

<Письмо> Минздрава России от 16.07.2021 N
28-1/И/2-11090

<О направлении для учета в работе
Методических рекомендаций "Картотека блюд
диетического лечебного питания
оптимизированного состава с включением
специализированных пищевых продуктов
диетического лечебного и диетического
профилактического питания">

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ПИСЬМО
от 16 июля 2021 г. N 28-1/И/2-11090**

Министерство здравоохранения Российской Федерации направляет для учета в работе разработанные ФГБНУ "ФИЦ питания и биотехнологии" и ГБУЗ "НИИ ККБ N 1" методические [рекомендации](#) "Картотека блюд диетического лечебного питания оптимизированного состава с включением специализированных пищевых продуктов диетического лечебного и диетического профилактического питания".

Заместитель Министра
О.О.САЛАГАЙ

Утверждаю
Главный внештатный
специалист-диетолог
Минздрава России,
Председатель профильной
комиссии по специальности
"диетология" Минздрава России
Академик РАН
В.А.ТУТЕЛЬЯН
"__" _____ 2021 г.

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ПРОФИЛЬНАЯ КОМИССИИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ "ДИЕТОЛОГИЯ"
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НАУКИ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИТАНИЯ,
БИОТЕХНОЛОГИИ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
"НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ - КРАЕВАЯ КЛИНИЧЕСКАЯ
БОЛЬНИЦА N 1 ИМЕНИ ПРОФЕССОРА С.В. ОЧАПОВСКОГО"
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**КАРТОТЕКА БЛЮД ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ
ОПТИМИЗИРОВАННОГО СОСТАВА С ВКЛЮЧЕНИЕМ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО**

ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Разработаны: Федеральным государственным бюджетным учреждением науки Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи (В.А. Тутельян, Д.Б. Никитюк, Н.В. Жилинская, З.М. Зайнутдинов, <...>, А.В. Погожева, А.В. Стародубова, Х.Х. Шарифетдинов); Государственным бюджетным учреждением здравоохранения Научно-исследовательский институт - Краевая клиническая больница N 1 имени профессора С.В. Очаповского" Министерства здравоохранения Краснодарского края (Л.М. Кадырова).

Предназначение:

Методические рекомендации предназначены для врачей-диетологов, врачей различных специальностей, медицинских сестер диетических, организаторов здравоохранения, лиц, ответственных за организацию лечебного питания в медицинских организациях.

1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ БАЗА

Эффективный путь для повышения обеспеченности различных групп населения эссенциальными макро- и микронутриентами, в частности пациентов медицинских организаций стационарного типа разных возрастных категорий, а также экономически выгодный способ повышения эффективности лечебных мероприятий и снижения продолжительности сроков пребывания пациентов в стационарах - использование специализированной пищевой продукции диетического лечебного питания (смесей белковых композитных сухих, витаминно-минеральных комплексов).

Многие клинические исследования показывают недостаточную обеспеченность пациентов как с неинфекционными так и с инфекционными заболеваниями белком, витаминами и минеральными веществами, кроме того при большинстве заболеваний потребность в этих эссенциальных нутриентах существенно возрастает. Данная ситуация обусловлена снижением адаптационного потенциала организма и проведением лекарственной терапии, нарушением ассимиляции нутриентов, изменениями в механизмах функционирования различных органов и систем, применением диет лечебного питания с определенными ограничениями по ряду пищевой продукции.

В последние годы популяционный подход по повышению обеспеченности населения макро- и микронутриентами путем целенаправленного введения специализированной пищевой продукции диетического лечебного питания смесей белковых композитных сухих (далее - СБКС) и витаминно-минеральных комплексов (далее - ВМК) в рационы питания проходит в медицинских организациях, санаторно-курортных организациях и организациях социального обслуживания, в рамках выполнения Приказов Министерства здравоохранения Российской Федерации [N 330](#) от 05.08.2003 г. "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" (далее - Приказ Минздрава РФ N 330), [N 395н](#) от 21.06.2013 г. "Об утверждении норм лечебного питания" (далее - Приказ Минздрава РФ N 395н), [N 1008н](#) от 23.09.2020 г. "Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием" (далее - Приказ Минздрава РФ N 1008н) и [N 279н](#) от 05.05.2016 г. "Об утверждении порядка организации

санаторно-курортного лечения", [Приказа](#) Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации N 552н от 13.08.2014 г. "Об утверждении рекомендуемых норм питания при предоставлении социальных услуг в стационарной форме". Главным документом, регламентирующим обязательное применение специализированной пищевой продукции, в том числе СБКС и ВМК, в лечебном питании, является Федеральный [закон](#) N 323-ФЗ от 21.11.2011 г. "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации" (далее - Федеральный закон N 323-ФЗ).

В соответствии со [статьей 39](#) Федерального закона N 323-ФЗ:

1. Лечебное питание - питание, обеспечивающее удовлетворение физиологических потребностей организма человека в пищевых веществах и энергии с учетом механизмов развития заболевания, особенностей течения основного и сопутствующего заболеваний и выполняющее профилактические и лечебные задачи.

2. Лечебное питание является неотъемлемым компонентом лечебного процесса и профилактических мероприятий, включает в себя пищевые рационы, которые имеют установленный химический состав и энергетическую ценность, состоят из определенных продуктов, в том числе специализированных продуктов лечебного питания, подвергаемых соответствующей технологической обработке.

3. Специализированными продуктами лечебного питания являются пищевые продукты с установленным химическим составом, энергетической ценностью и физическими свойствами, доказанным лечебным эффектом, которые оказывают специфическое влияние на восстановление нарушенных или утраченных в результате заболевания функций организма, профилактику этих нарушений, а также на повышение адаптивных возможностей организма.

Приказы Минздрава РФ N [395н](#) и N [1008н](#) изданы во исполнение [части 4 статьи 39](#) Федерального закона N 323-ФЗ. Они определяют ассортиментный набор продуктов и их количественное соотношение, которое является обязательным при закупке пищевой продукции на пищеблоки медицинских организаций, расчеты производятся в соответствии с нормами на основные стандартные диеты, являющиеся обязательными для применения в медицинских организациях на всей территории Российской Федерации (Приложение 1, 2 - не приводятся), в соответствии с [подпунктом 14 пункта 7 раздела II](#) о Министерстве Юстиции РФ, утвержденного Указом Президента РФ N 1313 от 13.10.2004 г.

В Приказах Минздрава РФ N [395н](#) и N [1008н](#) представлены нормы лечебного питания для шести вариантов стандартных диет: стандартный вариант диеты (ОВД), диета с механическим или химическим щажением (ЩД), диета с повышенным количеством белка (ВВД), диета с пониженным количеством белка (НВД), диета с пониженной калорийностью (НКД), диета в повышенной калорийностью (ВВД) - утвержденные [Приказом](#) Минздрава N 330. Согласно [части 3 статьи 39](#) Федерального закона N 323-ФЗ и требованиям Приказов Минздрава РФ N [395н](#) и N [1008н](#), в нормы лечебного питания в обязательном порядке включены специализированные пищевые продукты диетического лечебного питания, в том числе СБКС и ВМК.

СБКС и ВМК которые могут использоваться в качестве компонента готовых блюд при обогащении лечебного питания в медицинских организациях, учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов должны быть отнесены к группе

специализированных пищевых продуктов диетического лечебного и диетического профилактического питания и в обязательном порядке должны обладать свидетельством о государственной регистрации ([статья 24](#) ТР ТС 021/2011).

В соответствии с [пунктом 18](#) Решения Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе" для специализированной диетической лечебной и диетической профилактической пищевой продукции в свидетельстве о государственной регистрации указываются область применения, подтвержденная результатами исследований: для использования в диетическом лечебном и диетическом профилактическом питании в качестве компонента для приготовления готовых блюд для детей с 3-х лет и взрослых в медицинских организациях, учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов.

