

1.2. Лікувальне харчування є обов'язковою складовою комплексної терапії і застосовується в усіх відділеннях стаціонарів ЗОЗ.

1.3. Лікувальне харчування - науково обґрунтована система організації харчування та диференційованого використання з лікувальною метою певних харчових продуктів, їхніх комбінацій, видів кулінарної обробки.

Лікувальне харчування здійснюється відповідно до принципів та методологій, визначених Порядком організації системи лікувального харчування хворих у закладах охорони здоров'я, затвердженим наказом Міністерства охорони здоров'я України від 29 жовтня 2013 року № 931.

Лікувальне харчування призначається хворим за наявності медичних показань лікарем ЗОЗ.

1.4. Організація лікувального харчування хворих включає: опис стандартної дієти; основні показання для призначення; хімічний склад та енергетичну цінність; основні способи приготування страв; режим харчування.

1.5. Раціони харчування розробляються відповідно до норм середньодобового набору продуктів харчування на одного хворого у закладах охорони здоров'я, наведених у додатку 1 до цієї Інструкції.

1.6. На кожну страву, що готується у ЗОЗ, складається картка-розкладка у двох примірниках, один з яких зберігається у бухгалтерії, другий - у медичної сестри з дієтичного харчування.

1.7. Заміна харчових продуктів проводиться відповідно до додатків 1, 2 до цієї Інструкції.

1.8. Загальне керівництво лікувальним харчуванням у ЗОЗ здійснює головний лікар (або заступник головного лікаря з лікувальної роботи).

1.9. Контроль за якістю готових дієтичних страв (бракераж) здійснюють медична сестра з дієтичного харчування, черговий лікар, який дозволяє видачу готової їжі до відділень, що фіксується в бракеражному журналі.

1.10. Забезпечення лікувального харчування хворих та його доставка до ЗОЗ можуть здійснюватися підприємствами громадського харчування.

II. Порядок виписки лікувального харчування у закладах охорони здоров'я

2.1. Виписку продуктів харчування здійснює сестра медична з дієтичного харчування під керівництвом лікаря-дієтолога.

Якщо штатна чисельність ЗОЗ не передбачає наявність посади лікаря-дієтолога, сестра медична з дієтичного харчування здійснює виписку харчування під контролем лікаря-спеціаліста, призначеного головним лікарем ЗОЗ відповідальним за лікувальне харчування.

2.2. При госпіталізації хворого до ЗОЗ лікувальне харчування призначає черговий лікар. Призначена дієта вноситься до медичної карти стаціонарного хворого й одночасно до зведеного замовлення на всіх хворих, що направляються до харчоблоку в установлений час.

2.3. Відповідальною особою за дотримання технології приготування страв лікувального призначення, їхньої калорійності,

виходу готових дієтичних страв є завідувач виробництва (шеф-кухар, кухар). **2.4. Облік дієт здійснює у відділенні сестра медична палатна, яка щодня подає дані сестрі медичній старшій відділення.** **2.5. На підставі даних, отриманих від сестер медичних палатних, сестра медична старша складає загальне замовлення на продукти харчування для хворих відділення та передає його для виконання. Кількість хворих у відділенні звіряється нею з даними приймального відділення. Замовлення на харчування від відділення підписується сестрою медичною старшою, завідувачем відділення і передається сестрі медичній з дієтичного харчування.** **2.6. Сестра медична з дієтичного харчування підраховує замовлення, подані від відділень ЗОЗ, і разом з меню-розкладкою передає їх до бухгалтерії для проведення розрахунку і виписки продуктів зі складу (комори) до харчоблоку.** **2.7. Виписка продуктів до кухні здійснюється на основі меню-розкладки, яке щодня складається сестрою медичною з дієтичного харчування під керівництвом лікаря-дієтолога (або іншого лікаря-спеціаліста, призначеного відповідальним за лікувальне харчування) за участі завідувача виробництва (шеф-кухаря) і бухгалтера.** **2.8. Меню-розкладка складається з урахуванням встановлених норм харчування для закладу охорони здоров'я, щодня затверджується головним лікарем закладу і підписується лікарем-дієтологом, бухгалтером, завідувачем виробництва (шеф-кухарем, кухарем).** **2.9. Закладання продуктів у ємності для приготування їжі відбувається у присутності сестри медичної з дієтичного харчування. Попередньо продукти зважують незалежно від того, чи були вони отримані за вагою зі складу (комори). Щомісяця закладання харчових продуктів контролюється адміністрацією ЗОЗ.** **2.10. Вага порцій готових страв має відповідати нормам виходу готової продукції. Не рідше одного разу на місяць адміністрацією разом із сестрою медичною з дієтичного харчування перевіряється вага та кількість готових страв у відділеннях ЗОЗ.** **2.11. Видача відділенням раціонів харчування відбувається на підставі відомості обліку відпуску відділенням раціонів харчування для**	

