



**ЗАГАД**

14 07. 2017 № 793

г. Мінск

**ПРИКАЗ**

г. Минск

О некоторых вопросах организации питания детей с фенилкетонурией

На основании Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 28 октября 2011 г. № 1446 «О некоторых вопросах Министерства здравоохранения и мерах по реализации Указа Президента Республики Беларусь от 11 августа 2011 г. № 360», ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:

Инструкцию о порядке организации питания детей с фенилкетонурией, согласно приложению 1;

перечень продуктов для питания детей с фенилкетонурией, согласно приложению 2;

примерный рацион (меню) для детей с фенилкетонурией в возрасте 3 - 6 лет, согласно приложению 3;

рекомендуемые нормы выхода готовых блюд согласно приложению 4.

2. Начальникам управлений здравоохранения облисполкомов, председателю комитета по здравоохранению Мингорисполкома, руководителям организаций здравоохранения республиканского подчинения:

организовать питание детей с фенилкетонурией в организациях здравоохранения в соответствии с Инструкцией, утвержденной настоящим приказом;

обеспечить организационно-методическое руководство по организации питания детей с фенилкетонурией в учреждениях

образования и учреждениях иной ведомственной принадлежности в соответствии с Инструкцией, утвержденной настоящим приказом.

3. Контроль исполнения приказа возложить на Первого заместителя Министра Пиневича Д.Л.

Министр

 В.А.Малашко

СОГЛАСОВАНО  
Первый заместитель  
Министра образования Республики Беларусь  
В.А. Богуш



## ИНСТРУКЦИЯ об организации питания детей с фенилкетонурией

1. Настоящая Инструкция определяет порядок организации питания детей с фенилкетонурией в организациях здравоохранения, учреждениях образования и учреждениях иной ведомственной принадлежности.
2. Фенилкетонурия (далее – ФКУ) – наследственная болезнь обмена (метаболическое заболевание) из группы аминокислородопатий, связанная с дефицитом фермента фенилаланин-гидроксилазы. Недостаточность фермента проявляется нарушением процесса гидроксилирования фенилаланина в тирозин. Это приводит к повышенному содержанию фенилаланина и продуктов его неполного обмена в крови и других тканях, а также дефициту тирозина.  
При отсутствии лечения заболевание проявляется задержкой моторного и психо-речевого развития, микроцефалией, судорогами, нарушениями поведения и др.
3. Основным принципом лечения ФКУ является соблюдение диеты с ограничением натурального белка и достаточным поступлением других пищевых веществ и энергии.
4. Основными принципами организации питания детей с ФКУ являются:
  - исключение из рациона продуктов животного и растительного происхождения с высоким содержанием белка;
  - использование натуральных продуктов преимущественно растительного происхождения с учетом содержания белка, количества фенилаланина;
  - использование специальных низкобелковых продуктов на основе крахмалов;
  - обеспечение необходимого количества общего белка за счет аминокислотных смесей без фенилаланина.
5. Рацион для ребенка с ФКУ составляется индивидуально с учетом возраста и массы тела, индивидуальной переносимости фенилаланина, норм физиологических потребностей в основных пищевых веществах (белках, жирах и углеводах) и энергии.

Основанием для организации диетического питания ребенку с ФКУ в учреждении образования является медицинская справка о состоянии здоровья (форма 1 здр/у), выданная ребенку при поступлении в учреждение образования в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

6. Для приготовления блюд низкобелковой диеты на пищеблоке должны использоваться отдельно промаркированные для данной цели кухонная посуда и инвентарь в целях предупреждения перекрёстной контаминации продуктов.

7. При составлении индивидуального рациона (меню) необходимо использовать перечень продуктов для питания для детей с фенилкетонурией и примерный рацион (меню) для питания детей с фенилкетонурией, утвержденные настоящим приказом.

Примерный рацион (меню) составлен с учетом получения ребенком необходимого количества лечебной смеси.

В случае индивидуальной непереносимости тех или иных пищевых продуктов производится замена блюд с учетом норм взаимозаменяемости пищевых продуктов. При наличии пищевой аллергии перечень продуктов может быть изменен с учетом индивидуальной переносимости ребенка.

