**Об утверждении**

**порядка обеспечения пациентов лечебным питанием**

В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 48, ст. 6724; 2012, N 26, ст. 3442, 3446) п р и к а з ы в а ю:

Утвердить прилагаемый порядок обеспечения пациентов лечебным питанием.

Министр М.А.Мурашко

Утвержден

приказом Министерства здравоохранения

Российской Федерации

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г. № \_\_

**Порядок**

**обеспечения пациентов лечебным питанием**

1. Настоящий Порядок устанавливает правила обеспечения пациентов лечебным питанием в медицинских организациях.

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

3. Лечебное питание базируется на основных принципах построения рациона оптимального питания:

– соответствие энергетической ценности энерготратам пациента, с учетом с половозрастных характеристик, уровня физической активности;

– обеспечение коррекции нарушенных или утраченных в результате заболевания функций организма в целях повышения адаптационного потенциала, в том числе с использованием специализированных продуктов питания для оптимизации химического состава физиологических потребностей человека в макронутриентах и микронутриентах;

– соответствие химического состава физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы);

– обеспечение максимального разнообразия и оптимального режима питания;

– применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности, повышение усвояемости пищевых веществ.

4. Лечебное питание, являющееся неотъемлемым компонентом лечебного процесса, организуется и оказывается в соответствии порядком обеспечения пациентов лечебным питанием, на основе клинических рекомендаций и с учетом [стандартов](consultantplus://offline/ref=C8A4D7641836BDF66AC975B152FB68FB93920BBD44D9BF74B3220C7D54AD4FBCEEDEE6D1249AE19B021FE94CDE96AF3DCFA540E5F7DF9468I94FN) медицинской помощи.

5. Виды лечебного питания, включая специализированные продукты лечебного питания, являются обязательным разделом стандартов медицинской помощи по отдельным нозологиям. Стандарты медицинской помощи включают в себя наименование вида лечебного питания, с указанием усредненных показателей частоты предоставления и кратности применения.

6. Виды лечебного питания, включая диетотерапию, специализированные продукты лечебного питания, имеющие государственную регистрацию, включаются в клинические рекомендации по отдельным заболеваниям или состояниям (группам заболеваний или состояний). Для этой цели медицинские профессиональные некоммерческие организации разрабатывают проекты клинических рекомендаций с участием врачей-диетологов.

7. Лечебное питание назначается всем пациентам во всех медицинских организациях при госпитализации в стационар, имеющий койки круглосуточного и дневного пребывания.

8. Лечебное питание назначается каждому конкретному пациенту при поступлении в стационар лечащим врачом медицинской организации на основании нозологической группы заболеваний по основному и (или) сопутствующему диагнозу.

9. Назначение лечебного питания взрослым и детям различных возрастных групп проводится с учетом антропометрических измерений (масса тела, индекс массы тела, окружность талии, окружность бедер)

10. Лечебное питание назначается дежурным или лечащим врачом не позднее 4 часов от момента поступления пациента в стационар.

11. При наличии показаний, на основе соответствующих клинических рекомендаций и с учетом [стандартов](consultantplus://offline/ref=C8A4D7641836BDF66AC975B152FB68FB93920BBD44D9BF74B3220C7D54AD4FBCEEDEE6D1249AE19B021FE94CDE96AF3DCFA540E5F7DF9468I94FN) медицинской помощи, пациентам проводится оценка индивидуальных профилей потребления пищевых продуктов, пищевых веществ и энергии с использованием стандартных методов анализа фактического питания, исследования биохимических маркеров пищевого и метаболического статуса согласно приложению № 1.

12. При установлении клинического диагноза, в срок не позднее   
72 часов с момента поступления, пациенту назначается соответствующий вид лечебного питания, являющегося компонентом лечебного процесса.

При изменении клинического диагноза, требующего изменения лечебного питания, в срок не позднее 48 часов с момента изменения, пациенту назначается соответствующее лечебное питание.

13. Номенклатура стандартных диет для организации питания взрослых пациентов в медицинских организациях приведена в приложении № 2.

14. Номенклатура стандартных диет для организации питания детей в медицинских организациях приведена в приложении № 3.

15. Обеспечение пациентов лечебным питанием в медицинских организациях осуществляется в соответствии:

– с приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации   
от 5 августа 2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;

– с приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации  
от 21 июня 2013 г. № 395н «Об утверждении норм лечебного питания».

16. Обеспечение лечебным питанием граждан, страдающих жизнеугрожающими и хроническими прогрессирующими редкими (орфанными) заболеваниями, осуществляется путем назначения специализированных продуктов лечебного питания, перечень которых утверждается Правительством Российской Федерации.