хворих, яка заповнюється медичною сестрою з дієтичного харчування в трьох примірниках. **2.12. На кожну страву, приготовану в закладі охорони здоров'я, повинна бути складена картка-розкладка у трьох примірниках: перший зберігається у бухгалтерії, другий - у завідувача виробництва (шеф-кухаря, кухаря), третій - у медичної сестри з дієтичного харчування.** **2.13. При приготуванні лікувального харчування підприємством громадського харчування порядок надання послуг із харчування хворих і розрахунків між підприємством громадського харчування та ЗОЗ здійснюється відповідно до договору.** **III. Порядок контролю за якістю готової їжі у закладах охорони здоров'я** **3.1. Перевірка готової їжі перед відправкою до відділення проводиться черговим лікарем, а також лікарем-дієтологом і періодично головним лікарем ЗОЗ в різний час і незалежно від проби, яка проводиться черговим лікарем.** **3.2. Перевірка готової їжі на кухні перед її відпуском проводиться в такому порядку:** **а) безпосередньо з ємності для приготування їжі відповідно до переліку страв, зазначених у меню-розкладці.** **Об'єм перших страв встановлюється на основі даних про ємність посуду для приготування їжі й кількість замовлених порцій; вага других страв (каші, пудинги тощо) визначається шляхом зважування всієї кількості в загальному посуді з відніманням ваги тари і визначення таким чином ваги однієї порції; з порційних других страв (котлети, битки, м'ясо шматком тощо) зважується 10 порцій окремо і встановлюється рівномірність розподілу та середня вага однієї порції;** **б) шляхом проби оформлених страв однієї з найбільш масових дієт.** **3.3. Результати проби їжі записуються за кожною стравою в меню-розкладку, а загальна оцінка - в журнал готової їжі.** **3.4. Відбір готових страв для лабораторного аналізу з метою визначення хімічного складу і калорійності здійснюється у плановому порядку і повинен проводитися у місцях приготування, зберігання або вживання їжі в присутності уповноваженого головним лікарем представника ЗОЗ.**	

Відбору не підлягають страви, приготовані з промислових виробів (ковбаса, сир, сосиски тощо), а також такі страви, щодо яких можна обійтися показником ваги (курка шматком тощо). На дослідження відбираються окремі страви різних дієт або повний обід (сніданок або вечеря) тієї чи іншої дієти, причому з цією метою відбираються середні за вагою порції.

3.5. З метою контролю за якістю та безпечністю приготованої їжі відбираються добові проби страв та кулінарних виробів в окремі герметично закриті промарковані стерильні ємності на строк не менше 48 годин (з моменту закладання на зберігання) в холодильнику при температурі +2…+6 °С.

Додаток 1
до Інструкції з організації лікувального харчування у закладах охорони здоров'я
(пункт 1.5)

ВЗАЄМОЗАМІННІСТЬ ПРОДУКТІВ
при приготуванні дієтичних страв

Назва продуктів, які замінюються	Маса продуктів, брутто, кг	Назва продуктів, якими замінюють	Еквівалентна маса продуктів, брутто, кг	Кулінарне використання
Яйця без шкаралупи	1	Яєчний меланж заморожений	1	У стравах з яєць, запіканках, борошняних виробах
-/	1	Яєчний порошок	0,28	
Масло коров'яче несолоне	1	Масло селянське	1,13	У кулінарних виробах і стравах (крім