Коррективы в дневной (суточный) рацион воспитанников вносятся также в случае неисправности технологического оборудования на период его ремонта или замены.

Картотека блюд рациона составляется на основе сборников технологических карт блюд и изделий, утвержденных в порядке, установленном законодательством с учетом перечней продуктов для питания детей с ФКУ.

8. Для организации питания допускается использование отдельных специализированных безбелковых (низкобелковых) пищевых продуктов, приобретенных законными представителями несовершеннолетних. Пищевые продукты должны быть переданы в промышленной упаковке, в пределах установленных сроков годности.

Приложение 2  
к приказу  
Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь  
14.07.2017 № 793

ПЕРЕЧЕНЬ  
продуктов для питания детей  
с фенилкетонурией

Таблица 1

Перечень продуктов, рекомендуемых для питания  
детей с фенилкетонурией

Овощи	Баклажаны, брюква, кабачки, капуста бело- и краснокочанная, каперсы, морковь, огурцы, пастернак, патиссоны, перец сладкий, помидоры, редис, репа, свекла, тыква
Зелень	Артишоки, базилик, кресс-салат, кинза, лук-порей, лук репчатый, ревень, петрушка, сельдерей, салат-латук, укроп, фенхель
Фрукты и ягоды	Свежие и консервированные (или приготовленные в сахаре) фрукты: абрикосы, айва, ананас, апельсины, арбуз, виноград, гранат, груши, грейпфрут, дыня, ежевика, изюм, инжир (свежий, но не сушеный!), киви, клубника, крыжовник, лимон, малина, манго, мандарины, нектарины, оливки, персик свежий (но не сушеный!), слива, смородина свежая (черная, красная, белая), черника, чернослив, шелковица, яблоки, фруктовые салаты, засахаренные фрукты и ягоды
Крупа и зерновые	Мука рисовая и кукурузная, крахмал тапиоки, кукурузный и картофельный крахмал, тапиока, саго
Жиры и масла	Сливочное масло – содержание жира 82%, топленое масло, растительные масла всех видов (жидкие и твердые)
Сахар и сладости	Сахар, фруктоза, глюкоза, молочный сахар, мальтодекстрин, варенье, джемы, конфитюры, сиропы, мед, мармелад, леденцы, прозрачная карамель
Напитки	Питьевая вода негазированная, соки, нектары, чай

Перечень продуктов, ограниченно рекомендуемых  
для питания детей с фенилкетонурией

Молоко и молочные продукты	Молоко, кефир, йогурт (белок – не более 2,8г/100мл) Молоко сгущенное с сахаром Лацидофиллин Сметана жирность не менее 25% Сливки 10% жирности
Крупа и крупяные изделия	Рис отварной Кукурузная крупа вареная (мамалыга)
Овощи	Капуста цветная вареная Брокколи сырая, вареная Брюссельская капуста вареная
Овощные консервы	Шпинат-пюре Горошек консервированный кукуруза консервированная

Перечень продуктов, запрещенных  
для питания детей с фенилкетонурией

Мясо и мясные изделия	Баранина, говядина, свинина, мясо птиц (куры, утки, индейка и т.п.), колбасы, паштеты, сардельки, сосиски, субпродукты (печень, почки, сердце и т.п.), мясные деликатесы (карбонат, буженина и т.п.)
Рыба и рыбные продукты	Рыба морская и речная свежая и замороженная, рыбные консервы, икра, крабовые и рыбные палочки, креветки, моллюски, пасты и паштеты, ракообразные
Творог и сыры	Творог, творожки, замороженные массы и сырки, брынза, сыры твердые и мягкие, сыры и сырки плавленые, сырные пасты
Хлеб и хлебобулочные изделия	Мука (пшеничная, ржаная, овсяная, гречневая, рисовая, кукурузная), хлеб белый и черный, хлебные палочки, баранки, сушки, булочки, печенье, пирожные, торты
Крупа и хлопья	Крупа гречневая, крупа кукурузная, рис, пшено, толокно, крупа манная, крупа перловая, крупа ячневая, хлопья овсяные
Соевые продукты	Мука соевая, продукты из сои (заменители мяса и т.п.), широко распространенные в вегетарианском питании, поп-корн
Яйца	Все виды яиц
Орехи	Все виды орехов
Аспартам <sup>1</sup>	Низкокалорийные напитки и жевательные резинки, содержащие искусственный подсластитель аспартам <sup>1</sup>
Желатин	Загуститель
Молоко и кисломолочные продукты	Молоко, кефир, ряженка, простокваша, йогурты

<sup>1</sup> искусственный подсластитель, код по европейской классификации E-951.