При этом, область применения в ходе регистрационных действий подтверждается проведением исследований эффективности специализированной диетической лечебной и диетической профилактической пищевой продукции проводится согласно правилам качественной клинической практики (GCP) в ФГБУН "ФИЦ питания и биотехнологии" или других медицинских организациях, уполномоченных Роспотребнадзором РФ на проведение испытаний эффективности диетической лечебной и диетической профилактической пищевой продукции.

Документом показывающим наличие клинических исследований и область применения и соответствие продукции требованиям межгосударственных и национальных стандартов, технических регламентов Евразийского экономического союза (технических регламентов Таможенного союза) или Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции является свидетельство о государственной регистрации проверенное и выданное уполномоченным органом, и внесенное в Единый реестр свидетельств о государственной регистрации со статусом "действует".

В индивидуальном порядке при наличии медицинских показаний пациенту может назначаться специальная или персонализированная диета, что отмечается в истории болезни пациента. Специальные диеты могут назначаться пациентам, состояние которых требует модификации химического состава и энергетической ценности рациона; формируются на базе одной из стандартных диет с включением специализированных пищевых продуктов (СБКС, ВМК, смеси для энтерального питания) в соответствии с нозологической формой - специальные нозологические, специальные метаболические, рационы разгрузочно-диетической терапии и др. Персонализированные диеты могут назначаться на основе результатов физикального обследования и лабораторных исследований маркеров пищевого и метаболического статуса пациента, при которых требуется исключение из рациона или введение в него отдельных пищевых продуктов, изменение технологии приготовления блюд и режима питания. Химический состав и калорийность рациона индивидуально составляется путем подбора блюд лечебного питания, увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, масло и др.), контроля продуктовых наборов, включения в рацион специализированных пищевых продуктов СБКС и ВМК, продуктов энтерального питания, БАД к пище.

Замена специализированных пищевых продуктов СБКС и ВМК на традиционные пищевые продукты не допускается.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ, ПРИМЕНЯЕМОЙ В МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Специализированная пищевая продукция диетического лечебного питания СБКС и ВМК, с установленной областью применения для использования в диетическом лечебном и диетическом профилактическом питании в качестве компонента для приготовления готовых блюд для детей с 3-х лет и взрослых в медицинских организациях и организациях социального обслуживания при наличии доказательств их клинической эффективности включаются в рацион на этапе приготовления блюда в качестве компонента приготовления готовых блюд. При этом такие специализированные пищевые продукты не должны влиять на органолептические свойства и вкусовые качества готовых блюд, но при этом повышают пищевую плотность и биологическую ценность отдельного блюда, а при выполнении норм лечебного питания, и рациона в целом.

Смеси белковые композитные сухие - групповое название пищевых продуктов, отвечающих требованиям [ГОСТ Р 51740-2016](#) "Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению" для идентификации пищевых продуктов, контроля их качества и безопасности при применении на пищеблоках медицинских организаций при приготовлении готовых диетических блюд. В соответствии с [Приказом](#) Минздрава РФ N 330 СБКС, используемая в качестве компонента приготовления блюд диетического лечебного питания должна содержать 40% белка, 20% жира и 30% общих углеводов, в том числе 4% пищевых волокон, и иметь энергетическую ценность 452 ккал на 100 г, что также отвечает требованиям [ГОСТ 33933-2016](#) "Продукты диетического лечебного и диетического профилактического питания. Смеси белковые композитные сухие. Общие технические условия".

Конкретная СБКС должна иметь установленный химический состав (пищевую ценность) и энергетическую ценность, пройти процедуру обязательной государственной регистрации в установленном законом порядке на территории Российской Федерации с определением области применения в соответствии с установленными федеральным органом исполнительной власти в области здравоохранения требованиями к организации диетического лечебного и диетического профилактического питания.

Исследование клинической эффективности, соответствующее области применения, СБКС с конкретным ингредиентным составом, пищевой и энергетической ценностью должно быть проведено согласно Методическим [указаниям](#) "Порядок проведения исследований эффективности специализированной диетической лечебной и диетической профилактической пищевой продукции" ([письмо](#) Министерства здравоохранения Российской Федерации от 1 сентября 2016 года N 28-1/2406).

При этом, СБКС по показателям качества и безопасности, в течение всего срока годности продукта, должны согласовываться с требованиями:

Технического [регламента](#) Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" - нормирует оценку соответствия смесей белковых композитных сухих, предназначенных для питания детей старше 3 лет, требованиям к нормативам безопасности (радиологическим);

Технического [регламента](#) Таможенного Союза ТР ТС 027/2012 "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и

диетического профилактического питания" - регламентирует оценку соответствия смесей белковых композитных сухих;

Технический [регламент](#) Таможенного Союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" - нормирует оценку соответствия смесей белковых композитных сухих, предназначенных для питания детей старше 3 лет, требованиям к нормативам безопасности (микробиологическим и гигиеническим);

Технического [регламента](#) Таможенного Союза ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" - устанавливает перечень пищевых добавок, разрешенных для производства специализированной пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания;

Технического [регламента](#) Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" - устанавливает требования к маркировке;

Технического [регламента](#) Таможенного союза ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки" - устанавливает требования к упаковке разрешенной для применения при производстве пищевой продукции.

Специализированная пищевая продукция диетического лечебного питания СБКС на пищеблоках медицинских организаций и учреждений социального обслуживания применяются в соответствии с [карточками-раскладками](#) представленными в настоящих Методических рекомендациях и Практическом руководстве "Семидневные меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в медицинских организациях Российской Федерации" (2014 г.).

Витаминно-минеральные комплексы - групповое название пищевых продуктов, которые могут использоваться в качестве компонента готовых блюд при обогащении лечебного питания в медицинских учреждениях, санаториях, социальных учреждениях и относятся к группе специализированной пищевой продукции в соответствии с Техническим регламентом ТР ТС 021/2011 [ст. 24](#), в обязательном порядке должны иметь свидетельство о государственной регистрации с разрешенной областью применения, например, с указанием конкретного заболевания или в целом для использования в качестве компонента для приготовления блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания взрослых и детей старше 3-х лет в медицинских организациях. Наличие доказательств их клинической эффективности также является обязательным. В соответствии с [Приказом](#) N 395н ВМК, используемый в качестве компонента приготовления блюд диетического лечебного и диетического профилактического питания должна содержать 50 - 100% от нормы физиологической потребности в соответствии с действующими "Нормами физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации", что в комплексе отвечает требованиям [ГОСТ Р 57106-2016](#) "Продукты диетического лечебного и диетического профилактического питания. Комплексы витаминно-минеральные в лечебном питании. Технические условия" и [ГОСТ Р 58040-2017](#) "Комплексы витаминно-минеральные. Общие технические условия". При стандартной диете (ОВД), диете с механическим и химическим щажением (ЩД), диетах с повышенным (ВБД) или пониженным количеством белка (НБД) - в рационы диетического лечебного питания вводят ВМК, содержащие 50 - 100% от нормы физиологических потребностей организма; при диетах с пониженной (НКД) или повышенной калорийностью (ВКД) - в рационы диетического лечебного

питания вводят ВМК, содержащие 75 - 100% от нормы физиологических потребностей организма.

