

ОБЩЕРОССИЙСКАЯ ОБЩЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ВСЕРОССИЙСКОЕ ОБЩЕСТВО РАЗВИТИЯ  
ШКОЛЬНОЙ И УНИВЕРСИТЕТСКОЙ  
МЕДИЦИНЫ И ЗДОРОВЬЯ



**РОШУМЗ**

---

**ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ,  
НАХОДЯЩИХСЯ НА ЛЕЧЕНИИ  
В ПРОТИВОТУБЕРКУЛЕЗНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ  
(СТАЦИОНАРАХ), САНАТОРИЯХ**

**Методические рекомендации**

**Москва – 2020**

УДК 616.24-5-083.2-053.4-614.214(075.8)

ББК 51.287я81

П 35

ISBN 978-5-94689-215-5

**Авторский коллектив:** член-корр. РАН профессор Кучма В.Р. д-р мед. наук, д-р мед. наук, профессор Горелова Ж.Ю. (НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков ФГАУ «НМИЦ здоровья детей»), д-р мед. наук Блинова Е.Г., профессор д-р мед. наук Гудинова Ж.В., канд. мед. наук Жернакова Г.Н. (ФГБОУ ВО «Омский государственный медицинский университет Минздрава России»), Леляк В.И., Фирстова Р.А., Леонтьева Р.А. (БУЗОО «Детский легочно-туберкулезный санаторий»).

**П 35** Питание детей и подростков, находящихся на лечении в противотуберкулезных учреждениях (стационарах), санаториях / Кучма В.Р., Горелова Ж.Ю., Блинова Е.Г., Гудинова Ж.В., Жернакова Г.Н., Леляк В.И., Фирстова Р.А., Леонтьева Р.А. – М. РОШУМЗ, 2020. – 25 с.

В методических рекомендациях представлен примерный рацион питания для детей постоянно находящихся на лечении в противотуберкулезных учреждениях (стационарах), санаториях. Методические рекомендации могут быть использованы для организации питания детей в школах-интернатах и детских домах.

Издание предназначено для медицинских работников и специалистов по организации питания.

#### Контактная информация

105064, Москва, Малый Казенный переулок, дом 5, стр. 5

НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков

ФГБУ «НЦЗД»

<http://www.niigd.ru>

**Рецензент:** Турчанинов Д.В. – профессор д-р мед. наук, заведующий кафедрой гигиены, гигиены питания человека (ФГБОУ ВО «Омский государственный медицинский университет» Минздрава России), Главный внештатный специалист диетолог Министерства здравоохранения Омской области.

© РОШУМЗ, 2020

Туберкулез имеет широкое распространение в мире и является одной из 10 ведущих причин смерти. По данным ВОЗ в 2016 году туберкулезом заболели 10,4 миллиона человек и 1,7 миллиона человек (в том числе 0,4 миллиона человек с ВИЧ) умерли от этой болезни. В 2016 году 87% новых случаев заболевания туберкулезом произошло в 30 странах. По оценкам ВОЗ, 53 миллиона человеческих жизней было спасено с 2000 по 2016 год благодаря диагностике, лечению туберкулеза и диетическому питанию.

Рекомендуемый среднесуточный набор продуктов для детей, находящихся на лечении в туберкулезных стационарах, туберкулезных санаториях Омской области разработан и представлен в таблице 2. Химический состав рекомендуемых наборов продуктов, дифференцированных по основным возрастным группам, разработан и представлен в таблице 3. Перечень пищевых продуктов, используемых при организации питания пациентов медицинских организаций государственной системы здравоохранения Омской области, представлен в таблице 4. Ассортимент продуктов промышленного выпуска для использования в питании детей 2-го и 3-го года жизни представлен в таблице 5. Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний

(отравлений) представлены в таблице 6. Таблица замены продуктов по белкам и углеводам представлена в таблице 7. Химический состав рекомендуемых продуктов для питания детей, находящихся на лечении в туберкулезных стационарах и туберкулезных санаториях (на 100 г.) указаны в приложении 1.

Разработанный продуктовый набор включает все группы пищевых продуктов: мясные и молочные продукты, рыбу, фрукты, овощи, плодовоовощные соки, зерновые продукты, а также орехи, мед, сухофрукты, адекватный по содержанию витаминов и минеральных веществ, разработан с учетом региональных особенностей и возможностей его обеспечения медицинской организацией.

