**Техническое задание на оказание услуг по организации питания пациентов, находящихся на лечении в круглосуточных стационарах ГАУЗ СО «ЦГКБ № 24»**

1. **Описание объекта закупки:**

Организация лечебного питания включает в себя:

- Обеспечение готовым горячим, качественным, безопасным, разнообразным, сбалансированным по набору продуктов и по содержанию пищевых веществ лечебным питанием, соответствующим химическому составу и энергетической ценности получаемых пациентами диет, распределенного в течение дня и приготовленного с соблюдением санитарных правил при организации питания больных в лечебных учреждениях.

- Приготовление, хранение, выдача лечебного питания, обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

1. **Место оказания услуг:**

Место приготовления пищи: помещения пищеблока Исполнителя, отвечающие санитарным требованиям, расположенные в непосредственной близости с местом выдачи готовых блюд.

Место выдачи готовых блюд: из пищеблока Заказчика во все отделения круглосуточного стационара, распложенного по адресу город Екатеринбург, переулок Рижский, 16.

1. **Сроки оказания услу**г:

 **с момента заключения по 31.12.2024 г.**

периодичность оказания услуг – ежедневно, в том числе в выходные и праздничные дни.

**4.** **Объем, график оказываемых услуг:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование (номер) отделения /категории лиц | Диет-стол | Койко-дни |
|  | № 1-15 | 44 400 |

График приема пищи: питание 3-х разовое (завтрак, обед, ужин).

График выдачи готового питания с пищеблока:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Отделения | Завтрак | Обед | Ужин |
| Отделения круглосуточного стационара ГАУЗ СО «ЦГКБ № 24» | 8.45 | 12.45 | 17.20 |

**5. Требования к оказанию услуг, их качеству:**

**5.1.****Общие требования:**

 5.1.1. Услуги, являющиеся предметом контракта, должны быть оказаны Исполнителем в соответствии с нормативными правовыми актами, техническими регламентами, стандартами действующего законодательства, установленными для оказания данных услуг, в том числе в соответствии с:

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПин 2.3.2.2362-08 «Дополнения и изменения №9 к СанПин 2.3.2.1078-01»;

- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (с изменениями);

- СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;

- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- СП 1.1.1058-01 и СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»;

- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

- ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;

- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

- ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;

- ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;

- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;

- ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принятый [решением](http://mobileonline.garant.ru/#/document/70192340/entry/0) Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34;

- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58;

- ТР ТС 033/2013 ТехническийрегламентТаможенногосоюза«О безопасности молока и молочной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67;

- ТР ТС 034/2013«О безопасности мяса и мясной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;

- Технический регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 года № 162.

- Приказ МЗ РФ от 05.08.2003 года № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ»;

- Приказ МЗ РФ от 21.06.2013 года № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»;

- Письмом № 2510/2877-04-32 от 07.04.2004 «О применении приказа Минздрава России №330 от 05.08.2003г.»;

- Методическое письмо МЗ СР РФ от 23.12.2004г. «Способ определения пищевого статуса больных и методы его коррекции специализированными продуктами лечебного питания в условиях стационарного и санаторно-курортного лечения»;

- Методические рекомендации МЗ СР РФ от 03.02.2005г. «Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях»;

- Письмо МЗ СР РФ от 11.07.2005г. №3237 ВС «О применении приказа Минздрава России №330 от 05.08.2003г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №11 от 13.04.2020 "О внесении изменения в Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №9 от 30.03.2020 "О дополнительных мерах по недопущению распространения COVID-19"

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №9 от 30.03.2020 "О дополнительных мерах по недопущению распространения COVID-19"

Разъяснения №02/4745-2020-32 от 23.03.2020 о порядке реализации постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.03.2020 №7

Разъяснения №02/4709-2020-27 от 22.03.2020 о порядке реализации постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.03.2020 №7

Постановление Главного государственного врача Российской Федерации от 18.03.2020 №7 "Об обеспечении режима изоляции в целях предотвращения COVID-19"

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.01.2020 № 2 «О дополнительных мероприятиях по недопущению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной 2019-nCoV»

Постановление от 31.01.2020 №3 «О проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по недопущению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной 2019-nCoV»

 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 5 от 02.03.2020 «О дополнительных мерах по снижению рисков завоза коронавирусной инфекции»

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №6 от 13.03.2020 "О дополнительных мерах по снижению рисков распространения COVID-19"

При осуществлении процессов производства должны быть разработаны, внедрены и в дальнейшем поддержаны процедуры, основанные на принципах ХАССП.

5.1.2. Услуги по организации питания оказываются в соответствии с карточками-раскладками согласно Меню (Приложение №2 к договору).

Порядок внесения изменений в меню: Исполнитель по согласованию с Заказчиком имеет право изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), с учетом требований по взаимозаменяемости продуктов и сохранения сбалансированности и пищевой ценности рациона. В семидневное меню по согласованию сторон возможно внесение общих изменений. Исполнитель заблаговременно (не менее чем за неделю до планируемой даты изменения меню) предлагает Заказчику изменения в меню и в обязательном порядке согласовывает варианты замены. Заказчик вправе отказаться в одностороннем порядке от изменений.

5.1.3. Исполнитель организует питание в соответствии с нормами питания, утвержденными Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания» (Приложение №3 к договору).

5.1.4. Заменаодного продукта другим возможна при отсутствии полного набора продуктов у Исполнителя, предусмотренного сводным семидневным меню, по согласованию с Заказчиком при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых лечебных рационов в соответствии с Приложением №4 и № 5 к договору.

**5.2. Требования к качеству основных используемых при приготовлении блюд продуктов питания:**

5.2.1. Мука пшеничная. Сорт – не ниже первого. Соответствие продукции ГОСТу Р 52189-2003 «Национальный стандарт Российской Федерации. Мука пшеничная. Общие технические условия», гигиеническим показателям и нормативам безопасности Единых санитарно-эпидемиологических требований к продукции (товарам), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 (далее - Единые санитарно-эпидемиологических требования к продукции (товарам));

5.2.2. Макаронные изделия из твёрдых сортов пшеницы. Группа - А. Соответствуют ГОСТу 31743-2012 «Межгосударственный стандарт. Изделия макаронные. Общие технические условия». Продукция должна соответствовать гигиеническим показателям и нормативам безопасности Единых санитарно-эпидемиологических требований к продукции (товарам), СанПиНу 2.3.2.1078-01;

5.2.3. Крупа греча-ядрица. Качество гречи-ядрицы должно соответствовать ГОСТу Р 55290-2012 «Национальный стандарт Российской Федерации. Крупа гречневая. Общие технические условия». Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в гречневой крупе не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиНом 2.3.2.1078-01.2.3.2.;

5.2.4. Крупа пшеничная. Вид – Полтавская. Качество крупы пшеничной должно соответствовать ГОСТу 276-60 «Межгосударственный стандарт. Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия»;

5.2.5. Крупа ячневая. Качество крупы ячневой должно соответствовать ГОСТу 5784-60. «Государственный стандарт Союза ССР. Крупа ячменная. Технические условия»;

5.2.6. Крупа перловая. Качество крупы перловой должно соответствовать ГОСТу 5784-60 «Государственный стандарт Союза ССР. Крупа ячменная. Технические условия». Ядро должно быть освобождено от цветковых пленок, хорошо отшлифованное;

5.2.7. Крупа манная. Качество манной крупы должно соответствовать ГОСТу 7022-97 «Межгосударственный стандарт. Крупа манная. Технические условия»;

5.2.8. Крупа пшено шлифованное. Качество пшена должно соответствовать ГОСТ 572-2016 «Межгосударственный стандарт. Крупа пшено шлифованное. Технические условия»;

5.2.9. Крупа рис. Качество риса должно соответствовать ГОСТу 6292-93 «Межгосударственный стандарт. Крупа рисовая. Технические условия». Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в рисовой крупе не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиНом 2.3.2.1078-01.2.3.2;

5.2.10. Хлопья овсяные. Вид – Экстра, номер – 2 (мелкие из резаной крупы). Качество хлопьев овсяных должно соответствовать «ГОСТ 21149-93. Межгосударственный стандарт. Хлопья овсяные. Технические условия»;

5.2.11. Картофель свежий продовольственный. Качество картофеля должно соответствовать ГОСТу 7176-2017 «Межгосударственный стандарт. Картофель продовольственный. Технические условия» и ГОСТу 28372-93 (ИСО 2165-74) «Межгосударственный стандарт. Картофель свежий продовольственный. Руководство по хранению». Содержание токсичных элементов и пестицидов в картофеле не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиНом 2.3.2.1078-01.2.3.2;

5.2.12. Капуста белокочанная свежая. Класс – первый. Качество капусты белокочанной должно соответствовать ГОСТу Р 51809-2001 «Государственный стандарт Российской Федерации. Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» и ГОСТу 28373-94 «Капуста кочанная свежая. Руководство по хранению». Содержание токсичных элементов и пестицидов в капусте не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиНом 2.3.2.1078-01.2.3.2;

5.2.13. Лук репчатый, свежий. Сорт – первый. Качество лука репчатого свежего должно соответствовать ГОСТу 34306-2017 «Межгосударственный стандарт. Лук репчатый свежий. Технические условия (с Поправкой)». Содержание токсичных элементов и пестицидов в луке репчатом не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиНом 2.3.2.1078-01.2.3.2;