ВМК по показателям качества и безопасности, в течение всего срока годности продукта, должны соответствовать требованиям:

Технического [регламента](#) Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" - нормирует оценку соответствия витаминно-минеральных комплексов, требованиям к нормативам безопасности (микробиологическим и гигиеническим). Для витаминно-минеральных комплексов, предназначенных для питания детей старше 3 лет, необходимо определять допустимые уровни радионуклидов цезия-137 и стронция-90;

Технического [регламента](#) Таможенного Союза ТР ТС 027/2012 "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" - регламентирует оценку соответствия витаминно-минеральных комплексов;

Технического [регламента](#) Таможенного Союза ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" - устанавливает перечень пищевых добавок, разрешенных для производства специализированной пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания;

"Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим [требованиям](#) к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)" Евразийского экономического союза - определяет формы витаминов, витаминopodobных веществ и минеральных веществ, разрешенных для производства специализированной пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания;

Технического [регламента](#) Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" - устанавливает требования к маркировке. В частности, производителям стоит обратить внимание на различия в значениях показателей норм физиологических потребностей в витаминах и минеральных веществах и рекомендуемых уровней потребления витаминов и минеральных веществ, представленных в [Приложении 2](#) данного Технического регламента;

Технического [регламента](#) Таможенного союза ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки" - устанавливает требования к упаковке разрешенной для применения при производстве пищевой продукции.

Специализированная пищевая продукция диетического лечебного питания ВМК на пищевых блоках медицинских организаций и учреждений социального обслуживания применяются в соответствии с [карточками-раскладками](#) представленными в настоящих Методических рекомендациях. Представленные карточки-раскладки на блюда с ВМК составлены без учета химического состава и энергетической ценности конкретного ВМК, поэтому необходимо в практической работе учесть данные о пищевой и энергетической ценности, вынесенные производителем ВМК на этикетку.

СБКС и ВМК, реализуемые только по декларации соответствия без свидетельства о государственной регистрации и результатов исследования клинической эффективности, а также с разрешенной областью применения "в пищевой промышленности при производстве обогащенных

пищевых продуктов и БАД", а также "компонент пищевой продукции для обогащения пищевых продуктов и блюд" для обогащения блюд в медицинских организациях использовать не допускается.

Приобретение СБКС и ВМК осуществляется в том же порядке, что и традиционных пищевых продуктов, входящих в нормы лечебного питания.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.1

Наименование блюда: Отвар овощной

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД, НКД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 500

Наименование продукта	Брутто, Нетто		Белки г	Жиры , г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
	г	г				
Овощи (морковь, белокочанная, цветная капуста, картофель, тыква, кабачки) <*>	193	154				
Лук репчатый <*> х/о - 16%	10	8				
Соль поваренная йодированная	1	1				
Вода питьевая	600	600				
Выход:		500	-	-	-	-

<*> Вес брутто указан с учетом использования капусты белокочанной при приготовлении овощного отвара.

<*> Химический состав не учтен.

Технология приготовления: Овощи очистить, промыть, крупно нашинковать, залить горячей водой, довести до кипения, варить 20 - 30 минут при слабом кипении. Когда овощи будут готовы, отвару дать настояться 10 - 15 минут и затем процедить.

Овощной отвар используется для приготовления супов. Отварные овощи используют для приготовления гарниров и других овощных блюд.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.2

Наименование блюда: Суп слизистый из гречневой крупы (на овощном отваре) с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
Крупа гречневая (ядрица)	25	25/13 <*>	1,64	0,43	7,42	40,04
Отвар овощной к-р N 1.1	300	300	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Выход:		250	1,68	4,06	7,49	73,09

<*> Химический состав взят на 13 г крупы, так как потери крупы при приготовлении слизистых супов составляют 50%.

Технология приготовления: Гречневую крупу перебрать, промыть, залить горячей водой, засыпать в кипящий отвар и варить не менее 1 часа до полного разваривания. Процедить через мелкое сито, не протирая. Процеженный слизистый отвар вскипятить, добавить ВМК, тщательно перемешать, посолить, добавить масло.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.3

Наименование блюда: Суп овсяный слизистый (на овощном отваре) с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры , г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
Овсяные хлопья "Геркулес"	20	20/13 <*>	1,60	0,81	8,03	45,76
Отвар овощной к-р N 1.1	300	300	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Выход:		250	1,64	4,44	8,10	78,81

<*> Химический состав взят на 13 г крупы, так как потери крупы при приготовлении слизистых супов составляют 33%.

Технология приготовления: Овсяные хлопья засыпать в кипящий отвар и варить до полной готовности крупы. Процедить через мелкое сито, не протирая. Процеженный слизистый отвар вскипятить, добавить ВМК, тщательно перемешать, посолить, добавить масло.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.4

Наименование блюда: Суп рисовый слизистый (на овощном отваре) с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры , г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
Крупа рисовая	25	25/13 <*>	0,91	0,13	9,62	43,29
Отвар овощной к-р N 1.1	300	300	-	-	-	-

Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Выход:	250	0,95	3,76	9,69	76,34	

<*> Химический состав взят на 13 г крупы, так как потери крупы при приготовлении слизистых супов составляют 50%.

Технология приготовления: Рис перебрать, залить горячим овощным отваром, варить до полного разваривания. Процедить через мелкое сито, не протирая. Процеженный слизистый отвар вскипятить, добавить ВМК, тщательно перемешать, посолить, добавить масло.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.5

Наименование блюда: Бульон мясной

Показано на диеты: ОВД, ВБД, ВКД, НКД

Вес готового блюда (грамм): 535 (500/35); 500

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
Кости говяжьи пищевые - суставные, трубчатые, грудные	125	125				
Говядина 1 к. <*> х/о - 26,4%	76	56	10,42	8,96	-	122,08
или мясо бескостное х/о - 15%	66	56	11,20	5,49	-	94,08
или говядина 2 к. х/о - 29,5% т/о - варка крупным куском - 38%	80	56	11,20	5,49	-	94,08
Масса отварного мяса	-	35				
Морковь свежая (красная) <***>						

до 01.01.	5	4				
с 01.01.	5,3	4				
Лук репчатый <*> х/о - 16%	6	5				
Соль поваренная йодированная	1	1				
Вода питьевая	625	625				
Выход: а) с мясом	535 (500/3 5)	10,42	8,96	-	122,08	
б) без мяса	500	-	-	-	-	

<*> Мясо говядины: лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка.

<*> Химический состав не учтен.

Технология приготовления: Кости нарубить, промыть, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, варить при слабом кипении 2 - 2,5 часа, периодически удаляя с поверхности жир. После этого в бульон положить промытое мясо крупным куском (без жира) и продолжать варить до готовности (1,5 - 2 часа). За 30 - 40 минут до окончания варки в бульон добавить очищенный и нарезанный репчатый лук, морковь, соль. После окончания варки бульона снять жир, бульон процедить. Вареное мясо подавать порциями вместе с бульоном или использовать для приготовления вторых блюд.

Мясной бульон используют для приготовления супов на диеты ОВД, ВБД, ВКД, периодически на диету НКД, (без соли).

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.6

Наименование блюда: Бульон мясной слабый

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НКД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
-----------------------	--------------	-------------	-------------	------------	-----------------	------------------------

Бульон мясной к-р N 1.5	170	170				
Вода питьевая	85	85				
Выход:	250	-	-	-	-	-

Технология приготовления: Готовый бульон процеживают через марлю или сито, охлаждают, с поверхности снимают застывший жир, разводят водой в соотношении 2:1 и доводят до кипения.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.7

Наименование блюда: Суп рисовый слизистый (на мясном бульоне) с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
Крупа рисовая	25	25/13 <*>	0,91	0,13	9,62	43,29
Бульон мясной слабый к-р N 1.6	300	300	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Выход:		250	0,95	3,76	9,69	76,34

<*> Химический состав взят на 13 г крупы, так как потери крупы при приготовлении слизистых супов составляют 50%.

