



СОВЕТ МИНИСТРОВ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 15 декабря 2015 г. № 02-04/385/15

г. Луганск

Об утверждении натуральных норм лечебного питания в учреждениях здравоохранения Луганской Народной Республики

В целях реализации государственной политики в области здравоохранения, направленной на укрепление и сохранение здоровья населения, профилактику заболеваний, связанных с нарушением питания, улучшения демографической ситуации в Луганской Народной Республике и совершенствования организации лечебно-профилактического питания, повышения эффективности его применения в комплексном лечении больных, в соответствии со статьями 28, 41 Закона Луганской Народной Республики от 25.06.2014 №14-І «О системе исполнительных органов государственной власти Луганской Народной Республики», Совет Министров Луганской Народной Республики постановляет:

1. Утвердить:

1.1. Характеристику, химический состав и энергетическую ценность стандартных диет, применяемых в учреждениях здравоохранения (больницах и др.), согласно Приложению 1 к настоящему постановлению.

1.2. Среднесуточный набор продуктов на одного больного в учреждениях здравоохранения, согласно Приложению 2 к настоящему постановлению.

1.3. Среднесуточный набор продуктов для взрослых, находящихся на санаторном лечении, согласно Приложению 3 к настоящему постановлению.

1.4. Среднесуточный набор продуктов для детей, находящихся на лечении в санаторно-курортных учреждениях различного профиля (кроме туберкулезных), согласно Приложению 4 к настоящему постановлению.

1.5. Среднесуточный набор продуктов для больных, пострадавших от радиационного воздействия, находящихся в лечебных учреждениях и санаторно-курортных учреждениях различного профиля (кроме туберкулезных), согласно Приложению 5 к настоящему постановлению.

1.6. Нормы питания на одну беременную женщину (роженицу) в родильных домах (отделениях), согласно Приложению 6 к настоящему постановлению.

1.7. Среднесуточный набор продуктов на одного ребенка до года находящегося в учреждениях здравоохранения различного профиля (кроме туберкулезных), согласно Приложению 7 к настоящему постановлению.

1.8. Среднесуточный набор продуктов на одного ребенка, находящегося в учреждениях здравоохранения различного профиля (кроме туберкулезных), согласно Приложению 8 к настоящему постановлению.

1.9. Нормы питания для пациентов находящихся на лечении в госпиталях (отделениях многопрофильных больниц) для ветеранов войны, согласно приложению 9 к настоящему постановлению.

1.10. Среднесуточный набор продуктов на одного больного, находящегося в туберкулезных учреждениях различного профиля, согласно Приложению 10 к настоящему постановлению.

1.11. Нормы питания доноров в день сдачи крови и (или) ее компонентов, согласно Приложению 11 к настоящему постановлению.

1.12. Нормы замены продуктов при приготовлении диетических блюд, согласно Приложению 12 к настоящему постановлению.

1.13. Нормы замены продуктов по белку и углеводам, согласно Приложению 13 к настоящему постановлению.

2. Министерству здравоохранения Луганской Народной Республики обеспечить соблюдение натуральных норм лечебного питания в пределах бюджетных (сметных) назначений.

3. Настоящее постановление вступает в силу со дня его официального опубликования.

Исполняющий обязанности
Председателя Совета Министров
Луганской Народной Республики А.В. Кравцов

Приложение 1
к постановлению Совета Министров
Луганской Народной Республики
от 15 декабря 2015 г. № 02-04/385/15

Характеристика, химический состав и энергетическая ценность стандартных диет, применяемых в учреждениях здравоохранения (в больницах и др.)

Стандартные диеты	Диеты номерной системы (диеты №1-15)	Показания к применению	Общая характеристика, кулинарная обработка	Белки, в т. ч. Животные (г)	Жиры общие, в т. ч. Растительные (г)	Углеводы общие, в т. ч. моно- и дисахариды (г)	Энергетическая ценность (ккал)
Основной вариант стандартной диеты	1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 13, 14, 15	Хронический гастрит в стадии ремиссии. Язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки в стадии ремиссии. Хронические заболевания кишечника с преобладанием синдрома раздраженного кишечника с преимущественными запорами. Острый холецистит и острый гепатит в стадии выздоровления. Хронический гепатит с не резко выраженными признаками функциональной недостаточности печени. Хронический холецистит и желчнокаменная болезнь. Подагра, мочекаменный диатез, нефролитиаз, гиперурикемия, фосфатурия. Сахарный диабет II типа без сопутствующей избыточной массы тела или ожирения. Заболевания сердечно-сосудистой системы с нерезким нарушением кровообращения, гипертоническая болезнь, ИБС, атеросклероз венечных артерий	Диета с физиологическим содержанием белков, жиров и углеводов, обогащенная витаминами, минеральными веществами, растительной клетчаткой (овощи, фрукты). При назначении диеты больным сахарным диабетом рафинированные углеводы (сахар) исключаются. Ограничиваются азотистые экстрактивные вещества, поваренная соль (6-8 г/день), продукты, богатые эфирными маслами, исключаются острые приправы, шпинат, щавель, копчености. Блюда готовятся в отварном виде или на пару, запеченные. Температура горячих блюд - не более 60-65 °С, холодных блюд - не ниже 15 °С. Свободная жидкость - 1,5-2 л. Ритм питания дробный, 4-6 раз	85-90 40-45	70-80 25-30	300-330 30-40 (рафинированные углеводы исключаются из диеты больных сахарным диабетом)	2170-2400