5.2.14. Морковь свежая столовая. Сорт – не ниже первого. Качество моркови должно соответствовать ГОСТу 32284-2013 (UNECE STANDARD FFV-10:2010) «Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия» и «ГОСТ 28275-94 (ИСО 2166-81). Межгосударственный стандарт. Морковь столовая свежая. Руководство по хранению». Содержание токсичных элементов и пестицидов в моркови не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиНом 2.3.2.1078-01.2.3.2;

5.2.15. Свекла свежая столовая. Сорт - не ниже первого. Качество свеклы должно соответствовать «ГОСТ 32285-2013. Межгосударственный стандарт. Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» и ГОСТу 1722-8 5 «Государственный стандарт Союза ССР. Свекла столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия». Содержание токсичных элементов и пестицидов в свекле не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиНом 2.3.2.1078-01.2.3.2;

5.2.16. Яблоки свежие. Сорт – не ниже первого. Качество яблок должно соответствовать ГОСТу 34314-2017 «Межгосударственный стандарт. Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия» и ГОСТу Р 50528-93 (ИСО 8682-87). «Государственный стандарт Российской Федерации. Яблоки свежие. Хранение в контролируемой атмосфере». Содержание токсичных элементов и пестицидов в яблоках не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиНом 2.3.2.1078-01.2.3.2;

5.2.17. Бананы свежие. Качество должно соответствовать ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия». Содержание токсичных элементов и пестицидов в бананах не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиНом 2.3.2.1078-01.2.3.2;

5.2.18. Лимоны свежие. Качество должно соответствовать ГОСТ 4429-82 «Лимоны. Технические условия (с Изменениями N 1, 2)». Содержание токсичных элементов и пестицидов в лимонах не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиНом 2.3.2.1078-01.2.3.2;

5.2.19. Шиповник. Качество шиповника должно соответствовать ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия»

5.2.20. Фрукты сушеные – чернослив, курага, изюм. Качество должно соответствовать ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия». Содержание токсичных элементов и пестицидов в фруктах сушеных не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиНом 2.3.2.1078-01.2.3.2;

5.2.21. Мясо говядина бескостная. Категория – не ниже первой. Качество мяса говядины должно соответствовать техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденному Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68, ГОСТу 31797-2012 «Межгосударственный стандарт. Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия». Остаточный срок годности на дату приготовления блюда должен составлять не более 6 месяцев;

5.2.22. Кура, часть туши – грудка. Качество кур должно соответствовать ГОСТу 31962-2013 «Межгосударственный стандарт. Мясо кур (грудка). Технические условия». Остаточный срок годности на дату приготовления блюда должен составлять не более 6 месяцев;

5.2.23. Масло сливочное. Жирность – 72,5%. Качество масла должно соответствовать техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013, утвержденному Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67, ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия;

5.2.24. Молоко коровье пастеризованное 2,5 %. Качество молока должно соответствовать техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013, утвержденному Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67, ГОСТу 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия». Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и /или/ технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки молочных продуктов;

5.2.25. Кефир 2,5% жирности, фасованный. Качество кефира должно ГОСТ 31454-2012 «Кефир. Технические условия». Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и /или/ технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки молочных продуктов;

5.2.26. Сметана. Массовая доля жира не более 15%. Качество сметаны должно соответствовать техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013, утвержденному Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67, ГОСТу 31452-2012 «Сметана. Технические условия». Содержание токсичных элементов, микротоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации;

5.2.27. Творог, массовая доля жира 9%. Качество творога должно соответствовать техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013, утвержденному Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67, ГОСТу 31453-2013 «Творог. Технические условия». Творог должен быть без химических консервантов, искусственных ароматизаторов, пищевых добавок, растительного и говяжьего жира. Продукция должна соответствовать гигиеническим показателям и нормативам безопасности Единых санитарно-эпидемиологических требований к продукции (товарам). Тара и материалы, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям законодательных, нормативных и /или/ технических документов, устанавливающих возможность их применения для упаковки молочных продуктов;

5.2.28. Сыр полутвердый. Качество должно соответствовать ГОСТу 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия». Качество должно соответствовать Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013, принятому Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в сырах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации;

5.2.29. Яйцо куриное столовое. Категория – не ниже первой. Качество должно соответствовать ГОСТу 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»;

5.2.30. Сок. Качество сока должно соответствовать ГОСТу 32103-2013 «Межгосударственный стандарт. Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия». Должен быть без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок. Отвечать требованиям Технического регламента на соковую продукцию из фруктов и овощей ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;

5.2.31. Хлеб ржано-пшеничный формовой. Качество должно соответствовать ГОСТ 2077-84 «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия». Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебе не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации;

5.2.32. Батон формовой. ГОСТ 27844-88 Изделия булочные. «Технические условия (с Изменениями N 1, 2)». Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебе не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебе не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации;

5.2.33. Консервы натуральные. Горошек зеленый. Сорт - высший. Качество должно соответствовать ГОСТу Р 54050-2010 «Национальный стандарт Российской Федерации. Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия». Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы А;

5.2.34. Огурцы соленые. Качество огурцов соленых должно соответствовать ГОСТу Р 53972-2010 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия»;

5.2.35. Рыба потрошеная обезглавленная морская. Качество должно соответствовать ГОСТу 32366-2013 «Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия»;

5.2.36. Масло подсолнечное растительное рафинированное. Качество должно соответствовать ГОСТу 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия», Техническому регламенту Таможенного союза на масложировую продукцию ТР ТС 024/2011, утвержденному Решением Комиссии Таможенного Союза 09.12.2011 № 883;

5.2.37. Сахар-песок. Вид – кристаллический белый сахар. Качество должно соответствовать ГОСТу 33222-2015 «Межгосударственный стандарт. Сахар белый. Технические условия». Содержание токсичных элементов и пестицидов в сахаре-песке не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации;

5.2.38. Чай черный байховый фасованный. Сорт – не ниже первого. Качество должно соответствовать ГОСТу 32573-2013 «Межгосударственный стандарт. Чай черный. Технические условия»;

5.2.39. Какао-порошок. Качество должно соответствовать ГОСТу 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»;

5.2.40. Кисель, концентрат сладкий сухой в брикетах. Качество должно соответствовать ГОСТу 18488-2000 «Межгосударственный стандарт. Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия». Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов не должно превышать допустимых уровней, установленных санитарными правилами, нормами и гигиеническими нормативами, действующими на территории независимого государства;

5.2.41. Соль поваренная пищевая. Качество должно соответствовать ГОСТу Р 51574-2000 «Государственный стандарт Российской Федерации. Соль поваренная пищевая. Технические условия». Содержание токсичных элементов и радионуклидов не должно превышать допустимых уровней, установленных гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов нормативами, действующими на территории независимого государства;

5.2.42. Печенье сахарное. Качество должно соответствовать ГОСТу 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»;

5.2.43. Желатин пищевой. Качество должно соответствовать ГОСТ 11293-89 «Желатин. Технические условия (с Изменением N 1)»;

5.2.44. Дрожжи хлебопекарные прессованные. Качество должно соответствовать ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия»;

5.2.45. Кабачки свежие, цукини. Качество должно соответствовать ГОСТ 31822-2012 (UNECE STANDARD FFV-41:2003) «Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия». Содержание токсичных элементов и пестицидов в кабачках и цукини не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиНом 2.3.2.1078-01.2.3.2;

При использовании других продуктов питания для приготовления блюд они также должны соответствовать действующим стандартам, регламентам и другой нормативной документации.

Все продукты порционные должны быть в нарезке (хлеб, масло, сыр).

Приготовление каждого блюда и кулинарного изделия осуществляется на основании технологической карты, составленной в соответствии с ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

**5.3. Закупка пищевых продуктов**, используемых при приготовлении готовых блюд, производится Исполнителем только при наличии у поставщиков сертификатов соответствия, ветеринарного свидетельства, качественных удостоверений на продукты (мясо, мясные изделия, яйца, молочные продукты, крупы и т.д.). Используемая масложировая, молочная и кисломолочная продукция должна быть только заводского производства в заводской упаковке и со сроком годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Для исполнителя обязательна регистрация в системе «Меркурий» Россельхознадзора.

**5.4. Требования к персоналу пищеблока:**

**5.4.1.** Исполнитель обеспечивает оказание услуг по организации питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, в достаточном количестве.

**5.4.2.** Персонал Исполнителя, задействованный в оказании услуг по настоящему контракту, должен обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности:

- личными медицинскими книжками установленного образца с отметкой об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке (Приказ Роспотребнадзора РФ от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»);

- Приказ Минтруда РФ №988 Н, МЗ РФ №1420 н от 31.12.2020 г.

- сертификатами профилактических прививок.

Оригиналы перечисленных документов вместе с заверенными копиями Исполнитель по требованию предоставляет представителю Заказчика. Оригиналы хранятся непосредственно на пищеблоках на период действия настоящего Контракта.

**5.4.3.** Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения. Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению готового питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет ответственность за распространение инфекционных заболеваний при питании получателей лечебных услуг Заказчика.

**5.4.4.** Персонал Исполнителя должен быть обеспечен всеми необходимыми Инструкциями для обеспечения санитарно-эпидемиологического режима (дезинфекция, уборка и пр.).

**5.4.5.** Персонал Исполнителя должен быть проинструктирован по требованиям охраны труда, противопожарной безопасности, антитеррористического законодательства.