Приложение 3  
к приказу  
Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь  
14.07.2017 № 793

ПРИМЕРНЫЙ РАЦИОН (МЕНЮ)<sup>1</sup>  
для детей с фенилкетонурией в возрасте 3 – 6 лет

Первая неделя:

Наименование блюд <sup>2</sup>	Масса порции	Химический состав				
		белки	жиры	углевод ы	калори йность	фенил- аланин
Понедельник						
Завтрак						
Печенье (низкобелковое/ безбелковое)	30	0,06	6,9	22,32	153,6	2,16
Чай с сахаром	200	0,06	0,02	12,99	49,27	1,8
Макаронные изделия (низкобелковые) отварные	40/5/5	0,32	3,97	37,45	191,15	10,8
Всего:		0,44	10,89	72,76	394,02	14,76
Обед						
Рассольник «Ленинградский» (с рисовой крупой низкобелковой) <sup>4</sup>	200/5	1,52	4,1	8,35	77,16	70
Капуста тушеная	150	1,9	10,19	6,01	123,4	55,7
Хлебцы рисовые низкобелковые <sup>6</sup>	8	0,16	0,11	6,29	30	8
Компот из свежих яблок	200	0,12	0	17,91	70,35	8
Всего:		3,7	14,4	38,56	300,91	141,7
Полдник						
Чай с сахаром	200	0,06	0,02	12,99	49,27	1,8
Фрукты (яблоко)	230	0,92	0,92	22,54	108,1	20,7
Зефир	30	0,24	0	23,49	91,2	7,2
Всего:		1,22	0,94	59,02	248,57	29,7
Ужин						
Салат из помидоров, капусты и сладкого перца <sup>3</sup>	100	1,1	10,1	4,3	112,8	36,1
Котлеты морковные (безбелковые)	50	0,65	4,56	6,96	70,8	15,5
Пюре картофельное <sup>5</sup>	50	1,52	2,2	10,28	68,79	50
Хлебцы рисовые низкобелковые <sup>6</sup>	8	0,16	0,11	6,29	30	8
Сок березовый	200	0,2	0	11,6	48	0
Всего:		3,63	16,97	39,43	330,39	109,6
Итого за день:		8,99	43,2	209,77	1273,89	295,76
Вторник						
Завтрак						
Каша рисовая вязкая (низкобелковая) с тыквой <sup>7,3</sup>	50/5	0,3	4,4	56,05	275,95	11,5
Печенье (низкобелковое/ безбелковое)	30	0,06	6,9	22,32	153,6	2,16