				заправки страв при відпуску)
	1	**Масло коров'яче любительське**	**1,06**	
	1	**Масло коров'яче солоне (зі зменшенням закладки солі в рецептурі на 0,02 кг)$^{-2}$**	**1**	**У фаршах, млинцях, оладках**
	1	**Масло коров'яче топлене**	**0,84**	**У фаршах, млинцях, оладках і для заправки кулінарних виробів**
Олія соняшникова	**1**	**Олія арахісова, кукурудзяна, соєва, бавовняна, оливкова**	**1**	**У холодних стравах, борошняних виробах, маринадах, стравах з риби**
Олія соняшникова рафінована	**1**	**Олія соняшникова нерафінована**	**1**	**У маринадах, деяких соусах, холодних, овочевих, рибних стравах, борошняних виробах**
Молоко коров'яче пастеризоване незбиране	**1**	**Молоко коров'яче пастеризоване нежирне (зі збільшенням**	**1**	**У супах, соусах, стравах з яєць, солодких стравах,**

		закладки в рецептурі масла коров'ячого несолоного на 0,04 кг)		**борошняних виробах, кашах**
Молоко коров'яче пастеризоване незбиране	**1**	**Молоко коров'яче незбиране сухе**	**0,12**	**У супах, соусах, травах з яєць, борошняних виробах, овочевих, солодких травах, напоях тощо**
Молоко коров'яче пастеризоване незбиране	**1**	**Молоко коров'яче знежирене сухе (зі збільшенням закладки в рецептурі масла коров'ячого несолоного на 0,04 кг)**	**0,09**	**У супах, соусах, травах з яєць, солодких травах, борошняних виробах, кашах**
	1	**Вершки сухі (зі зменшенням закладки в рецептурі масла коров'ячого несолоного на 0,042 кг)**	**0,16**	**У молочних кашах**
	1	**Молоко незбиране згущене з цукром (зі зменшенням**	**0,38**	**У солодких травах, напоях**

		закладки в рецептурі цукру на 0,17 кг)		
	1	**Молоко згущене стерилізоване в банках**	**0,46**	**У супах, соусах, солодких стравах, борошняних виробах і напоях**
	1	**Вершки згущені з цукром (зі зменшенням закладки в рецептурі масла коров'ячого несолоного на 0,07 кг і цукру на 0,18 кг)**	**0,48**	**У молочних кашах, борошняних виробах**
Цукор-пісок	**1**	**Мед натуральний**	**1,25**	**У напоях, киселях, мусах, желе**
	1	**Цукрова пудра**	**1**	**У солодких стравах, запіканках, пудингах**
Повидло, джем	**1**	**Мармелад фруктово-ягідний (різний)**	**0,84**	**У солодких стравах**
	1	**Варення без кісточок**	**1**	
Крохмаль картопляний	**1**	**Крохмаль картопляний**	**1,6**	**У киселях, солодких супах**

сухий (20 % вологості)		**(сирець 50 % вологості)**		
Крохмаль картопляний	**1**	**Крохмаль кукурудзяний**	**1,5**	**У молочних киселях, желе**
Дріжджі хлібопекарські пресовані	**1**	**Дріжджі хлібопекарські сухі**	**0,25**	**Для приготування напоїв, борошняних виробів**
Чай чорний байховий не розфасований	**1**	**Чай плитковий чорний**	**1**	**Для приготування напоїв**
Кава натуральна смажена	**1**	**Кава натуральна розчинна**	**0,35**	
Ванілін	**1**	**Ванільний цукор**	**20**	**У солодких стравах**
	1	**Ванільна есенція**	**12,7**	
Желатин	**1**	**Агароїд**	**0,7**	**У солодких желейних стравах**
Горошок зелений (консервований)	**1**	**Горох овочевий (лопатка) свіжий**	**0,82**	**У холодних стравах, супах, овочевих стравах, гарнірах**
	1	**Квасоля овочева (лопатка) свіжа**	**0,82**	
	1	**Зелений горошок свіжий, заморожений**	**0,71**	