**5.5. Требования к безопасности оказываемых услуг:**

**5.5.1.** При доставке продуктов питания по запросу Заказчика исполнитель обязан предоставить Доступ к ФГИС «Меркурий» для получения информации о ветеринарных сопроводительных документах на продукты питания. На основании приказа Минсельхоза России №589 от 27.12.2016г., в соответствии с федеральным законом №243-ФЗ «О внесении изменений в Закон Российской Федерации «О ветеринарии» с 01 июля 2018г. все товары, подконтрольные Россельхознадзору, подлежат обязательной электронной сертификации в ФГИС «Меркурий», которая отслеживает их на протяжении всего цикла: от сырья до готового продукта. Исполнитель обязан регистрироваться в ФГИС «Меркурий» с 01.07.2018г. Если поступающие продукты не подконтрольны Россельхознадзору, то Исполнитель обязан производить входной контроль путем проверки документов, подтверждающих их качество и безопасность. Копии подтверждающих документов Исполнитель предоставляет Заказчику при необходимости.

**5.5.2.** В целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции Исполнитель осуществляет производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность (программа производственного контроля Приложение №5). Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю Исполнитель предоставляет Заказчику.

**5.5.3.** Исполнитель осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг.

**5.5.4.** Исполнитель производит отбор и хранение суточных проб, в соответствии с требованиями п. 14.3 СП 2.3.6.1079-01.

**5.5.5.** Исполнитель проводит проверку соблюдения сроков годности, качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении питания.

**5.5.6.** В процессе обработки продуктов и подготовки их к реализацииИсполнительобеспечивает оперативный контроль качества продуктов. В случае обнаружения привезенных некачественных продуктов питания, Исполнитель обязан незамедлительно заменить их на продукты надлежащего качества.

**5.5.7.** Исполнитель не допускает приготовление питания из продукции, содержащей генетически модифицированные организмы (ГМО).

**5.5.8.** Исполнитель контролируетсоблюдение технологии приготовления и выход готовых блюд.

**5.5.9.** Заказчик имеет право на проведение экспертизы и лабораторного контроля продуктов питания, готовой пищи.

Кратность и объем проведения экспертизы и исследований, в том числе по показателям фальсификации продуктов, готовой пищи следующая: по мере необходимости.

**5.5.10.** Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой пищи устраняются Исполнителем за счёт собственных средств.

**6. Порядок выдачи питания:**

**6.1.** Представитель Заказчика ежедневно в письменной форме или в форме электронного документа направляет Исполнителю СВОДНУЮ ВЕДОМОCТЬ на обеспечение питанием с указанием в ней количества требуемого готового питания и видов диет на следующий день до 15.00. Заявки, направленные Заказчиком Исполнителю по электронной почте, расцениваются, как надлежаще поданные. В случае изменения количества готового питания от поданной заявки Ответственный представитель Заказчика в день поставки готового питания не позднее 08.00 часов местного времени должен уведомить Исполнителя об изменениях В ДОПОЛНТЕЛЬНОЙ СВОДНОЙ ВЕДОМОСТИ. Основные сведения на выходные и праздничные дни подаются в последний рабочий день недели, добавочные - ежедневно.

**6.2.** Оформление сводной ведомости на питание по форме N23-МЗ (Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации № 330 от 05.08.2003) производится сотрудником Заказчика. Составление сводной ведомости на питание производится в разрезе пунктов раздачи пищи. Составление сводной ведомости на питание получателей лечебного питания на выходные и праздничные дни, а также на последующий за ними день производится в последний перед ними рабочий день.

**6.3.** Меню раскладка составляется Исполнителем, предоставляется Заказчику по необходимости.

**6.4.** На основании сводной ведомости с изменениями, внесенными в неё, составляется «Раздаточная ведомость на отпуск отделениям рационов питания» установленного образца (далее - Раздаточная ведомость), включающая перечень блюд, согласно меню, фактического наличия больных, назначенных диет, выхода блюд и их общий вес (по отделениям). Подписывается раздаточная ведомость Заведующим производством от Исполнителя, представителем (диетсестрой) И БУФЕТЧИЦЕЙ Заказчика. Согласно составленной Раздаточной ведомости и карточек-раскладок рассчитывается необходимое количество используемых продуктов для закладки на каждое блюдо. Повар получает необходимое по норме количество используемых продуктов (по весу-нетто) и согласно карточкам-раскладкам, с соблюдением норм закладки и технологии приготовления, готовит заявленные блюда. Все блюда и продукты питания подлежат термосах. Весь процесс приготовления, включая закладку блюд, технологию приготовления, соблюдение санитарно-эпидемиологического режима, контролируется зав. производством от Исполнителя.

**6.5.** Доставка готовых блюд и продуктов питания, предназначенных для раздачи отделения круглосуточного стационара от Исполнителя осуществляется автотранспортом исполнителя до места разгрузки/погрузки в место, определенное Заказчиком, передается буфетчикам Заказчика в специальных термокоробах, в соответствии графиком, установленным п.4 технического задания Заказчика. Доставка до подразделений осуществляется силами буфетчиц. Доставка до пациентов осуществляется сотрудниками Заказчика. В момент передачи готовых блюд для приема пищи (завтрак, обед, ужин) буфетчица каждого из отделений ставит подпись в раздаточной ведомости в 2-х экземплярах. Передача готовых блюд осуществляется по весу. Сразу после передачи раздаточная ведомость заверяется подписями буфетчиков и Исполнителем.

**7. Контроль организации питания:**

**7.1.** Контроль Заказчиком проведения производственного контроля.

**7.2.** В соответствии с требованиями Приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации № 330 от 05.08.2003 г. контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых блюд осуществляет заведующий производством (или другое уполномоченное лицо) Исполнителя. Заказчик приказом назначает лиц из числа своих сотрудников, уполномоченных принимать готовое питание от Исполнителя и осуществлять контроль его качества (бракеражная комиссия). Копию приказа Заказчик передает Исполнителю до начала оказания услуг по настоящему контракту. Заказчик несет ответственность за актуальность этого приказа, в случае изменения списка сотрудников, Заказчик своевременно уведомляет об этом Исполнителя.

**7.3.** Проверка готовой пищи перед ее выдачей в отделения производится в следующем порядке:

а) непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке.

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и количества заказанных порций и объема одной порции. Вес вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всего количества в общей посуде с вычетом веса тары и учетом количества порций. Порционные блюда (котлеты, биточки, мясо, птица и т.д.) взвешиваются в количестве 10 порций и устанавливается средний вес одной порции. Отклонения веса от нормы не должны превышать 3%;

б) путем отбора пробы оформленного блюда одной из применяемых диет.

**7.4.** При проведении ежедневного бракеража, т.е. снятия пробы приготовленной оцениваются:

-органолептические показатели - соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень

готовности;

* нормы закладки и выход готовой продукции;
* оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске)

- соответствие температуры для блюд, имеющих свои нормы.

**7.5.** Время проведения бракеража – не позднее 20 минут до начала выдачи готовых рационов. Результаты пробы пищи регистрируются в журнале контроля за качеством готовой пищи по форме 6-лп (Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330).

**7.6.** Заказчик осуществляет оперативный контроль за питанием больных следующим образом:

* ежедневное участие представителей Заказчика (в соответствии с приказом) в бракераже продукции;
* периодическая документальная проверка соблюдения требований Заказчика путем затребования у Исполнителя ведомости контроля за рационом питания (по потребности);
* периодическая проверка наличия сертификатов, ветеринарных свидетельств, ярлыков (на потребительской упаковке, коробках, ящиках) на готовые продукты питания и на сырье, используемое при изготовлении продукции путём требования у Исполнителя представить журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (по потребности);
* периодическая проверка соблюдения сроков хранения продукции (по потребности);
* периодическая проверка соблюдения Исполнителем и его работниками санитарных правил и нормативов, правил личной гигиены.

Заказчик имеет право контролировать состояние производственных помещений, оборудования, качество поступающих продуктов и наличие всей необходимой документации к ним), медицинские осмотры персонала (предварительные и периодические, осмотр на наличие гнойничковых заболеваний) Исполнителя, соблюдение санитарно-эпидемиологических правил в соответствии с нормативной документацией. Заказчик вправе привлечь уполномоченные органы государственной власти к проверке соблюдения Исполнителем действующих санитарных норм и правил, правил перевозки, хранения продуктов и приготовления пищи.

**Приложение № 2 к договору №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от « » 2023 г.**

«Сводное меню»

Химический состав и энергетическая ценность представленного рациона на неделю

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| День недели |  | Белки | Жиры | Углеводы | Калорийность, ккал. |  |
| Понедельник | ОД | 79,09 | 61,62 | 279,04 | 1931,29 |  |
| ЩД | 89,4 | 81,4 | 351,92 | 2453,3 |  |
| 9 | 93,02 | 76,17 | 273,6 | 2030,3 |  |
| Вторник | ОД | 85,42 | 87,11 | 356,86 | 2493,86 |  |
| ЩД | 94,86 | 86,34 | 368,47 | 2631,6 |  |
| 9 | 106,34 | 95,21 | 242,73 | 2336,96 |  |
| Среда | ОД | 87,41 | 82,76 | 310,68 | 2202,1 |  |
| ЩД | 77,02 | 76,14 | 345,08 | 2298,5 |  |
| 9 | 99,68 | 82,74 | 258,18 | 2247 |  |
| Четверг | ОД | 97,4 | 68,19 | 305,92 | 2157 |  |
| ЩД | 88,87 | 87,34 | 348,66 | 2644,1 |  |
| 9 |  96,38 | 89,92 | 260,4 | 2113,2 |  |
| Пятница | ОД | 101,51 | 80,94 | 335,77 | 2347,4 |  |
| ЩД | 76,76 | 82,08 | 316,72 | 2137,7 |  |
| 9 | 101,22 | 103,23 | 262,12 | 2200,06 |  |
| Суббота | ОД | 83,83 | 70,75 | 326,94 | 2170,03 |  |
| ЩД | 94,01 | 74,32 | 327,74 | 2478,2 |  |
| 9 | 95,18 | 99,64 | 225,31 | 2039,03 |  |
| Воскресенье | ОД | 79,26 | 62,54 | 320,57 | 2127,76 |  |
| ЩД | 84,0 | 71,93 | 360,57 | 2532,5 |  |
| 9 | 119,48 | 114,84 | 264,25 | 2304,06 |  |
| В среднем за день | ОД | 87,7 | 73,4 | 319,4 | 2204,2 |  |
| ЩД | 86,4 | 80,0 | 345 | 2151,3 |  |
| 9 | 101,6 | 94,5 | 255,22 | 2186,0 |  |
| Рекомендуется на день | ОД | 85-90 | 70-80 | 300-330 | 2170-2400 |  |
| ЩД | 100-120 | 70-85 | 300-350 | 2200-2645 |  |
| 9 | 90-110 | 100-120 | 450-550 | 3100-3700 |  |