безбелковое)						
Чай с сахаром	200	0,06	0,02	12,99	49,27	1,8
Всего:		0,42	1,32	91,36	478,82	15,46
Обед						
Огурец свежий (порциями)	100	0,6	0,2	1,8	12	14
Борщ с картофелем	200/5	1,52	4,1	8,35	77,16	62
Баклажаны, тушеные в соусе <sup>3</sup>	100	1,4	4,4	2,8	65,9	52
Хлебцы рисовые низкобелковые <sup>6</sup>	8	0,16	0,11	6,29	30	8
Сок яблочный	200	0,8	0,8	19,6	84	8
Всего:		4,48	9,61	38,84	269,06	144
Полдник						
Отвар шиповника <sup>3</sup>	200	0,6	0	3,8	19,8	0
Фрукты (апельсин)	230	2,07	0,46	18,63	96,6	46
Желе из сиропа плодового или ягодного <sup>8,3</sup>	50	0	0	6,9	32	5
Всего:		2,67	0,46	29,33	148,4	51
Ужин						
Капуста, тушеная с морковью	150	1,9	10,19	6,01	123,4	55,7
Хлебцы рисовые низкобелковые <sup>6</sup>	8	0,16	0,11	6,29	30	8
Компот из смеси сухофруктов	200	0,12	0	17,91	70,35	8
Всего:		2,18	10,3	30,21	223,75	71,7
Итого за день:		9,75	21,69	189,74	1120,03	282,16
Среда						
Завтрак						
Печенье (низкобелковое/ безбелковое)	30	0,06	6,9	22,32	153,6	2,16
Чай с сахаром	200	0,06	0,02	12,99	49,27	1,8
Каша гречневая низкобелковая <sup>10</sup>	40	1,6	12,4	37,2	156	80
Всего:		1,72	19,32	72,51	358,87	83,96
Обед						
Салат из свежих помидоров с решотчатым луком	100	1,12	5,14	4,7	70,64	22,4
Суп картофельный с вермишелью (низкобелковой)	200	1,2	9,26	12,66	139,56	48,2
Капуста отварная с маслом <sup>3</sup>	100	1,8	5,2	4,4	71,5	50
Кисель из вишневого сока	200	0,3	0	33,38	131,3	9
Хлебцы рисовые низкобелковые <sup>6</sup>	8	0,16	0,11	6,29	30	8
Всего:		4,58	19,71	61,43	443	137,6
Полдник						
Компот из яблок	200	0,8	0	33,4	140	2,4
Зефир	30	0,24	0	23,49	91,2	7,2
Яблоки печеные	230	0,69	0,76	40,64	172,5	10,7
Всего:		1,73	0,76	97,53	403,7	20,3
Ужин						
Свекла, тушеная в сметане	100	1,45	7,03	7,06	98,2	49,3
Чай с сахаром	200	0,06	0,02	12,99	49,27	1,8
Хлебцы рисовые низкобелковые <sup>6</sup>	8	0,16	0,11	6,29	30	8

Всего:		1,67	7,16	26,34	177,47	59,1
Итого за день:		9,7	46,95	257,81	1383,04	300,96
Четверг						
Завтрак						
Сырники (низкобелковые), запеченные со сметаной <sup>9</sup>	30/10	0,84	6,24	36,8	207,5	40,2
Чай с сахаром	200	0,06	0,02	12,99	49,27	1,8
Всего:		0,9	6,26	49,79	256,77	42
Обед						
Винегрет <sup>3</sup>	100	1,3	10,1	6	121,2	46,3
Суп из овощей <sup>3</sup>	200/5	1,8	6	7,4	92	47
Макаронные изделия (низкобелковые) отварные	40/5/5	0,32	3,97	37,45	191,15	10,8
Хлебцы рисовые низкобелковые <sup>6</sup>	8	0,16	0,11	6,29	30	8
Сок березовый	200	0,2	0	11,6	48	0
Всего:		3,78	20,18	68,74	482,35	112,1
Поддник						
Кисель из свежих яблок	200	0,3	0	33,38	131,3	9
Печенье (низкобелковое/ безбелковое), сливочное масло (порционно)	30/5	0,06	6,9	22,32	153,6	2,16
Фрукты (груша)	230	1,15	0,69	28,52	119,6	29,9
Всего:		1,51	7,59	84,22	404,5	41,06
Ужин						
Помидоры свежие (порциями)	100	0,9	0,2	2,6	17	24
Рагу из овощей	150	1,48	10,08	7,57	127,3	56
Чай с сахаром	200	0,06	0,02	12,99	49,27	1,8
Хлебцы рисовые низкобелковые <sup>6</sup>	8	0,16	0,11	6,29	30	8
Всего:		2,6	10,41	29,45	223,57	89,8
Итого за день:		8,79	44,44	232,2	1367,19	284,96
Пятница						
Завтрак						
Оладьи <sup>9</sup> с тыквой (низкобелковые) <sup>3</sup>	100/15	0,76	4,05	60,96	284	30,8
Чай с сахаром	200	0,06	0,02	12,99	49,27	1,8
Всего:		0,82	4,07	73,95	333,27	32,6
Обед						
Салат из свеклы с яблоками	100	0,96	12,18	8,32	146,28	38,4
Суп картофельный с макаронными изделиями (безбелковыми)	200	1,2	9,26	12,66	139,56	38,2
Знеканка картофельная	100	1	10,09	44,47	217,15	50
Сок березовый	200	0,2	0	11,6	48	0
Хлебцы рисовые низкобелковые <sup>6</sup>	8	0,16	0,11	6,29	30	8
Всего:		3,52	31,64	83,34	580,99	134,6
Поддник						
Компот из смеси сухофруктов	200	0,12	0	17,91	70,35	8
Печенье (низкобелковое /	30	0,06	6,9	22,32	153,6	2,16