Технология приготовления: Рис перебрать, залить горячим мясным бульоном, варить до полного разваривания. Процедить через мелкое сито, не протирая. Процеженный слизистый отвар

вскипятить, добавить ВМК, тщательно перемешать, посолить, добавить масло.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.8

Наименование блюда: Суп-пюре из овсяной крупы с кабачками с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 10 г

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
Овсяные хлопья "Геркулес"	10	10	1,23	0,62	6,18	35,20
Кабачки свежие х/о - 33%	75	50	0,30	0,15	2,30	12,00
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	75	75	2,18	2,40	3,53	45,00
Яйцо куриное 2 с	1/8 шт.	5	0,64	0,58	0,04	7,85
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	10	10	4,00	2,00	3,00	45,20
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	-	-	-	-
Вода питьевая	225	225	-	-	-	-
Выход:		250	8,39	9,38	15,12	178,30

Технология приготовления: Овсяные хлопья "Геркулес" перебрать, засыпать в кипящую воду, варить 40 - 60 минут и протереть через сито вместе с жидкостью. Кабачки очистить, нарезать дольками, припустить в небольшом количестве воды до готовности и протереть. В 2/3 части теплого молока развести СБКС затем ввести в отвар с протертой крупой, добавить протертые кабачки, соль, тщательно перемешать, довести до кипения и котел поставить на край плиты. Из оставшегося горячего молока (65 - 70 °С) и яиц приготовить яично-молочную смесь, заправить ею суп. Добавить в суп ВМК, тщательно перемешать. При подаче положить масло.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.9

Наименование блюда: Суп-пюре из риса с овощами с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 10 г

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, Нетто,		Белки, г	Жиры , г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
	г	г				
Крупа рисовая	10	10	0,70	0,10	7,40	33,30
Картофель свежий			0,76	0,15	6,19	29,26
молодой	47	38				
с 01.09.	50	38				
с 01.11.	54	38				
с 01.01.	58	38				
с 01.03.	63	38				
Морковь свежая (красная)			0,16	0,01	0,83	4,20
до 01.01.	15	12				
с 01.01.	16	12				
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	75	75	2,18	2,40	3,53	45,00
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	10	10	4,00	2,00	3,00	45,20
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	-	-	-	-
Вода питьевая	225	225	-	-	-	-

Выход: 250 7,84 8,29 21,02 190,01

Технология приготовления: Рис перебрать, промыть, залить горячей водой, варить 40-60 минут и протереть через сито. Морковь, картофель очистить, промыть, нарезать дольками, отварить в небольшом количестве воды и протереть. В рецептурном объеме теплого молока развести СБКС, затем ввести в отвар с протертой крупой, добавить протертые овощи, сливочное масло, посолить. Добавить в суп ВМК, тщательно перемешать, довести до кипения, котел поставить на край плиты.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.10

Наименование блюда: Суп манный на мясном бульоне с протертыми овощами с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 10 г

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углевод, г	Калорийность, ккал
Крупа манная	10	10	1,03	0,10	7,06	33,30
Картофель свежий			0,76	0,15	6,19	29,26
молодой	47	38				
с 01.09.	50	38				
с 01.11.	54	38				
с 01.01.	58	38				
с 01.03.	63	38				
Морковь свежая (красная)			0,16	0,01	0,83	4,20
до 01.01.	15	12				
с 01.01.	16	12				
Лук репчатый х/о - 16%	5	4	0,06	0,01	0,33	1,64
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05

Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	10	10	4,00	2,00	3,00	45,20
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Бульон мясной слабый к-р N 1.6	200	200	-	-	-	-
Выход:		250	6,05	5,90	17,48	146,65

Технология приготовления: Морковь очистить, промыть, мелко нашинковать, припустить в небольшом количестве воды с маслом до готовности и протереть. Картофель очистить, промыть, нарезать дольками, отварить в небольшом количестве воды до готовности и протереть вместе с жидкостью. В кипящий мясной бульон (2/3 части рецептурного количества жидкости) засыпать тонкой стружкой манную крупу, довести до кипения, добавить соль, протертые морковь, картофель, разведенную в 1/3 части бульона СБКС, варить на тихом огне до готовности. Добавить в суп ВМК, тщательно перемешать.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.11

Наименование блюда: Суп-пюре из цветной капусты с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 10 г

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
Капуста цветная х/о - 48%	100	52	1,30	0,16	2,18	15,60
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	75	75	2,18	2,40	3,53	45,00
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	10	10	4,00	2,00	3,00	45,20
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Мука пшеничная в/с	3	3	0,32	0,04	2,10	10,02
Сливки пастеризованные 10% ж.	10	10	0,27	1,00	0,45	11,90

Яйцо куриное 2 с	1/8 шт.	5	0,64	0,58	0,04	7,85
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	-	-	-	-
Вода питьевая	200	200	-	-	-	-
Зелень свежая (петрушка) х/о - 26%	3	2	0,07	0,01	0,15	0,98
или зелень сушеная	0,1	0,1				
Выход:		250	8,82	9,82	11,52	169,60

Технология приготовления: Цветную капусту перебрать, очистить, промыть, отварить в воде до готовности и протереть. Из подсушенной муки, СБКС и 2/3 части молока приготовить белый соус. В овощной отвар с протертой цветной капустой добавить белый соус, соль, довести до кипения и котел поставить на край плиты. Из оставшегося горячего молока (65 - 70 °С) и яиц приготовить яично-молочную смесь, заправить ею суп. Добавить в суп ВМК, тщательно перемешать. При подаче положить масло и рубленую зелень петрушки.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.12

Наименование блюда: Суп-пюре из кабачков с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 10 г

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто,	Нетто,	Белки,	Жиры	Углевод	Калорийн ость, ккал
	г	г	г	, г	ы, г	
Кабачки свежие х/о - 33%	75	50	0,30	0,15	2,30	12,00
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	75	75	2,18	2,40	3,53	45,00
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	10	10	4,00	2,00	3,00	45,20
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-

Мука пшеничная в/с	3	3	0,32	0,04	2,10	10,02
Сливки пастеризованные 10% ж.	10	10	0,27	1,00	0,45	11,90
Яйцо куриное 2 с	1/8 шт.	5	0,64	0,58	0,04	7,85
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	-	-	-	-
Вода питьевая	225	225	-	-	-	-
Зелень свежая (петрушка) х/о - 26%	3	2	0,07	0,01	0,15	0,98
или зелень сушеная	0,1	0,1				
Выход:		250	7,82	9,81	11,64	166,00

Технология приготовления: У кабачков удалить семена и кожицу, промыть, варить их в воде до готовности и протереть. Из подсушенной муки, СБКС и 2/3 части молока приготовить белый соус. В овощной отвар с протертыми кабачками добавить белый соус, соль, довести до кипения и котел поставить на край плиты. Из оставшегося горячего молока (65 - 70 °С) и яиц приготовить яично-молочную смесь, заправить ею суп. Добавить в суп ВМК, тщательно перемешать. При подаче положить масло и рубленую зелень петрушки.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.13

Наименование блюда: Суп-пюре из картофеля и моркови с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 10 г

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 250

Наименование продукта	Брутто, Нетто,		Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
	г	г				
Картофель свежий			0,76	0,15	6,19	29,26
молодой	47	38				
с 01.09.	50	38				

	с 01.11.	54	38				
	с 01.01.	58	38				
	с 01.03.	63	38				
Морковь свежая (красная)				0,16	0,01	0,83	4,20
	до 01.01.	15	12				
	с 01.01.	16	12				
Лук репчатый х/о - 16%		6	5	0,07	0,01	0,41	2,05
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.		75	75	2,18	2,40	3,53	45,00
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)		10	10	4,00	2,00	3,00	45,20
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)		1	1	-	-	-	-
Сливки пастеризованные 10% ж.		10	10	0,27	1,00	0,45	11,90
Яйцо куриное 2 с	1/8 шт.		5	0,64	0,58	0,04	7,85
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.		5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Соль поваренная йодированная		0,25	0,25	-	-	-	-
Вода питьевая		225	225	-	-	-	-
	Выход:		250	8,12	9,78	14,52	178,51