Рекомендуемые диеты:

* по Певзнеру 1, 2, 3, 4, 5, 6, б/с 7, 8, 9, б/с 10, 11, 15
* по приказу № 330 от 05.08.2003 г.: ОВД - общий вариант диеты; ЩД - щадящие диеты; ВБД - высокобелковые диеты; НКД - низкокалорийные диеты

РЕКОМЕНДОВАННОЕ СЕМИДНЕВНОЕ МЕНЮ

Понедельник

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Завтрак | Карточка № | Белки | Жиры | Углеводы | Калории |
| Зондовый | Kaшa рисовая 20% протертая | 6,5 «А» | 4,39 | 5,38 | 23,97 | 178,16 |
| 9 | Омлет паровой 115гр. | 4,6 | 11,3 | 15,5 | 2,5 | 193 |
| 9 | Каша ячневая с маслом | 6-43 | 5,23 | 4,78 | 36,43 | 198,4 |
| ОД+ЩД+ б/с 7,10 | Каша рисовая молочная с маслом | 6-5 | 6,34 | 7,33 | 45,45 | 275 |
| ОД+ЩД+9+б/с 7,10 | Масло сливочное порционное, кроме зонда,5А, 5 | 9,5 | 0,09 | 12,38 | 1,35 | 112 |
| Всем | Чай с/сахаром: 5 п, 9 чай б/сахара | 11-36 | 0,2 | 0,05 | 15,01 | 57 |
| ОД+9+ЩД | Сыр (порционно) кроме зонда, 5 ц, 5А 15гр. | 9,7 | 4,0 | 4,05 | - | 53,5 |
| Обед |
| ЩД+зонд | Суп-пюре из перловой крупы с овощами протертый | 1,32 | 2,18 | 10,12 | 34,42 | 268 |
| б/с 7,10 | Суп перловый с овощами вегетарианский со сметаной | 1,59 а,б | 4,1 | 9,6 | 26,6 | 212 |
| ОД, 9 | Суп-рассольник на к/б со сметаной | 1-80 | 4,47 | 7,87 | 31,13 | 206,09 |
| Зонд. | Фарш мясной, протертый | 2,1 (2в) | 15,07 | 12,96 | - | 177 |
| ЩД+зонд+б/с 7,10 | Пюре картофельное | 8-15 | 3,8 | 5 | 28 | 172 |
| ОД+9 | Капуста тушеная с отварным мясом с томатом 250гр. | б/N | 18,5 | 11,84 | 18,8 | 243 |
| ЩД+б/с 7,10 | Кнели мясные паровые 90гр. | 1-85 | 17,07 | 19,55 | 4,82 | 263 |
| Всем | Чай с/сахаром, 5п,9 чай б/з сахара | 11-36 | 0,2 | 0,05 | 15,01 | 57 |
| Ужин |
| Зонд | Бульон-фарш из мяса | 12 | 15,6 | 5,23 | 3,06 | 121,1 |
| щд | Суфле из отварной горбуши 110 гр. | 3Ж | 21,53 | 14,06 | 5,02 | 232 |
| ОД+9+б/с 7,10 | Горбуша отварная 105гр. | ЗЛ | 20,79 | 10,09 | 0,05 | 174 |
| ОД+9+б/с 7,10+ЩД | Каша гречневая с маслом | 30 | 4,03 | 4,91 | 32,23 | 189,2 |
| Всем | Чай с/сахаром, 5п, 9 чай б/з сахара | 11-36 | 0,2 | 0,05 | 15,01 | 57 |
| ОД+9+10б/с | Хлеб «Дарницкий» на день 250 гр. | - | 20,25 | 3,0 | 105 | 507,5 |
| ЩД+б/с 7 | Хлеб пшеничный в/с надень 250 гр. | - | 19 | 2,25 | 124,5 | 565 |
|  | ИТОГО: |  | Б | Ж | У | Калории |
|  | Общие диеты | од | 79,07 | 61,62 | 279,04 | 1931,29 |
|  | Щадящие диеты | щд | 85,64 | 7,98 | 320,82 | 2300,7 |
|  |  | Диета 9 | 89,26 | 74,57 | 242,5 | 1876,7 |
|  |  | Зондовая | 48,64 | 38,79 | 119,47 | 1030,3 |

|  |
| --- |
| Вторник |
|  | Завтрак | Карточка № | Белки | Жиры | Углеводы | Калории |
| Зондовый | Каша манная 20% | 6,2 | 7,4 | 9,325 | 22,098 | 206,85 |
| 9 | Горбуша отварная 105 гр. | 3Л | 20,79 | 10,09 | 0,05 | 174 |
| 9 | Каша гречневая с маслом | 30 | 4,03 | 4,91 | 32,23 | 189,2 |
| ОД+ЩД+ б/с 7,10 | Каша манная молочная с маслом | 6-1 | 7,99 | 7,33 | 43,6 | 274 |
| ОД+ЩД+9+б/с 7,Ю | Масло сливочное порционное, кроме зонда 5п|, 5А 15гр. | 9,5 | 0,09 | 12,38 | 1,35 | 112 |
| Всем | Чай с/сахаром: 5 п, 9 чай б/сахара | 11-36 | 0,2 | 0,05 | 15,01 | 57 |
| ОД+9+ЩД | Сыр (порционно) кроме зонда, 5п, 5А, 7 15гр. | 9,7 | 4,0 | 4,05 | - | 53,5 |
| Обед |
| ЩД+зонд | Суп-крем молочный | 36 | 7,09 | 12,5 | 27,7 | 260,1 |
| б/с 7,10+9 | Щи из свежей капусты вегетарианские со сметаной | 2 | 4,33 | 10,28 | 30,0 | 220,76 |
| ОД | Щи из свежей капусты на к/б со сметаной | 2 | 4,33 | 10,28 | 30,0 | 220,76 |
| Зонд. | Фарш мясной, протертый 50гр. | 2,1 (2в) | 15,07 | 12,96 | - | 177 |
| ЩД+зонд+9, б/с 7,10 | Пюре морковное | 8-28 | 3,2 | 4,6 | 14,9 | 112 |
| ЩД+9+б/с 7,10 | Суфле из отварного мяса паровое 95 гр. | б/N | 19,0 | 18,2 | 5 | 260 |
| ОД | Каша перловая с мясом 250 гр. | 38 | 18,42 | 17,49 | 33,7 | 366,1 |
| Всем | Компот из сухофруктов с/сахаром; 5п, 9 б/з сахара | 11-106 | 0,75 | - | 31,3 | 123,0 |
| Ужин |
| Зонд | Бульон-фарш из мяса 400гр. | 12 | 15,6 | 5,23 | 3,06 | 121,1 |
| ОД+ЩД, б/с 7,10 | Пудинг творожный запеченный с/сахаром 160 гр.; 5П, 9 б/з сахара 150гр. | 5, 20 А | 20,6 | 17,6 | 20,7 | 322 |
| ШД | Каша рисовая молочная с маслом | 0,5 | 6,34 | 7,33 | 45,45 | 275 |
| ОД | Каша пшенная молочная с маслом | 6-35 | 8,59 | 8,48 | 42,99 | 284 |
| 9 | Пюре свекольное | 8,36 | 2,5 | 3,6 | 15,3 | 102 |
| Всем | Чай с/сахаром, 5п, 9 чай б/з сахара | 11-36 | 0,2 | 0,05 | 15,01 | 57 |
| ОД+9+10б/с | Хлеб «Дарницкий» на весь день 250 гр. | - | 20,25 | 3,0 | 105 | 507,5 |
| ЩД+7 | Хлеб пшеничный в/с на день 250 гр. | - | 19 | 2,25 | 124,5 | 565 |
|  | ИТОГО: |  | **Б** | **Ж** | У | Калории |
|  | Общие диеты | ОД | 85,42 | 87,11 | 356,86 | 2493,86 |
|  | Щадящие диеты | ЩД | 85,5 | 78,34 | 323,17 | 2361,4 |
|  |  | Диета 9 | 96,98 | 87,21 | 203,43 | 2066,36 |
|  |  | Зондовая | 44,01 | 38,32 | 121,48 | 997,05 |