Таблица 1

**Стандартные высокобелковая и высококалорийная диеты\*  
для организации питания детей в медицинских  
организациях, санаториях противотуберкулезного профиля**

Стандартная диета	Показания к назначению	Характеристика стандартной диеты
Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета) – ВБД	Туберкулез легких, хр. панкреатит в стадии ремиссии. Ревматизм с малой степенью активности процесса при затяжном течении	Диета с повышенным содержанием белка, нормальным количеством жиров и углеводов. При назначении диеты больным сахарным диабетом и после резекции желудка с демпинг-

\*при использовании набора ВБД для расчета меню детям с сахарным диабетом исключить сахар, хлеб, кондитерские изделия, манную крупу, муку, картофельный крахмал и т.д.

	<p>болезни без нарушения кровообращения. Ревматизм в стадии затухающего обострения. Нагноительные процессы. Анемия различной этиологии. Ожоговая болезнь. Лечение кортикостероидами (хр. Гепатит, цирроз, хр. Гломерулонефрит, врожденный нефротический синдром и др.)</p>	<p>синдромом рафинированные углеводы исключаются. Ограничиваются азотистые экстрактивные вещества, продукты, богатые эфирными маслами; исключаются острые приправы, копчености, соленья. Соль йодированная пищевая 5-6 г/сутки. Блюда готовят в отварном или на пару, тушеном, запечённом виде, протертые и не протертые. Температура пищи от 15 до 60-65° С. Свободная жидкость 1,5-2 л. Ритм питания дробный, 4-6 раз в день.</p>
<p>Вариант диеты с повышенной калорийностью (высококалорийная диета) ВКД</p>	<p>Туберкулез, ВИЧ. Хроническая обструктивная болезнь легких. Врожденные пороки развития легких, муковисцидоз.</p>	<p>Диета с повышенным содержанием белка, жира, физиологическим количеством сложных углеводов, ограничением легкоусвояемых сахаров, повышенной энергетической ценностью. Соль йодированная пищевая 1-5 г/сутки. При назначении диеты больным сахарным диабетом рафинированные углеводы исключаются. Блюда готовят в отварном, тушеном, запечённом виде, протертые и непотертые. Температура пищи от 15 до 60-65°С. Свободная жидкость – 1,5-2 л. Ритм питания дробный, 4-6 раз в день.</p>

**Рекомендуемый среднесуточный набор продуктов для  
детей, находящихся на лечении в туберкулезных  
стационарах, туберкулезных санаториях Омской области**

Таблица 2

№ п/п	Наименование	Количество продуктов в г (брутто) для возрастных групп	
		1-3 года	3-7 лет
1	2	3	4
1	Хлеб пшеничный	110	140
2	Хлеб ржаной	-	-
3	Мука пшеничная	20	40
4	Мука картофельная	1	1
5	Крупы, бобовые	60	65
	гречневая	5	5,4
	рисовая	10	11
	пшеничная «полтавская»	2,7	2,9
	манная	10	10,8
	пшенная	1	1,1
	овсяная	7	7,6
	перловая	4,6	5,0
	ячневая	4	4,3
	горох	1,7	1,83
6	макаронные изделия	10	15
7	Картофель*	190	210
8	Овощи разные, зелень	200	280
	капуста белокочанная	50	74
	капуста цветная	30	38
	лук репчатый (чеснок с учетом индивидуальной переносимости)	13	18,2
	лук зеленый	11,8	16,5
	петрушка зелень	0,2	0,3
	укроп зелень	3	4,2

	морковь**	46	64
	свекла***	28	39,2
	томаты	4	5,6
	огурцы свежие	3	4,2
	огурцы соленые (без уксуса)	3	4,2
	баклажан	4	5,6
	кабачок	4	5,6
	горошек зеленый консервированный	5	5,4
	кукуруза консервированная	5	5,4
	фасоль консервированная	4	4,3
	Томат-паста	-	1
9	Фрукты и ягоды свежие	100	200
	апельсины	20	40
	яблоки (груши, нектарины)	30	60
	груша	10	20
	персик (нектарин)	10	20
	бананы	30	60
10	Фрукты, сухие, в т.ч. шиповник	10	12
	виноград сушеный (кишмиш)	1	1
	чернослив	1	1
	абрикосы сушеные с косточкой	2	2
	шиповник	2	2
	яблоки сушеные	2	3
11	Соки фруктовые, овощные, ягодные	150	200
	сок апельсиновый	20	30
	сок яблочный	80	100
	сок морковный (тыквенный)	20	30
	сок абрикосовый (персиковый)	30	40
12	Мясо (субпродукты)	60	100
	говядина 1 категории, бескостная	55	95
	печень говяжья, сердце	5	5
13	Куры 1 категории потрошенные	25	30
14	индейка (филе из грудной части)	5	10
15	Колбасные изделия	0	10
16	Рыба (филе)****, морепродукты	30	40