Технология приготовления: Картофель очистить, промыть, отварить, протереть. Морковь очистить, промыть, нарезать дольками, припустить в небольшом количестве воды с маслом и протереть. Протертые овощи соединить с овощным отваром, добавить разведенную в 2/3 части теплого молока СБКС, соль, сливки, довести до кипения и котел поставить на край плиты. Из оставшегося горячего молока (65 - 70 °С) и яиц приготовить яично-молочную смесь, заправить ею суп. Добавить в суп ВМК, тщательно перемешать. При подаче положить масло.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.14

Наименование блюда: Пюре из отварного мяса

Показано на диеты: ЩД, ВБД, ВКД, зондовая

Вес готового блюда (грамм): 75; 80 (75/5)

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
Говядина 2 категории х/о - 29,5%	115	81	16,2	7,94	-	136,08
или мясо бескостное х/о - 15%	95	81	16,2	7,94	-	136,08
или говядина 1 категории х/о - 26,4%	110	81	15,07	12,96	-	176,58
т/о - варка крупным куском - 38%	-	50				
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Бульон мясной к-р N 1.5	27	27	-	-	-	-
Масса полуфабриката т/о п/ф - доведение кипения - 1 - 2%	-	75				
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Выход: а) с маслом		80 (75/5)	16,24	11,57	0,07	169,13
б) без масла		75	16,20	7,94	-	136,08

Технология приготовления: Очищенное от пленок и жира мясо нарезать крупными кусками, положить в кастрюлю, налить воды, довести до кипения, снять пену и варить при медленном кипении до готовности. Вареное мясо пропустить 2 - 3 раза через мелкую решетку мясорубки, переложить в кастрюлю, добавить мясной бульон с предварительно разведенным в нем ВМК, соль, тщательно перемешать и довести до кипения. При подаче полить растопленным сливочным маслом.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.15

Наименование блюда: Каша из крупы "Геркулес" жидкая протертая на воде с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) со сливочным маслом

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 155 (150/5), 160 (155/5)

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
Овсяные хлопья "Геркулес"	25	25	3,07	1,55	15,45	88,00
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	140	140	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масса жидкой отварной каши х/о - протираание - 5%	-	160				
Масса протертой каши	-	150				
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Выход: а) с сахаром		160 (155/5)	3,11	5,18	20,51	141,00
б) без сахара		155 (150/5)	3,11	5,18	15,52	121,05

Технология приготовления: Овсяные хлопья "Геркулес" всыпать в 9/10 части кипящей воды, варить при слабом кипении под закрытой крышкой до готовности. Горячую жидкую кашу протереть, добавить соль, сахар, растворенный в оставшейся воде ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.16

Наименование блюда: Каша гречневая жидкая протертая на воде с добавлением

витамино-минерального комплекса (ВМК) со сливочным маслом

Показано на диеты: хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 155 (150/5), 160 (155/5)

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
Крупа гречневая (ядрица)	32	32	4,03	1,06	18,27	98,56
Вода питьевая	135	135	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Витамино-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Масса жидкой каши х/о - протираание - 5%	-	160				
Масса протертой каши	-	150				
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
		160	4,07	4,69	23,33	151,56
Выход: а) с сахаром (155/5)						
б) без сахара (150/5)		155	4,07	4,69	18,34	131,61

Технология приготовления: Крупу гречневую перебрать, тщательно промыть в холодной воде, засыпать в 9/10 части кипящей воды, добавить соль, варить при слабом кипении под закрытой крышкой до готовности. Горячую жидкую кашу протереть, добавить сахар, растворенный в оставшейся воде ВМК, тщательно перемешать, довести до кипения. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.17

Наименование блюда: Каша гречневая вязкая с добавлением витаминно-минерального

комплекса (ВМК) со сливочным маслом

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВВД, ВВД, НВД

Вес готового блюда (грамм): 215 (210/5), 225 (220/5)

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
Крупа гречневая (ядрица) жидкость (м х 3,2) привар - 300%	55	55	6,93	1,82	31,41	169,40
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	176	176	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Выход:		225 (220/5))	6,97	5,45	31,48	202,45
протертая		215 (210/5))				

Технология приготовления: Крупу гречневую перебрать, тщательно промыть. Подготовленную гречневую крупу засыпать в 9/10 части кипящей воды, добавить соль и варить до тех пор, пока каша не загустеет. Добавить растворенный в оставшейся воде ВМК, тщательно перемешать. Посуду плотно закрыть крышкой и оставить на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом. Для диеты НВД готовить без соли. Для диеты ЩД кашу протереть, прогреть, потери при протираии составят - 5% (выход - 215 (210/5)).

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.18

Наименование блюда: Каша рисовая вязкая протертая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) со сливочным маслом

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 175 (170/5)

Наименование продукта	Брутто, Нетто,		Белки, г	Жиры , г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
	г	г				
Крупа рисовая жидкость (м х 3,7) привар - 350% х/о - протираание - 5%	40	40	2,80	0,40	29,60	133,20
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	148	148	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Выход:		175 (170/5)	2,84	4,03	29,67	166,25

Технология приготовления: Рис перебрать, промыть в теплой и горячей воде, затем помешивая засыпать в 9/10 части кипящей воды, посолить и варить при слабом кипении около 1 часа. Горячую вязкую кашу протереть, добавить растворенный в оставшейся воде ВМК, тщательно перемешать. При подаче рис полить растопленным сливочным маслом.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.19

Наименование блюда: Каша рисовая жидкая протертая на воде с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) со сливочным маслом

Показано на диеты: хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 155 (150/5), 160 (155/5)

Наименование продукта	Брутто, Нетто,		Белки, г	Жиры , г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
	г	г				
Крупа рисовая	25	25	1,75	0,25	18,50	83,25
Витаминно-минеральный	1	1	-	-	-	-

комплекс (ВМК)

Вода питьевая	140	140	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масса жидкой каши х/о - протираание - 5%	-	160				
Масса протертой каши	-	150				
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Выход: а) с сахаром		160 (155/5)	1,79	3,88	23,56	136,25
б) без сахара		155 (150/5)	1,79	3,88	18,57	116,30

Технология приготовления: Рис перебрать, промыть в теплой и 9/10 части горячей воды, затем помешивая засыпать в кипящую воду, варить при слабом кипении около 1 часа. Горячую жидкую кашу протереть, добавить соль, сахар, растворенный в оставшейся воде ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.20

Наименование блюда: Каша манная молочная вязкая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 205 (200/5)

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
Крупа манная	30	30	3,09	0,30	21,18	99,90
Смесь белковая композитная	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68

сухая (СБКС)

Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	100	100	2,90	3,20	4,70	60,00
Вода питьевая	100	100	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Выход:		205 (200/5)	9,63	8,93	28,65	233,63

Технология приготовления: манную крупу просеять, всыпать в 2/3 части кипящей воды с молоком тонкой стружкой при постоянном помешивании, варить до готовности 15 - 20 минут. За 3 - 5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в кипяченой воде при температуре 30 - 35 °С до однородной массы, добавить соль, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом. Для диеты НБД блюдо готовить без соли.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.21

Наименование блюда: Каша манная молочная вязкая с сахаром добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 205 (200/5)

Наименование продукта	Брутто, Нетто,		Белки, г	Жиры, г	Углевод, г	Калорийность, ккал
	г	г				
Крупа манная	30	30	3,09	0,30	21,18	99,90
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68

Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	100	100	2,90	3,20	4,70	60,00
Вода питьевая	95	95	-	-	-	-
Сахар	5	5	-	-	4,99	19,95
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Выход:		205 (200/5)	9,63	8,93	33,64	253,58