|  |
| --- |
| Среда |
|  | Завтрак | Карточка № | Белки | Жиры | Углеводы | Калории |
| Зондовый | Каша геркулесовая 20% протертая | 6-20(1) | 5,27 | 7,43 | 15,5 | 151,04 |
| 9 | Горбуша отварная | 3-Л | 20,79 | 10,09 | 0,05 | 174 |
| 9 | Каша геркулесовая с маслом | 6-17 | 5,17 | 8,29 | 32,19 | 224 |
| Всем | Каша геркулесовая молочная | 6-20 | 8,34 | 9.93 | 34,80 | 263 |
| Всем | Масло сливочное порционное, кроме зонда 5А, 5П, диеты б/масла 15гр. | 9-5 | 0,09 | 12,38 | 1,35 | 112 |
| Всем | Сыр — диеты 3, 5п+5 А б/з сыра 15 гр. | 9-7 | 4,0 | 4,05 | - | 53.5 |
| Всем | Чай с/сахаром, 5п,9 чай б/з сахара | 11-36 | 0,2 | 0,05 | 15,01 | 57 |
|  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Обед |
| ОД-9 | Суп гороховый на к/б со сметаной 1,32 | 1-86 | 10,94 | 6,35 | 30,66 | 233 |
| ЩД+б/с 7, 10 | Суп манный с овощами вегетарианский со сметаной | 1-276 | 7,45 | 8,95 | 35,33 | 254 |
| Зонд | Суп манный с овощами вегетарианский протертый со сметаной | 1-276 | 7,45 | 8,95 | 35,33 | 254 |
| Зонд. | Фарш куриный протертый 50 гр. | 2-99 «А» | 8,825 | 8,925 | 0,34 | 95,5 |
| ЩД+9 | Суфле паровое из отварных кур 75 гр. | 57 | 13,8 | 12 | 4,0 | 163 |
| ОД+б/с 7,10 | Кура отварная 100 гр. | 2-99 | 17,65 | 17,85 | 0,68 | 234 |
| ЩД+зонд+9+б/с 7,10 | Пюре морковное | 8-28 | 3,2 | 4,6 | 14,9 | 112 |
| ОД | Каша перловая с маслом | 37 | 3,35 | 4,53 | 33,7 | 199,1 |
| Всем | Компот из сухофруктов с/сахаром: 5П, 9 б/з сахара | 11-106 | 0,75 | - | 31,3 | 123 |
|  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Ужин |
| Зонд | Бульон-фарш из мяса 400гр. | 12 | 15,6 | 5,23 | 3,06 | 121,1 |
| ЩД+9 | Омлет паровой 115гр. | 4,6 | 11,3 | 15,5 | 2,5 | 193 |
| ЩД+9 | Каша ячневая с маслом | 6,43 | 5,23 | 4,78 | 36,43 | 198,4 |
| ОД+б/с 7,10 | Яйцо отварное 1 шт. | 4-1 | 5,8 | 4,6 | 0,28 | 63 |
| ОД+б/с 7,10 | Каша ячневая молочная с маслом | 6,43 | 7,84 | 7,47 | 42,89 | 272 |
| Всем | Чай с/сахаром, 5п,9 чай б/з сахара | 11-36 | 0,2 | 0,05 | 15,01 | 57 |
| ОД+9 | Хлеб «Дарницкий» на весь день 250 гр. | - | 20,25 | 3,0 | 105 | 507,5 |
| ЩД+7 | Хлеб пшеничный в/с на день 250 гр. | - | 19 | 2,25 | 124,5 | 565 |
|  | ИТОГО: |  | Б | Ж | У | Калории |
|  | Общие диеты | ОД | 87,41 | 82,76 | 310,68 | 2202,1 |  |
|  | Щадящие диеты | ЩД | 65,26 | 62,04 | 259,28 | 1779,9 |
|  |  | Диета 9 | 87,92 | 68,64 | 172,38 | 1728,4 |
|  |  | Зондовая | 33,3 | 23,03 | 64,4 | 605,64 |
| Четверг |  |  |
|  | Завтрак | Карточка № | Белки | Жнры | Углеводы | Калории |  |  |
| Зондовый | Каша манная 20% | 6,2 | 7,4 | 9,325 | 22,098 | 206,85 |  |  |
| 9 | Яйцо отварное 1шт. | 4-1 | 5,8 | 4,6 | 0,28 | 63 |  |  |
| 9 | Каша гречневая с маслом | 30 | 4,03 | 4,91 | 32,23 | 189,2 |  |  |
| од+шд | Каша манная молочная с маслом | 6-1 | 7,99 | 7,33 | 43,6 | 274 |  |  |
| ОД+ЩД+9 | Масло сливочное порционное, кроме зонда 5п, 5А 15гр. | 9-5 | 0,09 | 12,38 | 1,35 | 112 |  |  |
| Всем | Чай с/сахаром: 5 п, 9 чай б/сахара | 11-36 | 0,2 | 0,05 | 15,01 | 57 |  |  |
| ОД+9+ЩД | Сыр (порционно) кроме зонда, 5п, 5А, 7 15гр. | 9,7 | 4,0 | 4,05 | - | 53,5 |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Обед |  |  |
| ОД | Суп рыбный с рисом и картофелем | 1-88(13) | 12,88 | 4,56 | 9,70 | 133 |  |  |
| 9 | Уха | 1-88(13) | 12,88 | 4,56 | 9,70 | 133 |  |  |
| ЩД+б/с7,10 | Суп рисовый с овощами вегетарианский со сметаной | 20 | 3,8 | 10,3 | 37,53 | 247,6 |  |  |
| Зондовый | Суп рисовый с овощами вегетарианский со сметаной протертый | 20 | 3,8 | 10,3 | 37,53 | 247,6 |  |  |
| Зондовый | Фарш мясной протертый 50 гр. | 2,1 (2в) | 15,07 | 12,96 | - | 177 |  |  |
| ЩД+б/с 7,10 | Котлеты мясные паровые 105 гр. | 2-15 | 15,7 | 14,6 | 7,5 | 225 |  |  |
| ЩД+зонд+б/с 7,10 | Пюре картофельное | 8-15 | 3,8 | 5 | 28 | 172 |  |  |
| ОД+9 | Капуста тушеная с отварным мясом, томатом 250гр. | б/№ | 18,5 | 11,84 | 18,8 | 243 |  |  |
| Всем | Компот из сухофруктов с/сахаром; 5п, 9 б/з сахара | 11-106 | 0,75 | - | 31,3 | 123,0 |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ужин |  |  |
| Зонд | Бульон-фарш из мяса 400гр. | 12 | 15,6 | 5,23 | 3,06 | 121,1 |  |  |
| од+щд | Пудинг творожный запеченный со сметаной 160 гр.; 5п, 9 б/з сахара 150 гр | 5, 20 А | 20,6 | 17,6 | 20,7 | 322 |  |  |
| Всем | Каша рисовая молочная с маслом | 6,5 | 6,34 | 7,33 | 45,45 | 275 |  |  |
| Всем | Чай с/сахаром; 5П, 9 чай б/з сахара | 11-36 | 0,2 | 0,05 | 15,01 | 57 |  |  |
| 9 | Рагу из овощей | б/№ | 2,68 | 10,48 | 10,82 | 148 |  |  |
| ОД+9 | Хлеб «Дарницкий» на весь день 250 гр. | - | 20,25 | 3,0 | 105 | 507,5 |  |  |
| ЩД+7 | Хлеб пшеничный в/с на день 250 гр. | - | 19 | 2,25 | 124,5 | 565 |  |  |
|  | ИТОГО: |  | **Б** | **Ж** | **У** | Калории |  |  |
|  | Общие диеты | ОД | 97,4 | 68,19 | 305,92 | 2157 |  |  |
|  | Щадящие диеты | ЩД | 80,51 | 82,34 | 309,36 | 2373,6 |  |  |
|  |  | Диета 9 | 87,02 | 84,92 | 221,1 | 1872,6 |  |  |
|  |  | Зондовая | 41,02 | 49,88 | 143,81 | 1044,55 |  |  |