безбелковое)						
Яблоки печеные	230	0,69	0,76	40,64	172,5	10,7
Всего:		0,87	7,66	80,87	396,45	20,86
Ужин						
Икра кабачковая <sup>3</sup>	100	1,2	4,7	8	76,1	33
Морковь, тушенная в сметанном соусе	100	1,3	9,11	4,52	106	49,8
Хлебцы рисовые низкобелковые <sup>6</sup>	8	0,16	0,11	6,29	30	8
Чай с сахаром	200	0,06	0,02	12,99	49,27	1,8
Всего:		2,72	13,94	31,8	261,37	92,6
Итого за день:		7,93	57,31	269,96	1572,08	280,66
Вторая неделя:						
Наименование блюд	Масса порции	Химический состав				
		белки	жиры	углеводы	калорийность	фенил-ананин
Понедельник						
Завтрак						
Печенье (низкобелковое/ <sup>7</sup> безбелковое)	30	0,06	6,9	22,32	153,6	2,16
Макаронные изделия (низкобелковые) отварные	40/5/5	0,32	3,97	37,45	191,15	10,8
Чай с сахаром	200	0,06	0,02	12,99	49,27	1,8
Всего:		0,44	10,89	72,76	394,02	14,76
Обед						
Салат из белокочанной капусты с яблоками	50	0,86	5,1	3,71	64,21	25,8
Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,2	9,26	12,66	139,56	38,2
Баклажаны, тушенные в соусе <sup>3</sup>	100	1,4	4,4	2,8	65,9	52
Запеканка картофельная с овощами	100	0,9	10,09	44,47	217,15	44,7
Хлебцы рисовые низкобелковые <sup>6</sup>	8	0,16	0,11	6,29	30	8
Компот из смеси сухофруктов	200	0,8	0	33,4	140	2,4
Всего:		5,32	28,96	103,33	656,82	171,1
Полдник						
Чай с сахаром	200	0,06	0,02	12,99	49,27	1,8
Яблоки печеные	230	0,69	0,76	40,64	172,5	10,7
Зефир	30	0,24	0	23,49	91,2	7,2
Всего:		0,99	0,78	77,12	312,97	19,7
Ужин						
Свекла, тушенная в сметане	100	1,45	7,03	7,06	98,2	49,3
Хлебцы рисовые низкобелковые <sup>6</sup>	8	0,16	0,11	6,29	30	8
Сок яблочный	200	0,8	0,8	19,6	84	8
Всего:		2,41	7,94	32,95	306,4	65,3
Итого за день:		9,16	48,57	286,16	1670,21	270,86
Вторник						
Завтрак						
Каша гречневая низкобелковая <sup>10</sup>	40	1,6	12,4	37,2	156	80