Зелень кропу, петрушки, селери свіжа	**1**	**Зелень кропу, петрушки, селери гілочками солона (зі зменшенням закладки солі в рецептурі на 0,29 кг)**	**1**	**Для ароматизації бульйонів, супів, соусів**
	1	**Зелень кропу, петрушки, селери подрібнена солона (зі зменшенням закладки солі в рецептурі на 0,22 кг)**	**0,76**	
Корінь пастернаку, петрушка, селера, кореневі свіжі	**1**	**Білий корінь петрушки, селери і пастернаку сушені**	**0,15**	**У супах, соусах, при тушкуванні м'яса**
Щавель свіжий	**1**	**Пюре зі щавлю (консерви)**	**0,4**	**У супах з використанням щавлю**
Шпинат свіжий	**1**	**Пюре зі шпинату**	**0,4**	**У супах з використанням шпинату, в овочевих стравах**
Помідори (томати) свіжі	**1**	**Томатне пюре з вмістом сухих речовин 12 %**	**0,46**	**У супах, соусах і при тушкуванні овочів**

	1	**Томатне пюре з вмістом сухих речовин 15 %**	**0,37**	
	1	**Сік томатний натуральний**	**1,22**	
Помідори (томати) свіжі	**1**	**Консерви. Томати натуральні цілі (плоди округлої форми)**	**1,7**	**У холодних стравах і гарнірах**
	1	**Консерви. Томати натуральні цілі (сливовидні плоди)**	**1,42**	
Цибуля-порей свіжа	**1**	**Цибуля зелена свіжа**	**0,95**	**У супах, холодних стравах, гарнірах, стравах з овочів**
Томатне пюре з вмістом сухих речовин 12 %	**1**	**Сік томатний натуральний**	**2,66**	**У супах, соусах і при тушкуванні м'яса, риби, овочів**
	1	**Томатне пюре з вмістом сухих речовин 15 %**	**0,8**	
	1	**Томатна паста з вмістом сухих речовин 25-30 %**	**0,4**	

Томатне пюре з вмістом сухих речовин 12 %	**1**	**Томатна паста з вмістом сухих речовин 35-40 %**	**0,3**	
	1	**Томатна паста солона з вмістом сухих речовин 37 % (зі зменшенням закладки солі в рецептурі на 0,03 кг)**	**0,3**	
Яблука свіжі	**1**	**Яблука цілі, половинками, четвертинками (бланшовані в цукровому сиропі) швидкозаморожені**	**0,8/0,73 (5)**	**У солодких стравах**
Брусниця свіжа	**1**	**Журавлина свіжа**	**1**	**У салатах з капусти і в солодких стравах**
Урюк	**1**	**Курага, каіса**	**0,75**	**У пудингах, солодких соусах, стравах**
Виноград сушений (ізюм, сабза)	**1**	**Цукати, каіса, курага**	**1**	
Ядро горіха мигдалю солодкого	**1**	**Ядро грецьких горіхів, фундука, арахісу**	**1**	**У солодких стравах**

Кислота лимонна харчова	**1**	**Кислота винна харчова**	**1**	**У стравах, де використовується лимонна кислота**
	1	**Сік лимона**	**8**	**/-**

Додаток 2
до Інструкції з організації лікувального харчування у закладах охорони здоров'я
(пункт 1.5)

ЗАМІНА ПРОДУКТІВ
за білками й вуглеводами

Назва продуктів	**Кількість продуктів нетто (г)**	**Хімічний склад**			**Додати до добового раціону (+) або виключити з нього (-)**
		білки (г)	**жири (г)**	**вуглеводи (г)**	
Заміна хліба (за білками і вуглеводами)					
Хліб пшеничний з борошна першого ґатунку	**100**	**7,6**	**0,9**	**49,7**	
Хліб житній простий формовий	**150**	**8,26**	**1,5**	**48,1**	
Борошно пшеничне 1 ґатунку	**70**	**7,42**	**0,84**	**48,16**	
Макарони, вермішель 1 ґатунку	**70**	**7,49**	**0,91**	**48,72**	
Крупа манна	**70**	**7,91**	**0,49**	**50,12**	
Крупа пшенична	**70**	**8,05**	**2,31**	**46,55**	
Заміна картоплі (за вуглеводами)					