	минтай свежий	14	16
	хек	4	5
	треска	4	5
	горбуша	4	5
17	Сельдь, икра	4	5
	сельдь среднесоленая атлантическая	3	4
	икра рыбная горбуши соленая	1	1
18	Морепродукты	0	4
	кальмар (мясо)	0	4
	Колбасные изделия (сосиски)	0	10
19	Молоко пастеризованное 3,2% жир.	243	193
20	Кисломолочные продукты (м.д.ж.2,5-3,2%)	207	207
	йогурт 3,2% жир.	60	60
	ряженка 4%	70	70
	простокваша 3,2%	20	20
	ацидофилин несладкий 3,2%	20	20
	кефир 3,2% жир.	37	37
21	Творог м.д.ж. 5-9%	40	40
22	Сметана (м.д.ж. 10-15%)	5	10
23	Сыр голландский, российский	5	10
24	Яйца, шт.	0,5	1
25	Масло сливочное несоленое	20	25
26	Масло растительное	5	10
27	Сахар	40	45
28	Кондитерские изделия	10	10
	печенье сдобное	4	4
	пастила	0,5	0,5
	зефир	0,5	0,5
	мармелад	0,5	0,5
	пряники глазированные	2,5	2,5
	конфеты, глазированные шоколадом с помадными корпусами	1	1
	мед пчелиный	1	1
29	Чай	0,5	0,5
30	Кофейный напиток злаковый (крупя)	1	2



	ячменная)		
31	Какао порошок	-	1
32	Дрожжи прессованные	0,5	0,5
33	Соль йодированная	5	5
34	Смесь белковая композитная сухая, Нутриэн Фтизио и др.*****	-	15

\* норму картофеля увеличивать с 1 ноября по 31 декабря на 7%, с 1 января по 28-29 февраля – на 15%, с 1 марта – на 25%.

\*\* норму моркови увеличивать с 1 января на 4%.

\*\*\* норму свеклы увеличивать с 1 января на 6%.

\*\*\*\* в случае отсутствия филе в ассортименте рыбных продуктов расчет проводить с учетом несъедобной части.

\*\*\*\*\*смеси белковые композитные сухие предназначены для использования пищеблоками медицинских организаций в качестве компонентов приготовления готовых блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания. В 100 граммах смеси белковой композитной сухой содержится 40,0 граммов белка, 20,0 граммов жира, 30,0 граммов общих углеводов, 452 килокалории.

Таблица 3

**Химический состав рекомендуемых\* наборов  
продуктов, дифференцированных по основным  
возрастным группам**

Химический состав \ Возраст	1-3 года	3-7 лет
белки, г.	65,1	88,1
жиры, г.	56,7	78,5
углеводы, г.	240,0	305,3
энергетическая ценность, ккал.	1754,9	2309,6
кальций, мг	874,3	1071
фосфор, мг	1168,7	1370
железо, мг	12,6	17,0
витамин В <sup>1</sup> , мг	0,9	1,1

витамин В <sup>2</sup> , мг	1,5	1,6
витамин РР, мг	11,6	16,0
ТЭ	7,1	11,2

\* Допустимые отклонения при составлении меню от рекомендуемых норм питания  $\pm 5\%$ ; Допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов  $\pm 10\%$ .

Таблица 4

**Перечень продуктов, которые не допускаются  
в лечебном питании детей\***

1.	Продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность
2.	Продовольственное сырье и пищевые продукты с истекшим сроком годности, признаками порчи и загрязнения/ подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и другие продукты) или зараженные амбарными вредителями
3.	Пища, приготовленная накануне
4.	Субпродукты кроме печени, языка, сердца
5.	Непотрошенная птица
6.	Мясо диких животных
7.	Коллагенсодержащее сырье из мяса птицы
8.	Мясо третьей и четвертой категории
9.	Мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%
10.	Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы
11.	Кровяные и ливерные колбасы
12.	Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов
13.	Блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель)
14.	Макаронны по-флотски (с мясным фаршем), макаронны с рубленным яйцом