|  |
| --- |
|  |
| Завтрак |  | Карточка № | Белки | Жиры | Углеводы | Калории |
| Каша геркулесовая 20% протертая | Зондовый | 6-20(1) | 5,27 | 7,43 | 15,5 | 151,04 |
| Омлет паровой 115 гр. | 9 | 4-6 | 11,3 | 15,5 | 2,5 | 193 |
| Рагу из овощей | 9 | б/№ | 2,68 | 10,48 | 10,82 | 148 |
| Каша геркулесовая молочная с маслом | ЩД | 6-20 | 8,34 | 9,93 | 34,80 | 263 |
| Каша пшенная молочная с маслом | ОД+б/с 7,10 | 6-35 | 8,59 | 8,48 | 42,99 | 284 |
| Масло сливочное порционное, кроме зонда 5А, 5П 15гр. | ОД+ЩД 9 | 9,5 | 0,09 | 12,38 | 1,35 | 112 |
| Сыр (порционно), кроме зонда, 5А, 5П, 7 | ОД+ЩД+9 | 9,7 | 4,0 | 4,05 | - | 53.5 |
| Чай с/сахаром; 5п, 9 чай б/з сахара | Всем | 11-36 | 0,2 | 0,05 | 15,01 | 57 |
| Суп вегетарианский с вермишелью со сметаной протертый | 9+зонд +5А,5П | 1-53 | 6,3 | 9,9 | 40,1 | 278 |
| Суп вегетарианский с вермишелью со сметаной | Обед | 1-53 | 6,3 | 9,9 | 40,1 | 278 |
| Суп на к/б с вермишелью со сметаной | Зонд | 1-53 | 6,3 | 9,9 | 40,1 | 278 |
| Щи из свежей капусты вегетарианские со сметаной | ЩД+б/с 7, 10 | 2 | 4,33 | 10,28 | 30.0 | 220,76 |
| Фарш куриный протертый 50гр. | ОД | 2,99 А | 8, 825 | 8,925 | 0,34 | 95,5 |
| Суфле паровое из отварных кур 75 гр. | 9 | 57 | 13,8 | 12 | 4,0 | 163 |
| Пюре морковное | Зондовый | 8-28 | 3,2 | 4,6 | 14,9 | 112 |
| Каша перловая с маслом | ЩД+9 | 37 | 3,35 | 4,53 | 33,7 | 189,1 |
| Кура отварная 100 гр. | ЩД+зонд | 2-90 | 17,65 | 17,85 | 0,68 | 191 |
| Пюре гороховое | 9 | 6, 55 | 23,03 | 5,73 | 50,84 | 351,4 |
| Чай с/сахаром; 5п, 9 чай б/з сахара | ОД+б/с 7,10 | 11-36 | 0,2 | 0,05 | 15,01 | 57 |
| Бульон-фарш из мяса 400гр. | зонд | 12 | 15,6 | 5,23 | 3,06 | 121,1 |
| Кнели мясные паровые 90 гр. | зонд | 1-85 | 17,07 | 19,55 | 4,82 | 263 |
| Каша гречневая с маслом 200 гр. | Всем | 30 | 4,03 | 4,91 | 32,23 | 189,2 |
| Омлет паровой 115 гр. | Ужин | 4,6 | 11,3 | 15,5 | 2,5 | 193 |
| Яйцо отварное | Зонд | 4-1 | 5,8 | 4,6 | 0,28 | 63 |
| Каша гречневая молочная с маслом | 9 |  | 9,1 | 8,4 | 42,2 | 285 |
| Чай с/сахаром; 5п, 9 чай б/з сахара | ЩД+9 | 11-36 | 0,2 | 0,05 | 15,01 | 57 |
| Хлеб «Дарницкий» на день 250 гр. | ЩД | - | 20,25 | 3,0 | 105 | 507,5 |
| Хлеб пшеничный в/с на день 250 гр. | ОД+б/с 7,10 | - | 19 | 2,25 | 124,5 | 565 |
| ИТОГО: | ОД+б/с 7,10 |  | Б | Ж | У | Калории |
| Общие диеты | Всем | ОД | 101,51 | 80,94 | 335,7 | 2347,4 |
| Щадящие диеты | ОД+9+ б/с 7,10 | ЩД | 70,36 | 76,48 | 298,52 | 1976,7 |
|  | ЩД+7 | Диета 9 | 94,82 | 96,83 | 243,9 | 2039,06 |
|  |  | Зондовая | 36,06 | 38,84 | 131,83 | 1021,24 |

Пятница

Суббота

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Завтрак | Карточка № | Белки | Жиры | Углеводы | Калории |
| Зондовый | Каша манная 20% | 6,2 | 7,4 | 9,325 | 22,098 | 206,85 |
| 9 | Кнели мясные паровые 90 гр. | 1-85 | 17,07 | 19,55 | 4,82 | 263 |
| 9 | Каша геркулесовая с маслом | 6-17 | 5,17 | 8,29 | 32,19 | 224 |
| Всем | Каша манная молочная с маслом | 6-1 | 7,99 | 7,33 | 43,6 | 274 |
| ОД+ЩД+9 | Масло сливочное порционное, кроме зонда 5п, 5А 15гр. | 9-5 | 0,09 | 12,38 | 1,35 | 112 |
| Всем | Чай с/сахаром; 5п, 9 чай б/сахара | 11-36 | 0,2 | 0,05 | 15,01 | 57 |
| ОД+9+ЩД | Сыр (порционно) кроме зонда, 5п, 5А, 7 15гр. | 9,7 | 4,0 | 4,05 | - | 53,5 |
| Обед |
| ОД+9 | Борщ из овощей на к/б со сметаной с томатом | 1-67 | 5,456 | 7,2 | 32,53 | 200,03 |
| б/с 7, 10 | Борщ из овощей вегетарианский со сметаной | 1-67 | 5,456 | 7,2 | 32,53 | 200,03 |
| ЩД+зонд | Суп крем молочный | 36 | 7,09 | 12,5 | 27,7 | 260,1 |
| Зонд. | Фарш мясной протертый 50 гр. | 2,1 (2в) | 15,07 | 12,96 | - | 177 |
| Зондовый | Каша рисовая 20% протертая | х/д | 2,32 | 3,61 | 19,15 | 121 |
| ЩД+б/с 7,10 | Запеканка рисовая с отварным мясом 250гр. | 10 | 25,6 | 14,3 | 47,0 | 419 |
| 9 | Гуляш 50/55 | 2-33; 26 | 16,0 | 16,6 | 4,44 | 232 |
| 9 | Каша ячневая с маслом | 6-43 | 5,23 | 4,78 | 36,43 | 198,4 |
| ОД | Плов из отварного мяса с томатами 255гр. | 2,67 | 20,3 | 21,6 | 54,1 | 499 |
| Всем | Компот из сухофруктов с/сахаром; 5п|, 9 б/з сахара | 11-106 | 0,75 | - | 31,3 | 123,0 |
| Ужин |
| Зонд | Бульон-фарш из мяса 400гр. | 12 | 15,6 | 5,23 | 3,06 | 121,1 |
| ЩД | Суфле из отварной горбуши 110 гр. | ЗЖ | 21,53 | 14,06 | 5,02 | 232 |
| ЩД+ОД+б/с 7,10 | Пюре картофельное | 8-15 | 3,8 | 5 | 28 | 172 |
| 9+ОД+б/с 7,10 | Горбуша отварная 105 гр. | ЗЛ | 20,79 | 10,09 | 0,05 | 174 |
| 9 | Рагу из овощей | б/№ | 2,68 | 10,48 | 10,82 | 148 |
| Всем | Чай с/сахаром; 5п, 9 чай б/сахара | 11-36 | 0,2 | 0,05 | 15,01 | 57 |
| ОД+9 | Хлеб «Дарницкий» надень 250 гр. | - | 20,25 | 3,0 | 105 | 507,5 |
| ЩД+7 | Хлеб пшеничный в/с на день 250 гр. | - | 19 | 2,25 | 124,5 | 565 |
|  | ИТОГО: |  | Б | Ж | У | Калории |
|  | Общие диеты | ОД | 83,83 | 70,75 | 326,94 | 2170,03 |
|  | Щадящие диеты | ЩД | 90,25 | 75,92 | 296,64 | 2324,6 |
|  |  | Диета 9 | 86,62 | 91,64 | 194,8 | 1813,43 |

|  |
| --- |
| Воскресенье |
|  | Завтрак | Карточка № | Белки | Жиры | Углеводы | Калории |
| Зондовый | Каша геркулесовая 20% протертая | 6-20(1) | 5,27 | 7,43 | 15,5 | 151,04 |
| 9 | Горбуша отварная 105 гр. | 3Л | 20,79 | 10,09 | 0,05 | 174 |
| 9 | Каша гречневая с маслом | 30 | 4,03 | 4,91 | 32,23 | 189,2 |
| Всем | Каша геркулесовая молочная с маслом с сахаром | 6-20 | 8,34 | 9,93 | 34,80 | 263 |
| ОД+ЩД 9 | Масло сливочное порционное, кроме зонда 5А, 5П 15гр. | 9;5 | 0,09 | 12,38 | 1,35 | 112 |
| ОД+ЩД+9 | Сыр (порционно) 15гр. | 9,7 | 4,0 | 4,05 | - | 53,5 |
| Всем | Чай с/сахаром; 5п,9 чай б/з сахара | 11-36 | 0,2 | 0,05 | 15,01 | 57 |
| Обед |
| ЩД+зонд | Суп-пюре из перловой крупы с овощами протертый | 1,32 | 9,18 | 10,12 | 34,42 | 268 |
| 9+б/с 7,10 | Щи из свежей капусты вегетарианские со сметаной | 2 | 4,33 | 10,28 | 30,0 | 220,76 |
| ОД | Щи из свежей капусты на к/б со сметаной | 2 | 4,33 | 10,28 | 30,0 | 220,76 |
| Зонд | Фарш мясной протертый | 2,1 (2вар.) | 15,07 | 12,96 | - | 177 |
| Зондовый | Пюре картофельное | 8-15 | 3,8 | 5 | 28 | 172 |
| ЩД+б/с 7,10 | Картофельная запеканка с отварным мясом 235 гр. | 2, 69а | 21,4 | 23 | 31,6 | 421 |
| 9 | Кнели мясные паровые 90 гр. | 1-85 | 17,07 | 19,55 | 4,82 | 263 |
| ОД | Картофель тушеный с отварным мясом 275 гр. | 20 | 19,4 | 12 | 41,2 | 358 |
| 9 | Каша геркулесовая с маслом | 6-17 | 5,17 | 8,29 | 32,19 | 224 |
| 9 | Салат из свеклы с растительным маслом | 9,58 | 2 | 9,9 | 12,3 | 145 |
| Всем | Компот из сухофруктов; 5п, 9 б/сахара | 11-106 | 0,75 | - | 31,3 | 123 |
|  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Ужин |
| Зонд | Бульон-фарш из мяса 400гр. | 12 | 15,6 | 5,23 | 3,06 | 121,1 |
| 9 | Капуста тушеная с отварным мясом с томатами 250 гр. | б/№ | 18,5 | 11,84 | 18,8 | 243 |
| ЩД+ОД | Рыба, запеченная в молочном соусе с яйцом 125 гр. | 3,6 | 17,8 | 6,9 | 5,9 | 157 |
| ЩД | Каша рисовая |  | 3,28 | 9,71 | 35,83 | 198,8 |
| ОД+б/с 7,10 | Рис отварной | 8,1 | 3,9 | 3,9 | 41 | 219 |
| Всем | Чай с/сахаром; 5П, 9 чай б/з сахара | 11-36 | 0,2 | 0,05 | 15,01 | 57 |
| ОД+9+ б/с 7,10 | Хлеб «Дарницкий» на день 250 гр. | - | 20,25 | 3,0 | 105 | 507,5 |
| ШД+7 | Хлеб пшеничный в/с на день 250 гр. | - | 19 | 2,25 | 124,5 | 565 |
|  | ИТОГО: |  | Б | Ж | У | Калории |
|  | Общие диеты | ОД | 79,26 | 62,54 | 320,57 | 2127,76 |
|  | Щадящие диеты | ЩД | 80,24 | 56,45 | 329,47 | 2378,9 |
|  |  | Диета 9 | 109,38 | 99,34 | 251,75 | 2067,06 |
|  |  | Зондовая | 50,01 | 41,79 | 142,3 | 1126,14 |