Печенье (безбелковое) низкобелковое	30	0.06	6.9	22,32	153,6	2.16
Чай с сахаром	200	0.06	0.02	12,99	49,27	1,8
Всего:		1,72	19,32	75,51	358,87	83,96
Обед						
Салат из свежих огурцов с репчатым луком	100	0.84	5,08	2,62	59,1	25,2
Суп из овощей <sup>3</sup>	200/5	1.8	6	7,4	92	47
Макаронные изделия (низкобелковые) отварные	40/5/5	0.32	3,97	37,45	191,15	10,8
Коллеты морковные (безбелковые)	50	0.65	4,56	6,96	70,8	15,5
Хлебцы рисовые низкобелковые <sup>6</sup>	8	0.16	0,11	6,29	30	8
Сок березовый	200	0,2	0	11,6	48	0
Всего:		3,97	19,72	72,32	491,05	106,5
Поддник						
Желе <sup>8</sup> из сиропа плодового или ягодного <sup>3</sup>	50	0	0	6,9	32	5
Фрукты (груша)	230	1,15	0,69	28,52	119,6	29,9
Компот из смеси сухофруктов	200	0,12	0	17,91	70,35	8
Всего:		1,27	0,69	53,33	221,95	42,9
Ужин						
Капуста, тушеная с морковью	150	1,9	10,19	6,01	123,4	55,7
Чай с сахаром	200	0.06	0.02	12,99	49,27	1,8
Хлебцы рисовые низкобелковые <sup>6</sup>	8	0.16	0.11	6,29	30	8
Всего:		2,24	11,32	35,47	252,87	65,5
Итого за день:		9,2	51,05	236,63	1324,74	298,86
Среда						
Завтрак						
Сырники (низкобелковые), заваренные со сметаной <sup>9</sup>	30/10	0.84	6,24	36,8	207,5	40,2
Кисель из вишневого сока	200	0.3	0	33,38	131,3	9
Всего:		1,14	6,24	70,18	338,8	49,2
Обед						
Суп любительский	200	1,2	9,26	12,66	139,56	48,2
Свекла, тушеная в сметане	100	1,45	7,03	7,06	98,2	49,3
Чай с сахаром	200	0.06	0.02	12,99	49,27	1,8
Хлебцы рисовые низкобелковые <sup>6</sup>	8	0.16	0.11	6,29	30	8
Всего:		2,87	16,42	39	317,03	107,3
Поддник						
Чай с сахаром	200	0.06	0.02	12,99	49,27	1,8
Печенье (низкобелковое/ безбелковое), сливочное масло (порционно)	20/5	0.18	5,61	13,57	105,65	7
Яблоки печеные	230	0.69	0.76	40,64	172,5	10,7
Всего:		0,93	6,39	67,2	327,42	19,5
Ужин						
Помидоры свежие (порциями)	50	0.45	0,1	1,3	8,5	12

Пюре картофельное <sup>5</sup>	50	1.08	1.6	7,34	49,14	50
Котлеты картофельные овощные (низкобелковые)	50	1	4.56	7.4	147	50
Хлебцы рисовые низкобелковые <sup>6</sup>	8	0.16	0,11	6,29	30	8
Паниток клюквенный <sup>3</sup>	200	0	0	24,8	98	8
Всего:		2,69	6,37	47,13	332,64	128
Итого за день:		7,63	35,42	223,51	1315,89	304
Четверг						
Завтрак						
Каша рисовая вязкая (низкобелковая) с тыквой <sup>3</sup>	50/5	0,37	5,55	56,05	275,95	11,5
Печенье (низкобелковое / безбелковое)	30	0,06	6,9	22,32	153,6	2,16
Чай с сахаром	200	0,06	0,02	12,99	49,27	1,8
Всего:		0,49	12,47	82,61	478,82	15,46
Обед						
Салат из моркови с яблоками	50	0,42	0,11	7,87	33,23	12,6
Борщ с картофелем	200/5	1,52	4,1	8,35	77,16	62
Рагу из овощей	150	1,48	10,08	7,57	127,3	56
Хлебцы рисовые низкобелковые <sup>6</sup>	8	0,16	0,11	6,29	30	8
Компот из свежих яблок	200	0,12	0	17,91	70,35	8
Всего:		3,7	14,4	47,99	338,04	146,6
Полдник						
Чай с сахаром	200	0,06	0,02	12,99	49,27	1,8
Печенье (низкобелковое/ безбелковое), сливочное масло (порционно)	30	0,06	6,9	22,32	153,6	2,16
Фрукты (апельсин)	230	2,07	0,46	18,63	96,6	46
Всего:		2,19	7,38	53,94	299,47	49,96
Ужин						
Каша, тушеная с яблоками	100	2,18	6,72	5,05	84,87	65,4
Чай с сахаром	200	0,06	0,02	12,99	49,27	1,8
Хлебцы рисовые низкобелковые <sup>6</sup>	8	0,16	0,11	6,29	30	8
Всего:		2,4	6,85	34,51	164,14	75,2
Итого за день:		8,78	41,1	219,05	1280,47	287,22
Пятница						
Завтрак						
Оладьи <sup>9</sup> с тыквой (низкобелковые) <sup>3</sup>	100/15	0,76	4,05	60,96	284	30,8
Чай с сахаром	200	0,06	0,02	12,99	49,27	1,8
Всего:		0,82	4,07	73,95	333,27	32,6
Обед						
Салат «Цветной»	50	0,69	4,03	4,74	57,41	27,6
Щи из свежей капусты	200/5	1,52	4,1	8,35	77,16	62
Занежка картофельная с овощами	100	0,9	10,09	44,47	217,15	44,7
Компот из смеси сухофруктов	200	0,8	0	33,4	140	2,4
Хлебцы рисовые	8	0,16	0,11	6,29	30	8