15.	Паштеты и блинчики с мясом и творогом
16.	Заливные блюда (мясные, рыбные), студни, форшмак из сельди
17.	Первые и вторые блюда из/на основе костного бульона и сухих пищевых концентратов быстрого приготовления
18.	Молоко, не прошедшее пастеризацию
19.	Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных
20.	Молочные продукты, мороженное на основе растительных жиров
21.	Молочные продукты с содержанием этанола (более 5%)
22.	Простокваша «самоквас»
23.	Яйца и мясо водоплавающей птицы (утки, гуси)
24.	Фляжная сметана без термической обработки
25.	Творог из непастеризованного молока, фляжный творог
26.	Сливочное масло жирностью ниже 72%
27.	Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры
28.	Яйца столовые, яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой «тек», «бой»
29.	Яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам
30.	Яичница-глазунья
31.	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток
32.	Мука, крупа, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями
33.	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы
34.	Карамель, в том числе леденцовая

35.	Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные
36.	Квас, газированные напитки
37.	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток
38.	Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
39.	Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы
40.	Острые соусы, кетчупы, майонез, маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку
41.	Кофе натуральный
42.	Жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы
43.	Газированные напитки
44.	Окрошка и холодные супы
45.	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья
46.	Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.)
47.	Первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления
48.	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток
49.	Ядра абрикосовой косточки, арахиса
50.	Продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%)

Таблица 5

## Таблица замены продуктов по белкам и углеводам

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Замена хлеба (по белкам и углеводам)</b>					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
<b>Замена картофеля (по углеводам)</b>					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
<b>Замена свежих яблок (по углеводам)</b>					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	

Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло + 6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло + 4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло - 9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло + 13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло -11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло - 6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло - 8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло - 20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло - 13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло - 3 г
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло + 9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло - 5 г

Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

**Таблица 6**

Химический состав рекомендуемых продуктов для питания детей, находящихся на лечении в туберкулезных стационарах и туберкулезных санаториях (на 100 г.)

		% несъедобной части	белки	жиры	углеводы	калорийность
1	2	3	4	6	6	7
1	Хлеб пшеничный	-	7,9	1,0	48,3	235,0
3	Мука пшеничная	-	10,3	1,1	70,6	334,0
4	Мука картофельная	-	0,1	0,0	78,2	313,0
5	Крупы, бобовые					
	гречневая	1	12,6	3,3	57,1	308,0
	рисовая	1	7,0	1,0	74,0	333,0
	пшеничная	1	11,5	3,3	66,5	342,0
	манная	-	10,3	1,0	70,6	333,0
	овсяная	1,5	12,3	6,1	59,5	342,0
	перловая	1	9,3	1,1	66,9	315,0
	ячневая	0,5	8,3	1,2	71,0	328,0
	пшеничная «полтавская»	1	11,5	1,3	67,9	329,0
	горох	0,5	23,0	1,6	48,1	299,0
6	Макаронные изделия	-	11,0	1,3	70,5	338,0
7	Картофель	28	2,0	0,4	16,3	77,0

8	Овощи разные, другая зелень					
	капуста белокочанная	20	1,8	0,1	4,7	28,0
	лук репчатый	20	1,4	0,2	8,2	41,0
	лук зеленый	20	1,3	0,1	3,2	20,0
	петрушка зелень	20	3,7	0,4	7,6	49,0
	укроп зелень	26	2,5	0,5	6,3	40,0
	сельдерей зелень	16	0,9	0,1	2,1	13,0
	морковь	20	1,3	0,1	6,9	35,0
	свекла	20	1,5	0,1	8,8	42,0
	помидоры	5	1,1	0,2	3,8	24,0
	огурцы	7	0,7	0,1	1,9	11,0
	Горошек зеленый консервированный	-	3,1	0,2	6,5	40,0
	Кукуруза консервированная	-	2,2		11,2	58,0
	Фасоль консервированная	-	1,2	0,1	2,4	16,0
9	Фрукты и ягоды свежие					
	апельсины	30	0,9	0,2	8,1	43,0
	яблоки	12	0,4	0,4	9,8	47,0
	бананы	30	1,5	0,5	21,0	96,0
10	Фрукты, плоды, ягоды сухие					
	виноград сушеный (кишмиш)	-	2,3	0,5	65,8	281,0
	чернослив	-	2,3	0,7	57,5	256,0
	абрикосы сушеные	-	5,0	0,4	53,0	242,0
	шиповник	-	3,4	1,4	48,3	284,0
	яблоки сушеные	-	2,2	0,1	59,0	253,0
11	Соки фруктовые, овощные, ягодные					
	сок апельсиновый	-	0,7	0,1	13,2	60,0
	сок яблочный	-	0,5	0,1	10,1	46,0
	сок морковный	-	0,5	0,1	10,1	46,0
	сок абрикосовый	-	0,5	0,1	10,1	46,0
	сок сливовый	-	0,5	0,1	10,1	46,0
12	Мясо					
	говядина 1 категории бескостная	25	18,6	16,0	0,0	218,0
	печень говяжья	7	17,9	3,7	5,3	127,0
13	Птица (цыплята бройлеры 1 категории потрошенные)					
		28	18,2	18,4	0,0	238,0
14	Индейка (филе из грудной части)					
		23	19,5	22,0	0,0	276,0
15	Колбасные изделия (сосиски)					
		1,5	10,4	20,1	0,8	226,0
16	Рыба (филе), морепродукты					
	минтай свежий	6,0	15,9	0,9	0,0	72,0
	хек	6,0	16,6	2,2	0,0	86,0
	треска	6,0	13,0	0,6	0,0	69,0



