

ГУЗ «Тульский областной детский многопрофильный санаторий «Иншинка» имени супругов Баташева И.С. и Баташевой А.В.;

**Филиал туберкулезного профиля №1**

**Филиал для детей с родителями №2**

**Филиал Кардиологического профиля №3**

**Филиал Психоневрологического профиля №4;**

Диета, в соответствии с которой осуществляется питание, обеспечивает потребности в основных пищевых веществах и энергии на этапе реабилитации. Вес готовых блюд соответствует возрасту пациента (4-6 лет, 7-10 лет, 11-14 лет и взрослые). Все блюда готовятся в соответствии со стандартными карточками-раскладками, в которых четко указано количество и перечень продуктов, входящих в приготавливаемое блюдо. Карточки-раскладки формируются на основе базисной литературы по лечебному питанию, утверждаются главным врачом учреждения.

**Суточный набор продуктов распределяется на все блюда в течение дня:**

**Молоко** — 550 г — распределяется для приготовления какао, кофе, молочной каши, соусов, вечернего молочного напитка.

**Картофель** — 250-300 г — (с учетом отходов на чистку) в первые блюда, картофельное пюре, картофельную запеканку, овощное рагу.

**Овощи, зелень** — 300-350 г — (с учетом отходов на чистку) – в овощные салаты из свёклы, капусты, моркови, томатов, огурцов, в первые блюда, овощное рагу, солянку.

**Сахар** — 60-70 г — в напитки (чай, кофейный напиток, какао, компот, молочные каши, запеканки, выпечки, соусы).

**Мясо** — 130-150 г — (в детском питании используется только говядина, курица) подаётся в виде котлет, тефтелей, азу, бефстроганов.

**Масло сливочное** — 35 — 40 г — входит в каши, макаронные изделия, картофельное пюре, супы (проводится пассировка овощей для заправки), выпечку.

**Яйцо** — 1шт — входит в такие блюда как омлет, выпечка, котлеты, биточки, фрикадельки, рыбные котлеты.

**\*В филиале туберкулезного профиля питание детей основано на диете с повышенным количеством белковой пищи — высокобелковая диета, которая достигается за счет увеличения суточных норм потребления мяса, творога, рыбы.**

Контроль за процессом приготовления и качеством блюд осуществляется медицинской сестрой диетической, врачом диетологом, главным врачом.

Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 года №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»