		сердца, мозговых, периферических сосудов. Острые инфекционные заболевания. Лихорадочные состояния	в день				
Вариант диеты с механическим и химическим щажением	1б, 4б, 4в, 5п (I вариант)	Язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки в стадии обострения и нестойкой ремиссии. Острый гастрит. Хронический гастрит с сохраненной и высокой кислотностью в стадии нерезкого обострения. Гастроэзофагеальная рефлюксная болезнь. Нарушения функции жевательного аппарата. Острый панкреатит, стадия затухающего обострения. Выраженное обострение хронического панкреатита. В период выздоровления после острых инфекций; после операций (не на внутренних органах).	Диета с физиологическим содержанием белков, жиров и углеводов, обогащенная витаминами, минеральными веществами, с умеренным ограничением химических и механических раздражителей слизистой оболочки и рецепторного аппарата желудочно-кишечного тракта. Исключаются острые закуски, приправы, пряности; ограничивается поваренная соль (6-8 г/день). Блюда готовятся в отварном виде или на пару, протертые и не протертые. Температура пищи - от 15 до 60-65 °С. Свободная жидкость -1,5-2 л. Ритм питания дробный, 5-6 раз в день.	<u>85-90</u> 40-45	<u>70-80</u> 25-30	<u>300-350</u> 50-60	2170-2480
Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета)	4э, 4аг, 5п (II вариант), 7в, 7г, 9б, 10б, 11, R-I, R-II	После резекции желудка через 2-4 месяца по поводу язвенной болезни при наличии демпинг-синдрома, холецистита, гепатита. Хронический энтерит при наличии выраженного нарушения функционального состояния	Диета с повышенным содержанием белка, нормальным количеством жиров, сложных углеводов и ограничением легкоусвояемых углеводов. При назначении диеты больным сахарным	<u>110-120</u> 24-50	<u>80-90</u> 30	<u>250-350</u> 30-40 (рафинированные углеводы исключаются из диеты больных сахарным диабетом и больных после резекции желудка с демпинг-синдромом)	2080-2690

		пищеварительных органов. Глютеновая энтеропатия, целиакия. Хронический панкреатит в стадии ремиссии. Хронический гломерулонефрит нефротического типа в стадии затухающего обострения без нарушений азото выделительной функции почек. Сахарный диабет I или II типа без сопутствующего ожирения и нарушений азото выделительной функции почек. Ревматизм с малой степенью активности процесса при затяжном течении болезни без нарушения кровообращения; ревматизм в стадии затухающего обострения. Туберкулез легких. Нагноительные процессы. Малокровие различной этиологии. Ожоговая болезнь	диабетом и после резекции желудка с демпинг-синдромом рафинированные углеводы (сахар) исключаются. Ограничиваются поваренная соль (6-8 г/день), химические и механические раздражители желудка, желчевыводящих путей. Блюда готовят в отварном, тушеном, запеченном, протертом и не протертом виде, на пару. Температура пищи - от 15 до 60-65 °С. Свободная жидкость - 1,5-2 л. Ритм питания дробный, 4-6 раз в день				
Вариант диеты с пониженным количеством белка (низко-белковая диета)	76, 7a	Хронический гломерулонефрит с резко и умеренно выраженным нарушением азото выделительной функции почек и выраженной и умеренно выраженной азотемией	Диета с ограничением белка до 0,8 г, или 0,6 г, или 0,3 г/кг идеальной массы тела (до 60, 40 или 20 г/день), с резким ограничением поваренной соли (1,5-3 г/день) и жидкости(0,8-1 л). Исключаются азотистые экстрактивные вещества, алкоголь, какао, шоколад, кофе, соленые закуска. В диету вводятся блюда из саго, безбелковый хлеб, торе, муссы из набухающего	<u>20-60</u> 15-30	<u>80-90</u> 20-30	<u>350-400</u> 50-100	2120- 2650