Технология приготовления: манную крупу просеять, всыпать в 2/3 части кипящей воды с молоком тонкой струйкой при постоянном помешивании, добавить сахар, варить до готовности 15 - 20 минут. За 3 - 5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в кипяченой воде при температуре 30 - 35 °С до однородной массы, добавить соль, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом. Для диеты НБД блюдо готовить без соли.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.22

Наименование блюда: Каша манная молочная жидкая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 200 (195/5), 205 (200/5)

Наименование продукта	Брутто, Нетто,		Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
	г	г				
Крупа манная	12	12	1,24	0,12	8,47	39,96
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68

Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	60	60	1,74	1,92	2,82	36,00
Вода питьевая	150	150	-	-	-	-
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Выход:		205 (200/5)	9,63	8,93	28,65	233,63

Технология приготовления: манную крупу просеять, всыпать в 2/3 части кипящей воды с молоком тонкой струйкой при постоянном помешивании, варить до готовности 15 - 20 минут. За 3 - 5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в кипяченой воде при температуре 30 - 35 °С до однородной массы, добавить соль, сахар, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.23

Наименование блюда: Каша манная на воде вязкая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом

Показано на диеты: индивидуальные диеты

Вес готового блюда (грамм): 205(200/5), 200 (195/5)

Наименование продукта	Брутто,	Нетто,	Белки, г	Жиры , г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
	г	г				
Крупа манная	30	30	3,09	0,30	21,18	99,90
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-

Вода питьевая	200	200	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Выход: а) с сахаром	205 (200/5)	6,73	5,73	28,94	193,58	
б) без сахара	200 (195/5)	6,73	5,73	23,95	173,63	

Технология приготовления: Манную крупу просеять, всыпать в 2/3 части кипящей воды с молоком тонкой стружкой при постоянном помешивании, варить до готовности 15 - 20 минут. За 3 - 5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в кипяченой воде при температуре 30 - 35 °С до однородной массы, добавить соль, сахар, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.24

Наименование блюда: Каша рисовая молочная вязкая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 215 (210/5); 230 (225/5)

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
Крупа рисовая жидкость (м х 3,7) привар - 350%	50	50	3,50	0,50	37,00	166,50
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный	1	1	-	-	-	-

комплекс (ВМК)

Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	50	50	1,45	1,60	2,35	30,00
Вода питьевая	135	135	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	1	1	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Выход:		230 (225/5)	8,59	7,53	42,12	270,23
протертая		215 (210/5)				

Технология приготовления: Рис перебрать, промыть в теплой и горячей воде, засыпать в 2/3 части кипящей воды с молоком и варить в течение 20 минут до загустения, тщательно перемешать и довести до готовности при медленном кипении. За 3 - 5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в кипяченой воде при температуре 30 - 35 °С до однородной массы, соль, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом. Для диет НБД, НКД блюдо готовить без соли. Для диеты ЩД кашу готовить в протертом виде, потери при протирании составят - 5%, выход - 215 (210/5).

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.25

Наименование блюда: Каша рисовая молочная жидкая протертая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 195 (190/5), 200 (195/5)

Наименование продукта	Брутто, Нетто,		Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
	г	г				
Крупа рисовая жидкость (м х 3,7) привар - 350%	12	12	0,84	0,12	8,88	39,96

Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	60	60	1,74	1,92	2,82	36,00
Вода питьевая	140	140	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масса жидкой каши х/о - протираание - 5%	-	200				
Масса протертой каши		190				
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Выход: а) с сахаром		200 (195/5)	6,22	7,47	19,46	169,64
б) без сахара		195 (190/5)	6,22	7,47	14,47	149,69

Технология приготовления: Рис перебрать, промыть в теплой и горячей воде, засыпать в 2/3 части кипящей воды с молоком и варить в течение 20 минут до загустения, тщательно перемешать и довести до готовности при медленном кипении. За 3 - 5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в кипяченой воде при температуре 30 - 35 °С до однородной массы, добавить соль, тщательно перемешать, довести до готовности. Горячую жидкую кашу протереть, добавить сахар, добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.26

Наименование блюда: Каша рисовая молочная вязкая с сахаром с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 205 (200/5)

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
Крупа рисовая жидкость (м х 3,7) привар - 350%	30	30	2,10	0,30	22,20	99,90
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	100	100	2,90	3,20	4,70	60,00
Вода питьевая	95	95	-	-	-	-
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Соль поваренная йодированная	1	1	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Выход:		205 (200/5)	8,64	8,93	34,66	253,58

Технология приготовления: Рис перебрать, промыть в теплой и горячей воде, засыпать в 2/3 части кипящей воды и варить в течение 20 минут до загустения, тщательно перемешать и довести до готовности при медленном кипении. За 3 - 5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в кипяченой воде при температуре 30 - 35 °С до однородной массы, добавить соль, сахар, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом. Для диеты НБД блюдо готовить без соли. Для диеты ЩД кашу готовить в протертом виде, потери при протирании составят - 5%, выход - 195 (190/5).

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.27

Наименование блюда: Каша рисовая на воде вязкая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом

Показано на диеты: индивидуальные диеты

Вес готового блюда (грамм): 205 (200/5), 200 (195/5)

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
Крупа рисовая	30	30	2,10	0,30	22,20	99,90
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	195	195	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	1	1	-	-	-	-
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Выход: а) с сахаром		205 (200/5)	5,74	5,73	29,96	193,58
б) без сахара		200 (195/5)	5,74	5,73	24,97	173,63

Технология приготовления: Рис перебрать, промыть в теплой и горячей воде, засыпать в 2/3 части кипящей воды и варить в течение 20 минут до загустения. За 3 - 5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в кипяченой воде при температуре 30 - 35 °С до однородной массы, добавить соль, сахар, тщательно перемешать, довести до готовности при медленном кипении. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.28

Наименование блюда: Каша из крупы "Геркулес" молочная вязкая протертая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом

Показано на диеты: ЩД

Вес готового блюда (грамм): 195 (190/5)

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
Овсяные хлопья "Геркулес"	25	25	3,07	1,55	15,45	88,00
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	50	50	1,45	1,60	2,35	30,00
Вода питьевая	150	150	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масса вязкой каши х/о - протираание - 5%	-	200				
Масса протертой каши	-	190				
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Выход:		195 (190/5)	8,16	8,58	20,57	191,73

Технология приготовления: Овсяные хлопья "Геркулес" всыпать в 2/3 части кипящей подсоленной воды с молоком и варить при периодическом помешивании до готовности. За 3 - 5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в оставшейся части кипяченой воды при температуре 30 - 35 °С до однородной массы, тщательно перемешать, довести до готовности. Горячую кашу протереть, добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.29

Наименование блюда: Каша из крупы "Геркулес" молочная жидкая протертая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со

сливочным маслом

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 195 (190/5), 200 (195/5)

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
Овсяные хлопья "Геркулес"	12	12	1,48	0,74	7,42	42,24
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	60	60	1,74	1,92	2,82	36,00
Вода питьевая	140	140	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масса жидкой каши х/о - протираание - 5%	-	200				
Масса протертой каши	-	190				
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Выход: а) с сахаром		200 (195/5)	6,86	8,09	18,00	171,92
б) без сахара		195 (190/5)	6,86	8,09	13,01	151,97

Технология приготовления: Овсяные хлопья "Геркулес" всыпать в 2/3 части кипящей воды с молоком и варить при периодическом помешивании до готовности. За 3 - 5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в оставшейся части кипяченой воды при температуре 30 - 35 °С до однородной массы, тщательно перемешать, довести до готовности. Горячую жидкую кашу протереть, добавить соль, сахар, ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.30

Наименование блюда: Каша из крупы "Геркулес" молочная вязкая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД

Вес готового блюда (грамм): 205 (200/5)

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
Овсяные хлопья "Геркулес"	30	30	3,69	1,86	18,54	105,60
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	100	100	2,90	3,20	4,70	60,00
Вода питьевая	100	100	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Выход:		205 (200/5)	10,23	10,49	26,01	239,33

Технология приготовления: Овсяные хлопья "Геркулес" всыпать в 2/3 части кипящей подсоленной воды и варить при периодическом помешивании до загустения, тщательно перемешать и довести до готовности при медленном кипении. За 3 - 5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в оставшейся части кипяченой воды при температуре 30 - 35 °С до однородной массы, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом. Для диеты ЩД кашу готовить в протертом виде, потери при протирании составят - 5%, выход - 195 (190/5).