 **«Нормы лечебного питания»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименования  продуктов  лечебного  питания** | **Нормы  лечебного питания при  соблюдении стандартной  диеты** | **Нормы  лечебного питания при  соблюдении  диеты с механическими химическим щажением  (щадящая диета)**  | **Нормы  лечебного  питания при  соблюдении  диеты с  повышенным  количеством  белка (высоко- белковая диета)** | **Нормы  лечебного  питания при  соблюдении  диеты с  пониженным  количеством  белка (низко- белковая диета)** | **Нормы лечебного  питания при соблюдении диеты с пониженной  калорийностью (низкокалорийная диета)** | **Нормы лечебного  питания при соблюдении диеты  с повышенной  калорийностью (высококалорийная диета)** |
| **Количество продуктов в граммах (на одного человека в сутки)** |
| **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, пшенная, 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 |
| Другие овощи (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 зеленый, фасоль, кукуруза) | 38 | 24,7 | - | - | 38 | 24,7 | - | - | 25 | 16,2 | 38 | 24,7 |
| 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 | 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 | 1/2 | 1/2 | 1/2 | 1/2 | 1/2 | 1/2 | 1/4 | 1/4 | 1/2 | 1/2 | 1 шт. | 1 шт. |
| 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 | 105,5 | 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, кондит.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 |
| 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 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование заменяемых продуктов | Масса продуктов, брутто, кг | Наименование заменяющих продуктов | Эквивалентная масса продуктов, брутто, кг | Кулинарное использование |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Яйца без скорлупы | 1,00 | Яичный меланж мороженый | 1,00 | В блюдах из яиц, запеканках, мучных изделиях |
| То же | 1,00 | Смесь сухая яичная омлетная | 0,35 | То же |
| То же | 1,00 | Яичный порошок | 0,28 | То же |
| Масло коровье несоленое, "Вологодское" | 1,00 | Масло крестьянское | 1,13 | В кулинарных изделиях и блюдах (кроме заправки блюд при отпуске) |
| То же | 1,00 | Масло коровье любительское | 1,06 | То же |
| То же | 1,00 | Масло коровье соленое (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,02 кг) <2> | 1,00 | В фаршах, блинах, оладьях |
| То же | 1,00 | Масло коровье топленое | 0,84 | В фаршах, блинах, оладьях и для заправки кулинарных изделий |
| Масло подсолнечное | 1,00 | Масло арахисовое, кукурузное, соевое, хлопковое, оливковое | 1,00 | В холодных блюдах, мучных изделиях, маринадах, блюдах из рыбы и др. |
| Масло подсолнечное рафинированное | 1,00 | Масло подсолнечное нерафинированное | 1,00 | В маринадах, некоторых соусах, холодных, овощных, рыбных блюдах, мучных изделиях |
| Молоко коровье пастеризованное, цельное | 1,00 | Молоко коровье пастеризованное нежирное (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04 кг) | 1,00 | В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, мучных изделиях, кашах |
| Молоко коровье пастеризованное, цельное | 1,00 | Молоко коровье цельное сухое | 0,12 | В супах, соусах, блюдах из яиц, мучных изделиях, овощных, сладких блюдах, напитках и др. |
| Молоко коровье пастеризованное, цельное | 1,00 | Молоко коровье обезжиренное сухое (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04 кг) | 0,09 | В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, мучных изделиях, кашах |
| То же | 1,00 | Сливки сухие с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,042 кг) | 0,16 | В молочных кашах |
| То же | 1,00 | Молоко цельное сгущенное с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре сахара на 0,17 кг) | 0,38 | В сладких блюдах, напитках |
| То же | 1,00 | Молоко сгущенное стерилизованное в банках | 0,46 | В супах, соусах, сладких блюдах, мучных изделиях и напитках |
| То же | 1,00 | Сливки, сгущенные с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,07 кг и сахара на 0,18 кг) | 0,48 | В молочных кашах, мучных изделиях |
| Сахар-песок | 1,00 | Мед натуральный | 1,25 | В напитках, киселях, муссах, желе |
| То же | 1,00 | Рафинадная пудра | 1,00 | В сладких блюдах, запеканках, пудингах |
| Повидло, джем | 1,00 | Мармелад фруктово-ягодный (резной) | 0,84 | В сладких блюдах |
| То же | 1,00 | Варенье без косточек | 1,00 | То же |
| Крахмал картофельный сухой (20% влажности) | 1,00 | Крахмал картофельный (сырец 50% влажности) | 1,60 | В киселях, сладких супах |
| Крахмал картофельный | 1,00 | Крахмал кукурузный | 1,50 | В молочных киселях, желе |
| Дрожжи хлебопекарные прессованные | 1,00 | Дрожжи хлебопекарные сухие | 0,25 | Для приготовления напитков, мучных изделий |
| Чай черный байховый не расфасованный | 1,00 | Чай плиточный черный | 1,00 | Для приготовления напитков |
| Кофе натуральный, жареный | 1,00 | Кофе натуральный растворимый | 0,35 | То же |
| Ванилин | 1,00 | Ванильный сахар | 20,0 | В сладких блюдах |
| То же | 1,00 | Ванильная эссенция | 12,7 | То же |
| Желатин | 1,00 | Агароид | 0,70 | В сладких желированных блюдах |
| Горошек зеленый (консервированный) | 1,00 | Горох овощной (лопатка) свежий | 0,82 | В холодных блюдах, супах, овощных блюдах, гарнирах |
| То же | 1,00 | Фасоль овощная (лопатка) свежая | 0,82 | То же |
| То же | 1,00 | Зеленый горошек свежий быстрозамороженный | 0,71 | То же |
| Зелень укропа, петрушки, сельдерея свежая | 1,00 | Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,29 кг) | 1,00 | Для ароматизации бульонов, супов, соусов |
| То же | 1,00 | Зелень укропа, петрушки, сельдерея измельченная соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,22 кг) | 0,76 | То же |
| То же | 1,00 | Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками быстрозамороженная | 0,76 | То же |
| Пастернак, петрушка, сельдерей корневые свежие | 1,00 | Белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные | 0,15 | В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей |
| <\*> Щавель свежий | 1,00 | Пюре из щавеля (консервы) | 0,40 | В супах с использованием щавеля |
| Шпинат свежий | 1,00 | Пюре из шпината (консервы) | 0,40 | В супах с использованием шпината в овощных блюдах |
| Помидоры (томаты) свежие | 1,00 | Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12% | 0,46 | В супах, соусах и при тушении овощей |
| То же | 1,00 | Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15% | 0,37 | То же |
| То же | 1,00 | Сок томатный натуральный <4> | 1,22 | То же |
| Помидоры (томаты) свежие | 1,00 | Консервы. Томаты натуральные целые (округлые плоды) | 1,70 | В холодных блюдах и гарнирах |
| То же | 1,00 | Консервы. Томаты натуральные целые (сливовидные плоды) | 1,42 | То же |
| Лук-порей свежий | 1,00 | Лук зеленый свежий | 0,95 | В супах, холодных блюдах, гарнирах, блюдах из овощей |
| Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12% | 1,00 | Сок томатный натуральный | 2,66 | В супах, соусах и при тушении мяса, рыбы, овощей и т.д. |
| То же | 1,00 | Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15% | 0,80 | То же |
| То же | 1,00 | Томатная паста с содержанием сухих веществ 25 - 30% | 0,40 | То же |
| Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12% | 1,00 | Томатная паста с содержанием сухих веществ 35 - 40% | 0,30 | То же |
| То же | 1,00 | Томатная паста соленая с содержанием сухих веществ 37% (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,03 кг) | 0,30 | То же |
| Яблоки свежие | 1,00 | Яблоки целые, половинками, четвертушками (бланшированные в сахарном сиропе) быстрозамороженные | 0,8/ /0,73 <5> | В сладких блюдах |
| Брусника свежая | 1,00 | Клюква свежая | 1,00 | В салатах из капусты и в сладких блюдах |
| Урюк | 1,00 | Курага, кайса | 0,75 | В пудингах, сладких соусах, блюдах |
| Виноград сушеный (изюм, сабза) | 1,00 | Цукаты, кайса, курага | 1,00 | То же |
| Ядро ореха, миндаля сладкого | 1,00 | Ядро грецких орехов, фундука, арахиса | 1,00 | В сладких блюдах, пудингах |
| Кислота лимонная пищевая | 1,00 | Кислота винная пищевая | 1,00 | В блюдах, где используется лимонная кислота |
| То же | 1,00 | Сок лимона | 8,00 | То же |

\*Примечания.