низкобелковые <sup>6</sup>						
Всего:		4,07	18,33	107,43	521,72	144,7
Полдник						
Компот из смеси сухофруктов	200	0,12	0	17,91	70,35	8
Зефир	30	0,24	0	23,49	91,2	7,2
Яблоки печеные	230	0,69	0,76	40,64	172,5	10,7
Всего:		1,05	0,76	95,53	334,05	25,9
Ужин						
Огурцы свежие (порциями)	100	0,6	0,2	1,8	12	14
Морковь тушенная в сметанном соусе	100	1,3	9,11	4,52	106	49,8
Хлебцы рисовые низкобелковые <sup>6</sup>	8	0,16	0,11	6,29	30	8
Чай с сахаром	200	0,06	0,02	12,99	49,27	1,8
Всего:		2,12	10,44	28,59	197,27	73,6
Итого за день:		10,98	34,7	305,5	1386,31	276,8

<sup>1</sup>Примерный рацион (меню) для детей других возрастных групп разрабатывается на основании примерного рациона (меню) для детей с фенилкетонурией в возрасте 3-6 лет путем изменения массы порции в соответствии с возрастом ребенка.

<sup>2</sup>Для приготовления блюд используются рецептуры блюд Сборника технологических карт блюд и изделий для детей раннего и дошкольного возраста. В 2 т. Т. 2 Технологические карты блюд и изделий для детей дошкольного возраста (3-6 лет / Министерство торговли Республики Беларусь. – Минск: Редакция журнала «Гермес», 2016. – 764 с.

<sup>3</sup>Для приготовления блюд используются рецептуры блюд Сборника технологических карт блюд диетического питания (Министерство торговли Республики Беларусь, Белорусская ассоциация кулинаров, издание 2-е дополненное-Минск, 2005).

<sup>4</sup>В рецептурах супов исключается мясной или рыбный бульон.

<sup>5</sup>Готовится на воде.

<sup>6</sup>Хлебцы рисовые низкобелковые до 2,5 г белка на 100 г продукта.

<sup>7</sup>В рецептурах каши и молочных блюд допускается использование сливок жирностью 33% и белком до 1,5 г на 100 г, разведенных водой в пропорции 1 к 10 либо низкобелковое молоко.

<sup>8</sup>В рецептурах желе загуститель желатин заменяется агар-агаром.

<sup>9</sup>В рецептурах сырников и оладий исключается яйцо; мука пшеничная заменяется на муку низкобелковую;

<sup>10</sup>Крупа гречневая низкобелковая с белком не более 4 г на 100 г сухого продукта.

Приложение 4  
к приказу  
Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь  
14.07.2017 № 793

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НОРМЫ  
ВЫХОДА ГОТОВЫХ БЛЮД

Наименование блюд	Дети 1-3 лет	Дети 4-7 лет	Дети 8-10 лет
Супы, щи, борщи	200	250	300
Запеканки, пудинги, оладьи	75/10	100/10	150/15
Гарниры (каши, пюре, другие овощи)	100	150	150; 200
Салаты овощные	50	50	75; 100