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.31

Наименование блюда: Каша из крупы "Геркулес" молочная вязкая с сахаром с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 205 (200/5)

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
Овсяные хлопья "Геркулес"	30	30	3,69	1,86	18,54	105,60
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	100	100	2,90	3,20	4,70	60,00
Вода питьевая	95	95	-	-	-	-
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Выход:		205 (200/5)	10,23	10,49	31,00	259,28

Технология приготовления: Овсяные хлопья "Геркулес" всыпать в 2/3 части кипящей подсоленной воды и варить при периодическом помешивании до загустения, тщательно перемешать и довести до готовности при медленном кипении. За 3 - 5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенные в оставшейся части кипяченой воды при температуре 30 - 35 °С до однородной массы, добавить сахар, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом. Для диеты НБД блюдо готовить без соли. Для диеты ЩД кашу готовить в протертом виде, потери при протирании составят - 5%, выход - 195 (190/5).

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.32

Наименование блюда: Каша гречневая молочная вязкая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 205 (200/5)

Наименование продукта	Брутто, Нетто,		Белки, г	Жиры , г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
	г	г				
Крупа гречневая (ядрица)	30	30	3,78	0,99	17,13	92,40
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	100	100	2,90	3,20	4,70	60,00
Вода питьевая	100	100	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Выход:		205 (200/5)	10,32	9,62	24,60	226,13

Технология приготовления: Подготовленную крупу засыпать в 2/3 части кипящей подсоленной воды и варить при периодическом помешивании до загустения, тщательно перемешать и довести до готовности при медленном кипении. За 3 - 5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенные в оставшейся части кипяченой воды при температуре 30 - 35 °С до однородной массы, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом. Для диеты НБД блюдо готовить без соли. Для диеты ЩД готовить кашу в протертом виде, потери при протирании составят - 5%, выход - 195 (190/5).

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.33

Наименование блюда: Каша гречневая молочная вязкая с сахаром с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 205 (200/5)

Наименование продукта	Брутто, Нетто,		Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
	г	г				
Крупа гречневая (ядрица)	30	30	3,78	0,99	17,13	92,40
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	100	100	2,90	3,20	4,70	60,00
Вода питьевая	95	95	-	-	-	-
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Выход:		205 (200/5)	10,32	9,62	29,59	246,08

Технология приготовления: Подготовленную крупу засыпать в 2/3 части кипящей подсоленной воды и варить при периодическом помешивании до загустения, тщательно перемешать и довести до готовности при медленном кипении. За 3 - 5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в оставшейся части кипяченой воды при температуре 30 - 35 °С до однородной массы, добавить сахар, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом. Для диеты НБД блюдо готовить без соли. Для диеты ЩД готовить кашу в протертом виде, потери при протирании составят - 5%, выход - 195 (190/5).

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.34

Наименование блюда: Каша гречневая молочная жидкая протертая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 195 (190/5); 200 (195/5)

Наименование продукта	Брутто, Нетто,		Белки, г	Жиры , г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
	г	г				
Крупа гречневая (ядрица)	16	16	2,02	0,53	9,14	49,28
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	60	60	1,74	1,92	2,82	36,00
Вода питьевая	140	140	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масса жидкой каши х/о - протираание - 5%	-	200				
Масса протертой каши	-	190				
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Выход: а) с сахаром		200 (195/5))	7,40	7,88	19,72	178,96
б) без сахара		195 (190/5))	7,40	7,88	14,73	159,01

Технология приготовления: Подготовленную крупу засыпать в 2/3 части кипящей воды с молоком и варить при периодическом помешивании до готовности. За 3 - 5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенную в оставшейся части кипяченой воды при температуре 30 - 35

°С до однородной массы, тщательно перемешать, довести до готовности. Горячую жидкую кашу протереть, добавить соль, сахар, ВМК. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.35

Наименование блюда: Каша пшенная молочная вязкая с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом

Показано на диеты: ОВД, ВБД, ВКД

Вес готового блюда (грамм): 205 (200/5)

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
Крупа пшенная	30	30	3,45	0,99	19,95	102,60
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	100	100	2,90	3,20	4,70	60,00
Вода питьевая	100	100	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Выход:		205 (200/5)	9,99	9,62	27,42	236,33

Технология приготовления: Пшеничную крупу перебрать, промыть в теплой и горячей воде, засыпать в 2/3 части кипящей подсоленной воды и варить не более 10 минут, тщательно перемешать и довести до готовности при медленном кипении. За 3 - 5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенные в оставшейся части кипяченой воды при температуре 30 - 35 °С до однородной массы, добавить соль, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.36

Наименование блюда: Каша пшенная молочная вязкая с сахаром с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 9 г со сливочным маслом

Показано на диеты: ОВД, ВБД, ВКД

Вес готового блюда (грамм): 205 (200/5)

Наименование продукта	Брутто, Нетто,		Белки, г	Жиры , г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
	г	г				
Крупа пшенная	30	30	3,45	0,99	19,95	102,60
Смесь белковая композитная сухая (СБКС)	9	9	3,60	1,80	2,70	40,68
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	100	100	2,90	3,20	4,70	60,00
Вода питьевая	95	95	-	-	-	-
Сахар-песок	5	5	-	-	4,99	19,95
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Выход:		205 (200/5)	9,99	9,62	32,41	256,28

Технология приготовления: Пшеничную крупу перебрать, промыть в теплой и горячей воде, засыпать в 2/3 части кипящей подсоленной воды и варить не более 10 минут, тщательно перемешать и довести до готовности при медленном кипении. За 3 - 5 минут до окончания варки добавить СБКС, разведенные в оставшейся части кипяченой воды при температуре 30 - 35 °С до однородной массы, добавить соль, сахар, тщательно перемешать. Добавить ВМК, тщательно перемешать. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.37

Наименование блюда: Морковное пюре с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)

Показано на диеты: ЩД, хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 155

Наименование продукта	Брутто, Нетто,		Белки, г	Жиры , г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
	г	г				
Морковь свежая (красная)			2,18	0,17	11,59	58,80
до 01.01.	210	168				
с 01.01.	224	168				
т/о - припускание мелкими дольками - 8%						
х/о - протираание - 3%						
Вода питьевая	10	10	-	-	-	-
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Масса припущенной протертой моркови	-	150				
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Выход:		155	2,22	3,80	11,66	91,85

Технология приготовления: Очищенную морковь промыть, нарезать дольками и припустить в небольшом количестве воды, протереть, добавить разведенную в охлажденной до температуры 30 - 35 °С кипяченой воде ВМК, масло сливочное, соль, тщательно перемешать.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.38

Наименование блюда: Свекольное пюре с добавлением витаминно-минерального комплекса

(ВМК) (I вариант)

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД, НКД

Вес готового блюда (грамм): 165

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры , г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
Свекла свежая			2,52	0,17	14,78	70,56
до 01.01.	210	168				
с 01.01.	224	168				
т/о - отварная в кожуре - 2%						
х/о - протираание - 3%						
Масса отварной протертой свеклы	-	160				
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Масло растительное рафинированное	5	5	-	4,99	-	45,00
Зелень свежая (петрушка) х/о - 26%	4	3	0,11	0,01	0,23	1,47
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Выход:		165	2,63	5,17	15,01	117,03