*1. При использовании масла сливочного для заправки при отпуске блюд количество заменяемого и заменяющего масла других видов одинаковое.*

*2. Здесь и далее в диетах с исключением или ограничением поваренной соли замена на подобные продукты не производится.*

*3. Несмотря на то, что сорбит в два раза менее сладок, чем сахароза, норма его взаимозаменяемости 1:1.*

*4. Расчет нормы замен произведен в соответствии с ГОСТ.*

*5. Числитель - масса яблок при размораживании полуфабриката на воздухе, знаменатель - масса яблок при размораживании полуфабриката в сахарном сиропе.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Кол-во продуктов в нетто, г** | **Химический состав** |  | **Добавить к суточному рациону (+) или исключить из него (-)** |
| **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** |  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |  | **6** |
|  | Замена хлеба (по белку и углеводам) |
| Хлеб пшеничный из муки I с. | 100 | 7,5 | 2,9 | 51,4 |  |  |
| Хлеб ржаной простой формовой | 125 | 7,62 | 1,5 | 49,87 |  |  |
| Мука пшеничная I с. | 70 | 7,42 | 0,91 | 48,3 |  |  |
| Макароны, вермишель I с. | 70 | 7,7 | 0,91 | 49,35 |  |  |
| Крупа манная | 75 | 7,72 | 0,9 | 52,95 |  |  |
|  | Замена картофеля (по углеводам) |
| Картофель | 100 | 2,0 | 0,4 | 16,3 |  |  |
| Свекла | 190 | 2,85 | 0,19 | 16,72 |  |  |
| Морковь | 240 | 3,12 | 0,24 | 16,56 |  |  |
| Капуста б/к | 370 | 6,66 | 0,37 | 17,39 |  |  |
| Макароны, вермишель I с. | 25 | 2,75 | 0,32 | 17,62 |  |  |
| Крупа манная | 25 | 2,57 | 0,25 | 17,65 |  |  |
| Хлеб пшеничный из муки I с. | 35 | 2,62 | 1,01 | 17,99 |  |  |
| Хлеб ржаной простой формовой | 45 | 2,74 | 0,54 | 17,95 |  |  |
|  | Замена свежих яблок (по углеводам) |
| Яблоки свежие | 100 | 0,4 | 0,4 | 9,8 |  |  |
| Яблоки сушеные | 15 | 0,33 | 0,01 | 8,85 |  |  |
| Курага (без косточек) | 18 | 0,94 | 0,05 | 9,18 |  |  |
| Чернослив | 15 | 0,34 | 0,1 | 8,63 |  |  |
|  | Замена молока по белку |
| Молоко | 100 | 2,9 | 3,2 | 4,7 |  |  |
| Творог полужирный | 16 | 2,88 | 1,44 | 0,48 |  |  |
| Творог жирный | 20 | 3,0 | 3,6 | 0,56 |  |  |
| Сыр | 13 | 3,02 | 3,83 | - |  |  |
| Говядина I к. | 15 | 2,79 | 2,4 | - |  |  |
| Говядина II к. | 15 | 3,0 | 1,47 | - |  |  |
| Говядина вырезка | 15 | 3,03 | 0,42 | - |  |  |
| Рыба (треска) | 20 | 3,2 | 0,12 | - |  |  |
| Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая) | 7 | 2,8 | 1,4 | 2,1 |  |  |
|  | Замена мяса (по белку) |
| Говядина I к. | 100 | 18,6 | 16,0 | - |  |  |
| Говядина II к. | 90 | 18,0 | 8,82 | - |  | масло+7 г |
| Говядина вырезка | 90 | 18,18 | 2,52 | - |  | масло+13 г |
| Творог полужирный | 100 | 18,0 | 9,0 | 3,0 |  | масло+5 г |
| Творог жирный | 120 | 18,0 | 21,6 | 3,7 |  | масло-5 г |
| Рыба (треска) | 115 | 18,4 | 0,69 | - |  | масло+5 г |
| Яйцо куриное | 145 | 18,4 | 16,67 | 1,01 |  |  |
| Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая) | 45 | 18,0 | 9,0 | 13,68 |  |  |
|  | Замена рыбы (по белку) |
| Рыба (треска) | 100 | 16,0 | 0,6 | - |  |  |
| Говядина I к. | 85 | 15,81 | 13,6 | - |  | масло-13 г |
| Говядина II к. | 80 | 16,0 | 7,84 | - |  | масло-7 г |
| Говядина вырезка | 80 | 16,6 | 2,24 | - |  |  |
| Творог полужирный | 90 | 16,2 | 8,1 | 2,7 |  | масло-7 г |
| Творог жирный | 110 | 16,5 | 19,8 | 3,08 |  | масло-19 г |
| Яйцо куриное | 125 | 15,87 | 14,37 | 0,87 |  | масло-13 г |
| Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая) | 40 | 16,0 | 8,0 | 12,2 |  |  |
|  | Замена творога (по белку) |
| Творог полужирный | 100 | 18,0 | 9,0 | 3,0 |  |  |
| Говядина I к. | 100 | 18,6 | 16,0 | - |  | масло-7 г |
| Говядина II к. | 90 | 18,0 | 8,82 | - |  |  |
| Говядина вырезка | 90 | 18,18 | 2,52 | - |  | масло+6 г |
| Рыба (треска) | 110 | 17,6 | 0,66 | - |  | масло+8 г |
| Яйцо куриное | 140 | 17,78 | 16,1 | 0,98 |  | масло-7 г |
| Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая) | 45 | 18,0 | 9,0 | 13,68 |  |  |
|  | Замена яйца (по белку) |
| Яйцо куриное | 40 | 5,08 | 4,6 | 0,28 |  |  |
| Творог полужирный | 30 | 5,4 | 2,7 | 1,2 |  |  |
| Творог жирный | 35 | 5,25 | 6,3 | 0,98 |  |  |
| Сыр | 22 | 5,1 | 6,49 | - |  |  |
| Говядина I к. | 30 | 5,58 | 4,8 | - |  |  |
| Говядина II к. | 25 | 5,0 | 2,45 | - |  |  |
| Говядина вырезка | 25 | 5,05 | 0,7 | - |  |  |
| Рыба (треска) | 35 | 5,6 | 0,73 | - |  |  |
| Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая) | 12,7 | 5,08 | 2,5 | 3,8 |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Заказчик:**Главный врач ГАУЗ СО «ЦГКБ № 24»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/А.В. Малинкин /М.П. | **Исполнитель:**Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ //М.П. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид продукции | Определяемые показатели | Кратность проведения исследований |
| Режим обработки инвентаря, рук, жёсткие поверхности | Смывы на БГКП с чистой посуды(ложка, чашка, тарелка) | 2 раза в год (по 3 смыва на 4-х объектах) |
| Отбор проб готовых блюд (обед - первое блюдо, второе блюдо, напиток) | 1. БГКП;2. КМАФАнМ;3. Калорийность | 1 раз в квартал;3 пробы, согласно меню по трём показателям (БГКП; КМАФАнМ; калорийность); |

Таблица №2

|  |
| --- |
| 1. Исследование продукции |
| № | Наименование продукции | Определяемые показатели | Количество проб | Кратность |
| 1 | Блюда из мяса, птицы, рыбы (с чередованием) | КМАФАнМ, БГКП, патогенные, в том числе протей, стафилококк | 1 | 1 раз в квартал |
| 2 | Гарнир | КМАФАнМ, БГКП, патогенные, в том числе протей, стафилококк | 1 | 1 раз в квартал |
| 3 | Обед на калорийность | Калорийность.1-е блюдо2-е блюдо3-е блюдо | 111 | 1 раз в квартал |
| 4 | Блюда из мяса, птицы, рыбы (с чередованием) | Сальмонеллы | 1 | 1 раз в квартал |
| 5 | Соль йодированная | Массовая доля йода | 1 | 1 раз в квартал |
| 2. Исследования на внешнюю среду |
| 1 | Оборудование и инвентарь, используемые в приготовлении готовой продукции | Смывы на БГКП | 10 | 1 раз в квартал |
| 2 | Оборудование и инвентарь, используемые при контакте с сырой продукцией | Смывы на сальмонеллы | 10 | 1 раз в квартал |
| 3 | Вода централизованной системы питьевого водоснабжения | ОМЧ, ТКБ, ОКБ | 1 | 1 раз в квартал |
| 4 | Дезраствор | Массовая доля хлора | 1 | 1 раз в квартал |

АКТ СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

Мы, нижеподписавшиеся, от лица «Исполнителя» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ с одной стороны и от лица «Заказчика» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ с другой стороны составили настоящий Акт о том, что оказанные услуги удовлетворяют требованиям договора и надлежащим образом исполнены.

Описание оказанных услуг (с указанием объема и качества):

| № п/п | Наименованиеуслуги | Единицы измерения | Количество в единицах измерения | Цена за ед. изм., руб.*(включая НДС) (если облагается НДС)* | Стоимость, руб.*(включая НДС) (если облагается НДС)* |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |

Представлены следующие отчетные документы (в соответствии с договором):

1. Акт выполненных работ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_\_\_.
2. Счет от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ №\_\_\_\_\_.
3. Счет-фактура от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_.

Цена договора составляет **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ рублей \_\_\_ коп.)

Следует к перечислению \_\_\_\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) руб.

|  |  |
| --- | --- |
| Услуги принял:От Заказчика:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. | Услуги сдал:От Исполнителя:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. |

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:Главный врач ГАУЗ СО «ЦГКБ № 24»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Малинкин А.В./ | Исполнитель: |