17. Организация лечебного питания в санаторно-курортных организациях осуществляется в соответствии с приказом Минздрава России № 279н   
от 5 мая 2016 г. «Об утверждении порядка организации санаторно-курортного лечения».

18. По показаниям пациентам оказывается специализированная медицинская помощь по профилю «диетология» в соответствии с приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 ноября 2012 г.   
№ 920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология».

19. При выписке пациента из стационара лечащим врачом в выписном эпикризе даются рекомендации по лечебному питанию на амбулаторном этапе.

20. Организация и обеспечение пациентов лечебным питанием может осуществляться с использованием Единой информационной системы лечебного питания в целях учета, систематизации расходования средств на приобретение сбалансированных рационов питания, стандартизации и оптимизации деятельности пищеблоков медицинских организаций.

Приложение № 1

к приказу Министерства здравоохранения

Российской Федерации

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г. №\_\_

**Рекомендуемое исследование**

**маркеров пищевого и метаболического статуса**

1. Общий анализ крови и мочи.

2. Оценка белкового и пуринового обмена (общий белок, альбумин, преальбумин, трансферрин, мочевая кислота).

3. Оценка липидного обмена (общий холестерин, холестерин липопротеинов высокой и низкой плотности, триглицериды).

4. Оценка углеводного обмена (глюкоза крови натощак, гликированный гемоглобин, по показаниям пероральный глюкозотолерантный тест (с 75 г глюкозы)).

5. Оценка обеспеченности витаминами (D, В12, фолиевая кислота, по показаниям – Е, А, С, В1, В2, В6, РР и другие в крови и моче), минеральными веществами (калий, кальций, натрий, магний, фосфор) и микроэлементами (железо (ферритин, общая железосвязывающая способность сыворотки (ОЖСС)), по показаниям – йод, цинк, селен, медь и другие).

6. Прочие биохимические показатели (креатинин, мочевина, аспартатаминотрансфераза (АСТ), аланинаминотрансфераза (АЛТ)).

7. Оценка гормонального статуса по согласованию с эндокринологом:

– функциональное состояние щитовидной железы и паращитовидных желез (трийодтиронин (Т3), тироксин (Т4), тиреотропный гормон (ТТГ), антитела к тиреопероксидазе (АТ-ТПО), антитела к тиреоглобулину (АТ-ТГ), кальцитонин, паратгормон);

– функциональное состояние гипоталамо-гипофизарной системы (соматотропный гормон (гормон роста, СТГ), антидиуретический гормон (АДГ) и прочие);

– состояние гипофизарно-надпочечниковой и ренин-ангиотензиновой системы (адренокортикотропный гормон (АКТГ), альдостерон, катехоламины, кортизол, активность ренина плазмы (АРП), ангиотензиноген, ангиотензин 2);

– эндокринная функция островкового аппарата поджелудочной железы   
и гастроинтестинальной системы (инсулин (с расчетом индексов инсулинорезистентности), С-пептид, лептин, грелин, адипонектин, гастрин   
и прочие),

– эндокринная функция женских и мужских половых органов (тестостерон, эстрогены, прогестерон, фолликулостимулирующий гормон (ФСГ), лютеинизирующий гормон (ЛГ), пролактин, глобулин связывающий половые гормоны (секс-связывающий глобулин, ГСПГ, ССГ), пролактин,   
17-ОН-прогестерон, дегидроэпиандростерон-сульфат (ДГЭА-С) и прочие).

8. Оценка иммунного и цитокинового статуса по показаниям:

– оценка показателей клеточного иммунитета (абсолютное число лимфоцитов и количество Т-клеток в периферической крови, внутрикожные тесты на гиперчувствительность замедленного типа);

– оценка показателей гуморального иммунитета (количество

В-лимфоцитов в периферической крови, иммуноглобулины G, M, A, компоненты комплемента С3, С4 и других);

– оценка показателей цитокинового статуса (интерлейкин-1b, интерлейкин-6, интерлейкин-8, фактор некроза опухоли 1a (ФНО-1a), интерлейкин-4, интерлейкин-10 и других).

9. Оценка антиоксидантного статуса по показаниям (малоновыйдиальдегид, диеновые конъюгаты, активность супероксиддисмутазы, глутатионпероксидазы, глутатионредуктазы в эритроцитах).