Картопля	**100**	**2**	**0,4**	**17,3**	
Буряк	**190**	**2,85**	**-**	**17,29**	
Морква	**240**	**3,12**	**0,24**	**17,04**	
Капуста б/к	**370**	**6,66**	**0,37**	**17,39**	
Макарони, вермішель 1 ґатунку	**25**	**2,67**	**0,32**	**17,4**	
Крупа манна	**25**	**2,82**	**0,17**	**17,9**	
Хліб пшеничний 1 ґатунку	**35**	**2,66**	**0,31**	**17,39**	
Хліб житній простий формовий	**55**	**3,05**	**0,55**	**17,64**	
Заміна свіжих яблук (за вуглеводами)					
Яблука свіжі	**100**	**0,4**	**-**	**9,8**	
Яблука сушені	**15**	**0,48**	**-**	**9,69**	
Курага (без кісточок)	**15**	**0,78**	**-**	**8,25**	
Чорнослив	**15**	**0,34**	**-**	**8,67**	
Заміна молока (за білком)					
Молоко	**100**	**2,8**	**3,2**	**4,7**	
Сир н/ж	**20**	**3,34**	**1,8**	**0,26**	
Сир ж.	**20**	**2,8**	**3,6**	**0,57**	
Сир твердий	**10**	**2,68**	**2,73**	**-**	
Яловичина 1 к.	**15**	**2,79**	**2,1**	**-**	
Яловичина 2 к.	**15**	**3**	**1,24**	**-**	
Риба (філе тріски)	**20**	**3,2**	**0,12**	**-**	
Заміна м’яса (за білком)					
Яловичина 1 к.	**100**	**18,6**	**14**	**-**	
Яловичина 2 к.	**90**	**18**	**7,47**	**-**	**Масло +6 г**
Сир н/ж	**110**	**18,3**	**9,9**	**1,43**	**Масло +4 г**
Сир ж.	**130**	**18,2**	**23,4**	**3,7**	**Масло -9 г**
Риба (філе тріски)	**120**	**19,2**	**0,72**	**-**	**Масло+13г**
Яйце	**145**	**18,4**	**16,67**	**1,01**	

Заміна риби (за білком)					
Риба (філе тріски)	**100**	**16**	**0,6**	**1,3**	
Яловичина 1 к.	**85**	**15,81**	**11,9**	**-**	**Масло-11 г**
Яловичина 2 к.	**80**	**16**	**6,64**	**-**	**Масло -6 г**
Сир н/ж	**100**	**16,7**	**0**	**1,3**	**Масло -8 г**
Сир ж.	**115**	**16,1**	**20,7**	**3,27**	**Масло-20 г**
Яйце	**125**	**15,87**	**14,37**	**0,87**	**Масло-13 г**
Заміна сиру (за білком)					
Сир н/ж	**100**	**16,7**	**9**	**1,3**	
Яловичина 1 к.	**90**	**16,7**	**12,6**	**-**	**Масло -3 г**
Яловичина 2 к.	**85**	**17**	**7,47**	**-**	
Риба (філе тріски)	**100**	**16**	**0,6**	**-**	**Масло +9 г**
Яйце	**130**	**16,51**	**14,95**	**0,91**	**Масло -5 г**
Заміна яйця (за білком)					
Яйце 1 шт.	**40**	**5,08**	**4,6**	**0,28**	
Сир н/ж	**30**	**5,01**	**2,7**	**0,39**	
Сир ж.	**35**	**4,9**	**6,3**	**0,99**	
Сир твердий	**20**	**5,36**	**5,46**	**-**	
Яловичина 1 к.	**30**	**5,58**	**4,2**	**-**	
Яловичина 2 к.	**25**	**5**	**2,07**	**-**	
Риба (філе тріски)	**35**	**5,6**	**0,73**	**-**	

В.о. директора Департаменту

громадського здоров’я **Ігор ПОВОРОЗНИК**