			крахмала. Блюда готовятся без соли, в отварном виде, на пару, не протертые. Пища отварная или готовится на пару, не измельченная. Рацион обогащается витаминами, минеральными веществами. Свободная жидкость -0,8-1,0 л. Ритм питания дробный, 4-6 раз в день				
Вариант диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета)	8, 8а, 8о, 9а, 10с	Различные степени алиментарного ожирения при отсутствии выраженных осложнений со стороны органов пищеварения, кровообращения и др. заболеваний, требующих специальных режимов питания. Сахарный диабет II типа с ожирением. Сердечно-сосудистые заболевания при наличии избыточного веса	Диета с умеренным ограничением энергетической ценности (до 1300-1600 ккал/день) преимущественно за счет жиров и углеводов. Исключаются простые сахара, ограничиваются животные жиры, поваренная соль(3-5 г/день). Включаются растительные жиры, пищевые волокна (сырые овощи, фрукты, пищевые отруби). Ограничивается жидкость. Пища отварная или готовится на пару, без соли. Свободная жидкость - 0,8-1,5 л. Ритм питания дробный, 4-6 раз в день	<u>70-80</u> 40	<u>60-70</u> 25	<u>130-150</u> 0	1340-1550

Министр Совета Министров
Луганской Народной Республики

А.А. Гизай

Приложение 2
к постановлению Совета Министров
Луганской Народной Республики
от 15 декабря 2015 г. № 02-04/385/15

**Среднесуточный набор продуктов на одного больного в учреждениях
здравоохранения**

Наименование продуктов	Количество продуктов (г)				
	Основной вариант стандартной диеты	Вариант с механическим и химическим щажением	Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета)	Вариант диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая диета)	Вариант диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета)
Хлеб ржаной	150	150	150	100	100
Хлеб пшеничный	150	150	200	150	–
Мука пшеничная	10	10	10	15	5
Крахмал (или мука картофельная)	5	5	5	5	5
Макаронные изделия	20	20	20	30	–
Крупы (всего), в том числе:	80	89	94	53	10
гречневая	15	15	15	10	10
рис	15	15	15	10	–
«Геркулес», овсяная	15	15	15	10	–
манная	5	5	15	-	–
пшеничная	6	3	6	5	–
перловая	3	3	5	5	–
пшеничная «Полтавская»	3	15	5	5	–
ячневая	15	15	15	5	-
кукурузная	3	3	3	3	–
Картофель	200	200	300	300	50
Другие овощи (всего) *, в т. ч.:	420	400	420	400	500
свекла	55	55	55	55	70
капуста свежая, квашеная	200	200	200	200	230
лук репчатый	40	20	40	20	20
лук зеленый	15	15	15	15	15
петрушка, укроп, сельдерей	15	15	15	15	15
морковь	60	60	60	60	75
огурцы, помидоры	10	10	10	10	50

Горошек зеленый консервированный	25	25	25	25	25
Фрукты свежие	150	150	200	200	300
Сухофрукты	20	20	20	20	20
Соки фруктовые, овощные	100	100	100	200	300
Говядина II категории, субпродукты	100	100	150	50	100
Птица	20	20	20	–	20
Колбаса, сосиски	10	10	10	–	–
Рыба, рыбопродукты	70	70	100	–	70
Творог	35	35	50	15	35
Сыр	15	15	15	–	15
Яйцо	1 шт.	1 шт.	1 шт.	0,5 шт.	1 шт.
Кефир	100	100	100	100	100
Молоко	200	200	200	100	200
Масло сливочное крестьянское	30	30	30	40	10
Масло растительное	20	20	25	30	25
Сметана	15	15	15	15	10
Сахар, варенье, печенье, конд-е изд.	50	50	50	50	–
Чай	2	2	2	2	2
Кофе, какао	1	1	1	–	1
Желатин	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	1	1	1	1	1
Соль	6	6	6	2–3	4
Томат-паста, томат-пюре	3	3	5	5	5

* Тыква, редис, цветная капуста, перец сладкий, баклажаны, морская капуста и др.

Министр Совета Министров
Луганской Народной Республики

А.А. Гизай

Приложение 3
к постановлению Совета Министров
Луганской Народной Республики
от 15 декабря 2015 г. № 02-04/385/15

**Среднесуточный набор продуктов для взрослых, находящихся на
санаторном лечении (в граммах на одного взрослого)**

Наименование продуктов	Количество продуктов (г)	
	I вариант (зима – весна)	II вариант (лето – осень)
Хлеб ржаной	100	100
Хлеб пшеничный	200	200
Хлеб отрубный	50	50
Мука пшеничная, I сорт	40	40
Крахмал (или мука картофельная)	10	10
Макароны, вермишель	20	20
Гречневая крупа	25	20
Рис	20	20
Овсяная крупа, «Геркулес»	15	15
Манная крупа	15	15
Пшенная крупа	5	5
Перловая, ячневая крупы	5	5
Пшеничная крупа «Артек», кукурузная крупа, крупа саго, фасоль, горох, пшеничные отруби	10	10
Картофель	300	250
Капуста белокочанная	150	200
Морковь	150	80
Свекла	55	55
Лук зеленый, зелень и корень петрушки, сельдерея	20	30
Петрушка, укроп, сельдерей	15	15
Другие овощи (огурцы, помидоры, тыква, кабачки, редис, салат зеленый)	100	450
Квашеная капуста, огурцы соленые, помидоры соленые, овощи закусочные консервы, грибы соленые	50	50
Горошек зеленый консервированный	30	10
Томат-паста, томат-пюре	5	5
Фрукты свежие, ягоды	200	250
Сухофрукты (компот, изюм, чернослив, курага), орехи	20	10
Соки фруктовые, овощные, компоты консервированные	250	200
Говядина I–II категории, субпродукты (печень, почки, язык)	150	150
Птица	80	80
Колбаса вареная (диабетическая, диетическая, любительская), сосиски, сардельки	10	10
Рыба свежая, свежемороженая	100	100