Технология приготовления: Свеклу предварительно промыть, отварить в воде без соли, очистить от кожицы, протереть, добавить ВМК, масло растительное, соль, тщательно перемешать. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Для диет НБД, НКД блюдо готовить без соли.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.39

Наименование блюда: Свекольное пюре с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК) (II вариант)

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 105

Наименование продукта	Брутто, Нетто,		Белки, г	Жиры , г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
	г	г				
Свекла свежая			1,61	0,11	9,42	44,94
до 01.01.	134	107				
с 01.01.	143	107				
т/о - отварная в кожуре - 2% х/о - протирание - 3%						
Масса отварной протертой свеклы	-	100				
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Масло растительное рафинированное	5	5	-	4,99	-	45,00
Выход:		105	1,61	5,10	9,42	89,94

Технология приготовления: Свеклу предварительно промыть, отварить в воде без соли, очистить от кожицы, протереть, добавить ВМК, масло растительное, тщательно перемешать.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.40

Наименование блюда: Свекольное пюре тушеное в сметанном соусе с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 155

Наименование продукта	Брутто, Нетто,		Белки, г	Жиры , г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
	г	г				
Свекла свежая			2,25	0,15	13,20	63,00
до 01.01.	188	150				
с 01.01.	200	150				

т/о - отварная в кожуре - 2%

х/о - протираание - 3%

Масса отварной протертой свеклы	-	143				
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Масло растительное рафинированное <*>	5	5	-	4,99	-	45,00
или масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Мука пшеничная в/с	5	5	0,52	0,05	3,45	16,33
Вода кипяченая	10	10	-	-	-	-
Сметана 20% ж.	10	10	0,25	2,00	0,34	20,60
Масса полуфабриката т/о п/ф - тушение в соусе - 10%	-	173				
Выход:		155	3,02	7,19	16,99	144,93

<*> Химический состав рассчитан на свекольное пюре с растительным маслом.

Технология приготовления: Свеклу предварительно промыть, отварить в воде без соли, очистить от кожицы, протереть, масло растительное, тщательно перемешать. Из подсушенной пшеничной муки, сметаны и воды приготовить сметанный соус, добавить его к свекле, тушить до готовности. Добавить ВМК, тщательно перемешать.

Температура блюда при реализации: 60 - 65 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.41

Наименование блюда: Кисель из черной смородины с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 200

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры , г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
Смородина черная замороженная х/о - 2% х/о - получение сока - 21%	26	25/20 <*>	0,25	0,10	1,82	11,00
Сахар-песок	20	20	-	-	19,96	79,80
Крахмал картофельный	9	9	0,01	-	7,04	28,17
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	180	180	-	-	-	-
Выход: а) с сахаром		200	0,26	0,10	28,82	118,97
б) без сахара		180	0,26	0,10	8,86	39,17

<*> Масса сока из 25 г черной смородины.

Технология приготовления: Смородину черную перебрать, промыть, протереть и отжать сок. Мезгу залить горячей водой, варить 10 - 15 минут, процедить. Из сахара и отвара приготовить сироп, добавить разведенный в холодной кипяченой воде крахмал, довести до кипения, добавить черносмородиновый сок, ВМК, размешать, охладить, разлить в стаканы. Для разведения крахмала берут на 1 г крахмала 5 г воды.

Температура блюда при реализации: 15 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.42

Наименование блюда: Кисель из кураги (жидкий) с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)

Показано на диеты: хирургические диеты

Вес готового блюда (грамм): 100; 90

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры , г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
Курага без косточки	5	5	0,26	0,02	2,55	11,60

Сахар-песок	7	7	-	-	6,99	27,93
Крахмал картофельный	4	4	-	-	3,13	12,52
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	90	90	-	-	-	-
Выход: а) с сахаром		100	0,26	0,02	12,67	52,05
б) без сахара		90	0,26	0,02	5,68	24,12

Технология приготовления: Курагу перебрать, промыть, залить горячей водой, оставить на 2 - 3 часа для набухания, затем в той же воде варить 20 - 30 минут, процедить, курагу протереть через сито. Во фруктовый отвар ввести протертую курагу, добавить сахар, довести до кипения, затем при постоянном помешивании влить в разведенный в холодной кипяченой воде крахмал, довести до кипения. Добавить ВМК, тщательно перемешать. Для разведения крахмала берут на 1 г крахмала 5 г воды.

Температура блюда при реализации: 15 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.43

Наименование блюда: Кисель из кураги (густой) с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 185; 200

Наименование продукта	Брутто, Нетто,		Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
	г	г				
Курага без косточки	20	20	1,04	0,06	10,20	46,40
Сахар-песок	15	15	-	-	14,97	59,85
Крахмал картофельный	9	9	0,01	-	7,04	28,17
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	180	180	-	-	-	-
Выход: а) с сахаром		200	1,05	0,06	32,21	134,42

б) без сахара 185 1,05 0,06 17,24 74,57

Технология приготовления: Курагу перебрать, промыть, залить горячей водой, оставить на 2 - 3 часа для набухания, затем в той же воде варить 20 - 30 минут, процедить, курагу протереть через сито. Во фруктовый отвар ввести протертую курагу, добавить сахар, довести до кипения, затем при постоянном помешивании влить в разведенный в холодной кипяченой воде крахмал, довести до кипения. Добавить ВМК, тщательно перемешать. Для разведения крахмала берут на 1 г крахмала 5 г воды.

Температура блюда при реализации: 15 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.44

Наименование блюда: Кисель из клюквы с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 180; 200

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углевод, г	Калорийность, ккал
Клюква х/о - 5%	32	30/20	0,15	0,06	1,11	8,40
х/о - получение сока - 32%		<*>				
Сахар-песок	20	20	-	-	19,96	79,80
Крахмал картофельный	9	9	0,01	-	7,04	28,17
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	180	180	-	-	-	-
Выход: а) с сахаром		200	0,16	0,06	28,11	116,37
б) без сахара		180	0,16	0,06	8,15	36,57

<*> Масса сока из 30 г клюквы.

Технология приготовления: Клюкву перебрать, промыть, отжать сок, процедить и поставить на холод. Мезгу залить горячей водой, проварить 10 - 15 минут и процедить. В полученный отвар добавить сахар, довести до кипения, влить разведенный в холодной кипяченой воде крахмал,

довести до кипения, добавить отжатый сок и ВМК, тщательно перемешать. Для разведения крахмала берут на 1 г крахмала 5 г воды.

Температура блюда при реализации: 15 °С.

Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N 1.45

Наименование блюда: Кисель из яблочного сока с добавлением витаминно-минерального комплекса (ВМК)

Показано на диеты: ОВД, ЩД, ВБД, ВКД, НБД

Вес готового блюда (грамм): 190; 200

Наименование продукта	Брутто, Нетто,		Белки, г	Жиры , г	Углевод ы, г	Калорийн ость, ккал
	г	г				
Сок яблочный	100	100	0,50	0,10	10,10	46,00
Сахар-песок	10	10	-	-	9,98	39,90
Крахмал картофельный	5	5	0,01	-	3,91	15,65
Витаминно-минеральный комплекс (ВМК)	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	95	95	-	-	-	-
Выход: а) с сахаром		200	0,51	0,10	23,99	101,55
б) без сахара		190	0,51	0,10	14,01	61,65

Технология приготовления: Воду довести до кипения, добавить сахар, затем влить крахмал, разведенный в холодной воде, добавить фруктовый сок и довести до кипения. Добавить ВМК, тщательно перемешать. Подавать в охлажденном виде. Для разведения крахмала берут на 1 г крахмала 5 г воды.

Температура блюда при реализации: 15 °С.

Время реализации: не более 3 часов.