	горбуша	6,0	20,5	6,5	0,0	140,0
17	Сельдь, икра					
	сельдь атлантическая среднесоленая	42	17,0	8,5	0,0	145,0
	Икра рыбная горбуши соленая	-	30,6	11,5	1,0	230,0
18	Морепродукты					
	кальмар (мясо)	52	18,0	2,2	0,0	100,0
	<b>морская капуста</b>	-	0,9	0,2	2,0	5,0
19	Молоко и кисломолочные продукты					
	молоко пастеризованное 3,2% жир.	-	2,9	3,2	4,7	60,0
	йогурт 3,2% жир.	-	5,0	3,2	3,5	68,0
	ряженка 4%	-	2,8	4,0	4,2	67,0
	ацидофилин несладкий 3,2%	-	2,9	3,2	3,8	59,0
	кефир 3,2% жир.	-	2,9	3,2	4,0	59,0
20	Творог 5-9%	-	18,0	9,0	3,0	169,0
21	Сметана 10 – 15%	-	2,6	15,0	3,6	162,0
22	Сыр российский	3	23,2	29,5	0,0	188,0
23	Яйцо, (40г.)	13	5,1	4,6	0,3	63,0
24	Масло сливочное несоленое	-	0,8	72,5	1,3	661,0
25	Масло растительное	-	0,0	99,9	0,0	899,0
26	Сахар	-	0,0	0,0	99,8	399,0
27	Кондитерские изделия					
	Печенье сдобное	-	6,4	16,8	68,5	451,0
	вафли фруктово-ягодными начинками	-	2,8	3,3	77,3	354,0
	повидло яблочное	-	0,4	0,0	65,0	250,0
	пряники заварные	-	5,9	4,7	75,0	366,0
	конфеты, глазированные шоколадом с помадными корпусами	-	1,5	7,2	81,8	399,0
	мармелад жележный	-	0,1	0,0	79,4	321
	пастила	-	0,5	0,0	80	324
27	Чай	-	20,0	0,0	6,9	109,0
28	Кофейный напиток					
	кофейный напиток	-	2,1	2,3	11,4	71,7
	какао	-	24,3	15,0	10,2	289,0
29	Дрожжи	-	12,7	2,7	8,5	109,0
30	Соль	-	0,0	0,0	0,0	0,0

## Литература

1. Доклад о глобальной борьбе с туберкулезом 2017 год. ВОЗ.  
<http://www.who.int/ru/news-room/fact-sheets/detail/tuberculosis>
2. Здравоохранение в России. 2017: Стат.сб./Росстат. - М.,  
3-46 2017. – 170 с.
3. Сборник материалов XII Российского Форума «Здоровье  
детей. Современная стратегия профилактики и терапии  
ведущих заболеваний». Санкт-Петербург, 20-21 апреля  
2018 — СПб., 2018. — 63 с.
4. Диетическая терапия больных туберкулезом. Методические  
рекомендации № 2029-ВС. – Москва, 2005 – 45 с.

**ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ,  
НАХОДЯЩИХСЯ НА ЛЕЧЕНИИ  
В ПРОТИВОТУБЕРКУЛЕЗНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ  
(СТАЦИОНАРАХ), САНАТОРИЯХ**

**Методические рекомендации**

---

Подписано в печать 02.07.2020

Формат 60×84/16

Бумага офсетная

П.л. – 1,25

Способ печати – оперативный

Тираж 100

Издательско-полиграфический центр ОмГМУ  
644050, г. Омск, пр. Мира, 30, тел. 60-59-08