Творог полужирный	40	40
Сметана, сливки	30	30
Сыр, брынза	10	10
Яйцо	40	40
Кефир	100	100
Молоко	300	300
Масло сливочное	50	50
Масло растительное	30	30
Майонез	5	5
Сахар	50	50
Варенье, джем, мед пчелиный, вафли, печенье, пастила, зефир, конфеты	20	20
Чай	2	2
Кофе, какао	1	1
Желатин	1	1
Дрожжи прессованные	2	2
Соль	10	10
Специи, сода, лимонная кислота	0,5	0,5
Энергетическая ценность, ккал	2600-2800	2600-2800

Министр Совета Министров
Луганской Народной Республики

А.А. Гизай

Приложение 4
к постановлению Совета Министров
Луганской Народной Республики
от 15 декабря 2015 г. № 02-04/385/15

**Среднесуточный набор продуктов для детей, находящихся на лечении
в санаторно-курортных учреждениях различного профиля (кроме
туберкулезных)**

Продукты	Количество в сутки на одного ребенка в возрасте (г, мл brutto)			
	1–3 года	4–6 лет	7–10 лет	11–17 лет
Хлеб пшеничный	60	100	150	200
Хлеб ржаной	40	50	100	150
Мука пшеничная	20	50	50	55
Крахмал (или мука картофельная)	1	1	2	2
Крупы, бобовые, макаронные изделия	35	50	65	80
Картофель	150	250	300	350
Овощи разные и зелень	200	300	350	400
Фрукты свежие	100	200	200	250
Фрукты сухие	10	15	20	20
Сок фруктовый	150	200	200	200
Сахар	50	60	70	75
Кондитерские изделия	10	15	20	25
Масло сливочное	30	35	40	50
Масло растительное	5	10	15	20
Яйцо, шт.	0,5	1	1	1
Творог 9 %-ный	40	50	55	60
Молоко, кефир и другие кисломолочные продукты	550	550	550	550
Сметана	10	12	15	15
Сыр	5	10	10	10
Мясо I кат. (в т. ч. субпродукты)	100	130	150	180
Колбасные изделия	–	15	20	25
Птица I кат. п/п	15	25	35	45
Морепродукты	–	15	15	20
Кофе злаковый, какао-порошок	-	2	3	4
Чай	0,5	0,5	1	1
Дрожжи	0,5	1	1	2
Соль, специи	4	5	8	10
Энергетическая ценность, ккал	1771	2300	2760	3076

Министр Совета Министров
Луганской Народной Республики

А.А. Гизай

Приложение 5
к постановлению Совета Министров
Луганской Народной Республики
от 15 декабря 2015 г. № 02-04/385/15

**Среднесуточные наборы продуктов для больных, пострадавших от
радиационного воздействия, находящихся в лечебных учреждениях и
санаторно-курортных учреждениях различного профиля
(кроме туберкулезных)**

Продукты	Количество в сутки на одного больного в возрасте (г, мл брутто)			
	4–6 лет	7–10 лет	11–17 лет	Более 18 лет
Хлеб пшеничный	100	100	150	200
Хлеб ржаной	50	150	200	150
Мука пшеничная	35	35	40	15
Крахмал (или мука картофельная)	2	5	5	5
Крупы, макаронные изделия, бобовые	50	60	65	100
Картофель	250	300	350	400
Овощи разные и зелень	320	445	490	500
Фрукты свежие	250	300	300	150
Фрукты сухие	15	20	20	30
Сок фруктовый	200	200	200	150
Сахар	60	60	60	60
Кондитерские изделия	15	20	25	25
Масло сливочное	30	40	40	40
Масло растительное	10	15	20	20
Яйцо, шт.	1	1	1	1
Творог	55	55	60	60
Молоко, кефир	550	550	550	400
Сметана	10	12	15	20
Сыр	10	10	15	15
Мясо, в т. ч. субпродукты и колбасные изделия	125	140	175	185
Птица	35	40	50	50
Морепродукты	30	40	40	130
Кофе зерновой	-	3	4	4
Чай	0,5	1	1	2
Какао	0,5	1	1,5	1,5
Дрожжи	0,5	0,5	1	1
Соль, специи	6	8	10	10
Энергетическая ценность, ккал	2200,2	2806,6	3053,2	3274

Министр Совета Министров
Луганской Народной Республики

А.А. Гизай

Приложение 6
к постановлению Совета Министров
Луганской Народной Республики
от 15 декабря 2015 г. № 02-04/385/15

**Норма питания для беременных женщин (рожениц)
в родильных домах (отделениях)
на одного человека в день в граммах**

Наименование продуктов	Количество продуктов (грамм).	
	Норма питания на одну беременную	Норма питания на одну роженицу
Хлеб ржаной	150	150
Хлеб пшеничный	150	200
Мука пшеничная	18	20
Крахмал (или мука картофельная)	5	8
Крупы	100	120
Макаронные изделия	60	60
Картофель	300	200
Овощи-зелень	500	400
Фрукты свежие:	350	270
или соки	200	150
или фрукты сухие	20	20
Молоко	400	300
Кефир	300	300
Сыр	75	75
Творог	60	50
Мясо говядина	100	120
Мясо-птица	70	50
Рыба	100	75
Яйца	1 шт.	1 шт.
Масло животное	60	55
Масло растительное	25	30
Сметана	25	15
Сахар, сладости	100	75
Кофе, какао	2	3
Чай	2	2
Желатин	0,5	0,5
Соль	10	10
Томатная паста, пюре	5	5
Энергетическая ценность, ккал	3002	2800

Министр Совета Министров
Луганской Народной Республики

А.А. Гизай

Приложение 7
к постановлению Совета Министров
Луганской Народной Республики
от 15 декабря 2015 г. № 02-04/385/15

**Среднесуточный набор продуктов на одного ребенка до года, находящегося
в учреждениях здравоохранения различного профиля
(кроме туберкулезных)**

Продукты	Количество в сутки на одного ребенка, возрастная группа (грамм).			
	0–3 месяцев	4–5 месяцев	6–7 месяцев	8–12 месяцев
Сухие адаптированные смеси	100	120	80	60
(или редкие адаптированные смеси)	900	1000	900	600
Хлеб пшеничный (с 8 месяцев)	-	-	-	10
Хлеб ржаной (с 10 месяцев)	-	-	-	10
Крахмал (или мука картофельная)	-	-	1	2
Крупы, макаронные изделия, бобовые	-	-	20	30
Картофель	-	-	50	85
Овощи разные	-	-	120	180
Фрукты свежие	-	-	60	120
Фрукты сухие	-	-	4	6
Сок фруктовый	-	-	50	100
Сахар	-	-	30	30
Кондитерские изделия	-	-	-	15
Масло сливочное	-	-	4	6
Масло растительное	-	-	3	6
Яйцо, шт.	-	-	0,2	0,5
Молоко, кефир	-	-	200	380
Сыр кисломолочный	-	-	30	50
Мясо, в т. ч. мясные изделия	-	-	-	90
Рыба, рыбопродукты	-	-	-	25
Цикорий	-	-	-	1
Чай	-	-	-	0,1
Какао	-	-	-	1
Соль	-	-	1	2
Энергетическая ценность, ккал	660	730	1029	1249

Министр Совета Министров
Луганской Народной Республики

А.А. Гизай

Приложение 8
к постановлению Совета Министров
Луганской Народной Республики
от 15 декабря 2015 г. № 02-04/385/15

**Среднесуточный набор продуктов на одного ребенка, находящегося в
учреждениях здравоохранения различного профиля
(кроме туберкулезных)**

Продукты	Количество в сутки на одного ребенка, возрастная группа (грамм).				
	1–3 год	4–6 год	7–10 год	11–14 год	15–18 год
Хлеб пшеничный	65	100	150	180	200
Хлеб ржаной	15	50	70	100	100
Мука пшеничная	5	15	25	25	25
Крахмал (или мука картофельная)	1	1	2	2	3
Крупы, макаронные изделия, бобовые	50	65	80	80	85
Картофель	150	200	250	270	300
Овощи разные	200	300	350	400	450
Фрукты свежие	100	200	250	300	300
Фрукты сухие	10	10	15	20	20
Сок фруктовый, овощные	150	200	200	200	200
Мясо, в т. ч. мясные изделия	110	130	150	160	180
Рыба, рыбопродукты	30	40	50	60	70
Молоко	350	350	300	250	250
Кисломолочные продукты (кефир, йогурт).	150	150	200	250	250
Сыр	25	30	35	35	40
Сметана	10	12	15	15	15
Яйцо, шт.	0,5	1	1	1	1
Масло сливочное	20	30	35	40	40
Масло растительное	5	10	10	15	15
Сахар	40	50	55	60	60
Чай	1	1	1	1	1
Кофе зерновой, какао	-	2	2	3	4
Соль	4	5	6	6	6
Томатная паста, пюре	1	2	3	4	5
Дрожжи	-	1	1	1	1
Кондитерские изделия	10	10	15	15	20
Энергетическая ценность, ккал	1651	2200	2806	3053	3274

Министр Совета Министров
Луганской Народной Республики

А.А. Гизай

Приложение 9
к постановлению Совета Министров
Луганской Народной Республики
от 15 декабря 2015 г. № 02-04/385/15

**Норма питания для пациентов, находящихся на лечении в госпиталях
(отделениях многопрофильных больниц) для ветеранов войны на одного
больного в день в граммах**

Наименование продуктов	Норма в граммах
Хлеб ржаной	200
Хлеб пшеничный	250
Мука пшеничная	30
Крахмал (или мука картофельная)	5
Крупа и макаронные изделия в том числе:	175
Макаронные изделия	40
Манна крупа	20
Рис	25
Геркулес	30
Гречневая крупа	30
Пшено	15
Перловая крупа	15
Картофель	400
Овощи-зелень всего:	635
Капуста	240
Морковь	150
Свекла	90
Лук репчатый	25
Лук зеленый	10
Петрушка	20
Другие (помидоры, огурцы)	100
Зеленый горошек (консервы)	30
Фрукты свежие	300
Фрукты сухие	40
Сок фруктовый	200
Сахар	60
Мед	5
Молоко	250
Кефир	200
Сметана	50
Масло животное	50
Масло растительное	60
Творог н/ж	100

Сыр	25
Яйца	2 шт.
Мясо	150
Мясо-птица	250
Печень куриная	50
Рыба свежая	130
Колбасные изделия	50
Томат-паста	7
Дрожжи	4
Кофе	3
Чай	2
Желатин	0,5
Соль	10
Кондитерские изделия	100
Энергетическая ценность, ккал	2400

Министр Совета Министров
Луганской Народной Республики

А.А. Гизай

Приложение 10
к постановлению Совета Министров
Луганской Народной Республики
от 15 декабря 2015 г. № 02-04/385/15

**Среднесуточный набор продуктов на одного больного находящегося в
туберкулезных учреждениях различного профиля
(граммов на день на одного больного)**

Продукты	Количество в сутки на одного больного, возрастная группа (год).					
	1–3	4–7	8–10	11–14	15–17	Более - 18
Хлеб пшеничный	70	150	200	200	200	220
Хлеб ржаной	30	100	100	100	150	150
Мука пшеничная	25	45	55	55	60	60
Крахмал (или мука картофельная)	2	2	3	3	3	3
Крупы, макаронные изделия, бобовые	60	70	80	90	90	85
Картофель	150	400	450	450	450	450
Овощи разные	300	350	400	450	500	550
Фрукты свежие	200	250	300	300	300	300
Фрукты сухие	15	30	40	40	40	40
Сок фруктовый, овощные	100	120	150	150	180	200
Орехи	-	7	10	10	10	10
Масло сливочное	30	55	60	60	60	60
Масло растительное	7	12	15	18	20	21
Молоко кисломолочные продукты	600	550	500	500	500	500
Сыр кисломолочный	50	70	80	90	100	100
Сыр твердый	5	10	12	13	15	15
Сметана	15	20	25	30	30	30
Яйцо, шт.	1	1	1	1	1	1
Мясо, в т. ч. мясные изделия	120	150	165	200	220	220
Рыба, рыбопродукты	40	70	90	100	110	110
Сахар	45	50	60	65	65	60
Мед	1	4	5	5	5	5
Кондитерские изделия	10	30	40	40	40	40
Кофе зерновой, цикорий	2	5	5	5	5	4
Кофе растворимый	-	-	-	-	-	3
Какао	1	4	4	4	6	6
Чай	1	1	1	1	1	1
Соль	5	8	10	10	10	10
Дрожжи	1	2	3	3	3	3
Энергетическая ценность, ккал	1765	2290	2752	3068	3352	3198

Министр Совета Министров
Луганской Народной Республики

А.А. Гизай

Приложение 11
к постановлению Совета Министров
Луганской Народной Республики
от 15 декабря 2015 г. № 02-04/385/15

Норма питания доноров в день сдачи крови и (или) ее компонентов в граммах

Наименование продуктов	Норма в граммах
Мясо (говядина, птица)	300
Рыба	30
Масло сливочное	20
Масло растительное	5
Крупа разная и макаронные изделия	40
Яйцо куриное	1 (шт.)
Молоко	200
Сахар	35
Мука пшеничная	10
Хлеб ржаной	150
Хлеб пшеничный	150
Картофель	200
Капуста	100
Свекла	30
Морковь	50
Лук	20
Сухофрукты	20
Фрукты свежие	300
Сок	100
Чай	1,0
Какао	40
Энергетическая ценность, ккал	2000-2200

Министр Совета Министров
Луганской Народной Республики

А.А. Гизай

Приложение 12
к постановлению Совета Министров
Луганской Народной Республики
от 15 декабря 2015 г. № 02-04/385/15

Нормы замены продуктов при приготовлении диетических блюд

Наименование заменяемых продуктов	Масса продуктов, брутто, кг	Наименование заменяющих продуктов	Эквивалентная масса продуктов, брутто, кг	Кулинарное использование
Яйца без скорлупы	1	Яичный меланж мороженный	1	В блюдах из яиц, запеканках, мучных изделиях
Тоже	1	Яичный порошок	0,28	Тоже
Масло коровье несоленое, «Вологодское»	1	Масло крестьянское	1,13	В кулинарных изделиях и блюдах (кроме заправки блюд при отпуске)
Тоже	1	Масло коровье любительское	1,06	Тоже
Тоже	1	Масло коровье соленое (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,02 кг) ²	1	В фаршах, блинах, оладьях
Тоже	1	Масло коровье топленое	0,84	В фаршах, блинах, оладья и для заправки кулинарных изделий
Масло подсолнечное	1	Масло арахисовое, кукурузное, соевое, хлопковое, оливковое	1	В холодных блюдах, мучных изделиях, маринадах, блюдах из рыбы и др.
Масло подсолнечное рафинированное	1	Масло подсолнечное нерафинированное	1	В маринадах, некоторых соусах, холодных, овощных, рыбных блюдах, мучных изделиях
Молоко коровье пастеризованное, цельное	1	Молоко коровье пастеризованное нежирное (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04 кг)	1	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, мучных изделиях, кашах
Молоко коровье пастеризованное, цельное	1	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	Молоко коровье обезжиренное сухое (с увеличением закладки в	0,09	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах,

		рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04 кг)		мучных изделиях, кашах
То же	1	Сливки сухие (с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,042 кг)	0,16	В молочных кашах
То же	1	Молоко цельное сгущенное с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре сахара на 0,17 кг)	0,38	В сладких блюдах, напитках
То же	1	Молоко сгущенное стерилизованное в банках	0,46	В супах, соусах сладких блюдах, мучных изделиях и напитках
То же	1	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	Мед натуральный	1,25	В напитках, киселях, муссах, желе
То же	1	Рафинадная пудра	1	В сладких блюдах, запеканках, пудингах
Повидло, джем	1	Мармелад фруктово-ягодный (резной)	0,84	В сладких блюдах
То же	1	Варенье без косточек	1	То же
Крахмал картофельный сухой (20 % влажности)	1	Крахмал картофельный (сырец 50 % влажности)	1,6	В киселях, сладких супах
Крахмал картофельный	1	Крахмал кукурузный	1,5	В молочных киселях, желе
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1	Дрожжи хлебопекарные сухие	0,25	Для приготовления напитков, мучных изделий
Чай черный байховый не расфасованный	1	Чай плиточный черный	1	Для приготовления напитков
Кофе натуральный, жареный	1	Кофе натуральный растворимый	0,35	То же
Ванилин	1	Ванильный сахар	20	В сладких блюдах
То же	1	Ванильная эссенция	12,7	То же
Желатин	1	Агароид	0,7	В сладких желированных блюдах
Горошек зеленый (консервированный)	1	Горох овощной (лопатка) свежий	0,82	В холодных блюдах, супах, овощных блюдах, гарнирах
То же	1	Фасоль овощная (лопатка) свежая	0,82	То же
То же	1	Зеленый горошек свежий быстрозамороженный	0,71	То же
Зелень укропа,	1	Зелень укропа, петрушки,	1	Для ароматизации

петрушки, сельдерея свежая		сельдерея веточками соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,29 кг)		бульонов, супов, соусов
То же	1	Зелень укропа, петрушки, сельдерея измельченная соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,22 кг)	0,76	То же
То же	1	Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками быстрозамороженная	0,76	То же
Пастернак, петрушка, сельдерея корневые свежие	1	Белые корни петрушки, сельдерея и пастернака сушеные	0,15	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
*Щавель свежий	1	Пюре из щавеля (консервы)	0,4	В супах с использованием щавеля
Шпинат свежий	1	Пюре из шпината (консервы)	0,4	В супах с использованием шпината в овощных блюдах
Помидоры (томаты) свежие	1	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12 %	0,46	В супах, соусах и при тушении овощей
То же	1	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15 %	0,37	То же
То же	1	Сок томатный натуральный(4	1,22	То же
Помидоры (томаты) свежие	1	Консервы. Томаты натуральные целые (округлые плоды)	1,7	В холодных блюдах и гарнирах
То же	1	Консервы. Томаты натуральные целые (сливо видные плоды)	1,42	То же
Лук-порей свежий	1	Лук зеленый свежий	0,95	В супах, холодных блюдах, гарнирах, блюдах из овощей
Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12 %	1	Сок томатный натуральный	2,66	В супах, соусах и при тушении мяса, рыбы, овощей и т.д.
То же	1	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15 %	0,8	То же
То же	1	Томатная паста с содержанием сухих веществ 25–30 %	0,4	То же
Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12 %	1	Томатная паста с содержанием сухих веществ 35–40 %	0,3	То же
То же	1	Томатная паста соленая с	0,3	То же

		содержанием сухих веществ 37 % (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,03 кг)		
Яблоки свежие	1	Яблоки целые, половинками, четвертушками (бланшированные в сахарном сиропе) быстрозамороженные	0,8/0,73	В сладких блюдах
Брусника свежая	1	Клюква свежая	1	В салатах из капусты и в сладких блюдах
Урюк	1	Курага, каиса	0,75	В пудингах, сладких соусах, блюдах
Виноград сушеный (изюм, сабза)	1	Цукаты, кайса, курага	1	То же
Ядро ореха, миндаля сладкого	1	Ядро грецких орехов, фундука, арахиса	1	В сладких блюдах, пудингах
Кислота лимонная пищевая	1	Кислота винная пищевая	1	В блюдах, где используется лимонная кислота
То же	1	Сок лимона	8	То же

1. Здесь и далее в диетах с исключением или ограничением поваренной соли замена на подобные продукты не производится.
2. Расчет нормы замен произведен в соответствии с ГОСТом.
3. Числитель – масса яблок при размораживании полуфабриката на воздухе, знаменатель – масса яблок при размораживании полуфабриката в сахарном сиропе.

Примечания:

1. При использовании масла сливочного для заправки при отпуске блюд количество заменяемого и заменяющего масла других видов одинаковое.
2. Несмотря на то, что сорбит в два раза менее сладок, чем сахароза, норма его взаимозаменяемости 1:1.

Министр Совета Министров
Луганской Народной Республики

А.А. Гизай

Приложение 13
к постановлению Совета Министров
Луганской Народной Республики
от 15 декабря 2015 г. № 02-04/385/15

Нормы замены продуктов по белку и углеводам

Наименование продуктов	Кол-во продуктов нетто (г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону (+) или исключить из него (–)
		Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	
Замена хлеба (по белку и углеводам)					
Хлеб пшеничный из муки I с.	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой формовой	150	8,26	1,5	48,1	
Мука пшеничная I с.	70	7,42	0,84	48,16	
Макароны, вермишель I с.	70	7,49	0,91	48,72	
Крупа манная	70	7,91	0,49	50,12	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2	0,4	17,3	
Свекла	190	2,85	–	17,29	
Морковь	240	3,12	0,24	17,04	
Капуста б/к	370	6,66	0,37	17,39	
Макароны, вермишель I с.	25	2,67	0,32	17,4	
Горошек зеленый консервированный	64	2,0	0,1	4,5	
Горошек зеленый	40	2,0	-	5,3	
Крупа манная	25	2,82	0,17	17,9	
Бобы (фасоль)	33	2,0	-	2,7	
Капуста цветная	80	2,0	-	3,9	
Хлеб пшеничный I с.	35	2,66	0,31	17,39	
Хлеб ржаной простой формовой	55	3,05	0,55	17,64	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	–	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,48	–	9,69	
Курага (без косточек)	15	0,78	–	8,25	
Чернослив	15	0,34	–	8,67	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог п/ж	20	3,34	1,8	0,26	
Творог ж.	20	2,8	3,6	0,57	
Сыр	10	2,68	2,73	–	
Говядина I к.	15	2,79	2,1	–	

Говядина II к.	15	3	1,24	–	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,12	–	
Яйцо	22	2,8	2,5	0,1	
Замена мяса (по белку)					
Говядина I к.	100	18,6	14	–	
Говядина II к.	90	18	7,47	–	масло +6 г
Творог п/ж	110	18,3	9,9	1,43	масло +4 г
Творог ж.	130	18,2	23,4	3,7	масло –9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,72	–	масло +13 г
Яйцо	145	18,4	16,67	1,01	
Баранина II к.	97	20,2	8,7	-	масло -2,1 г
Печень говяжья	116	20,2	3,6	-	масло +4,1 г
Печень свиная	107	20,1	3,8	-	масло +3,9 г
Сердце говяжье	135	20,2	4,0	-	масло +3,6 г
Куры II к.	97	20,2	8,5	-	масло -1,8 г
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16	0,6	1,3	
Говядина I к.	85	15,81	11,9	–	масло –11 г
Говядина II к.	80	16	6,64	–	масло –6 г
Творог п/ж	100	16,7	9	1,3	масло –8 г
Творог ж.	115	16,1	20,7	3,27	масло –20 г
Яйцо	125	15,87	14,37	0,87	масло –13 г
Замена творога (по белку)					
Творог п/ж	100	16,7	9	1,3	
Говядина I к.	90	16,7	12,6	–	масло –3 г
Говядина II к.	85	17	7,47	–	
Рыба (филе трески)	100	16	0,6	–	масло +9 г
Яйцо	130	16,51	14,95	0,91	масло –5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,08	4,6	0,28	
Творог п/ж	30	5,01	2,7	0,39	
Творог ж.	35	4,9	6,3	0,99	
Сыр	20	5,36	5,46	–	
Говядина I к.	30	5,58	4,2	–	
Говядина II к.	25	5	2,07	–	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,73	–	
Яичный порошок	11,5	5,3	4,3	0,8	

Министр Совета Министров
Луганской Народной Республики

А.А. Гизай