Приложение № 2

к приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_ 2020 г. №\_\_

**Номенклатура   
стандартных диет для организации питания взрослых пациентов   
в медицинских организациях**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Номенклатура стандартных диет для взрослых | Показания к применению | Общая характеристика, кулинарная обработка |
| Основной вариант стандартной диеты  (ОВД)\* | 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 нерезко выраженными признаками функциональной недостаточности печени.  Хронический холецистит и желчнокаменная болезнь.  Подагра, мочекислый диатез, нефролитиаз, гиперурикемия, фосфатурия.  Сахарный диабет 2 типа без сопутствующей избыточной массы тела или ожирения. Заболевания сердечно-сосудистой системы с нерезким нарушением кровообращения: гипертоническая болезнь, ишемическая болезнь сердца, атеросклероз венечных артерий сердца, мозговых, периферических сосудов.  Острые инфекционные заболевания.  Лихорадочные состояния. | Диета, содержащая специализированные пищевые продукты (смеси белковые композитные сухие\*\*, витаминно-минеральные комплексы\*\*\*), с 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 приготовляются 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 литра.  Ритм питания дробный, 4-6 раз в день. |
| Вариант диеты с механическим и химическим щажением  (ЩД) | 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, содержащая специализированные пищевые продукты (смеси белковые композитные сухие\*\*, витаминно-минеральные комплексы\*\*\*), 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 приготовляются в отварном виде или на пару, протертые и не протертые.  Температура пищи - от 15 до 60-65°С.  Свободная жидкость – 1,5-2 литра.  Ритм питания дробный, 5-6 раз в день. |
| Вариант диеты с повышенным количеством белка (высоко-белковая диета) (ВБД) | 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 пищеварительных органов. Глютеновая энтеропатия, целиакия.  Хронический панкреатит в стадии ремиссии.  Хроническая болезнь почек без нарушений азотовыделительной функции почек.  Сахарный диабет 1 или 2 типа без сопутствующего ожирения и нарушений азотовыделительной 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. | Диета, содержащая специализированные пищевые продукты (смеси белковые композитные сухие\*\*, витаминно-минеральные комплексы\*\*\*), с повышенным содержанием белка, нормальным количеством жиров, сложных углеводов и ограничением легкоусвояемых углеводов.  При назначении диеты больным сахарным 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 литра.  Ритм питания дробный, 4-6 раз в день. |
| Вариант диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая диета)  (НБД) | Хроническая болезнь почек с резко и умеренно выраженным нарушением азотовыделительной функции почек и выраженной и умеренно выраженной азотемией. | Диета, содержащая специализированные пищевые продукты (смеси белковые композитные сухие\*\*, витаминно-минеральные комплексы\*\*\*), 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 закуски.  В диету вводятся блюда из саго, безбелковый хлеб, пюре, муссы из набухающего крахмала. Блюда готовят без соли, в отварном виде, на пару, не протертые.  Рацион обогащается витаминами, минеральными веществами.  Свободная жидкость – 0,8-1 литр.  Ритм питания дробный, 4-6 раз в день. |
| Вариант диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета)  (НКД) | Различные степени алиментарного ожирения при отсутствии выраженных осложнений со стороны органов пищеварения, кровообращения и других заболеваний, требующих специальных режимов питания.  Сахарный диабет 2 типа с ожирением.  Сердечно-сосудистые заболевания при наличии избыточного веса. | Диета, содержащая специализированные пищевые продукты (смеси белковые композитные сухие\*\*, витаминно-минеральные комплексы\*\*\*), 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 готовится в отварном виде или на пару, без соли.  Свободная жидкость – 0,8-1,5 литра.  Ритм питания дробный, 4-6 раз в день. |
| Вариант диеты с повышенной калорийностью (высококалорийная диета)  (ВКД) | Туберкулез органов дыхания: первичный; инфильтративный; казеозная пневмония; туберкулема в фазе распада; кавернозный, цирротический, туберкулезный плеврит, в том числе эмпиема; бронхов; силикотуберкулез.  Внелегочный туберкулез: центральной нервной системы; периферических лимфатических узлов; органов брюшной полости; мочеполовой системы; генитальный; костно-мышечной системы; глаз; кожи и слизистых оболочек.  Туберкулез в сочетании с другой патологией: ВИЧ; сахарным диабетом; хронической обструктивной болезнью легких; токсикоманией и алкоголизмом; гепатитом; профессиональной вредностью.  Туберкулез в сочетании с множественной лекарственной устойчивостью. | Диета, содержащая специализированные пищевые продукты (смеси белковые композитные сухие\*\*, витаминно-минеральные комплексы\*\*\*) с повышенным содержанием белка, жира, физиологическим количеством сложных углеводов, ограничением легкоусвояемых сахаров, поваренной соли (до 6 г/день).  Диета с повышенной энергетической ценностью.  При назначении диеты больным сахарным диабетом рафинированные углеводы (сахар) исключаются.  Блюда готовят в отварном, тушенном, запеченном виде, с механическим или без механического щажения.  Температура пищи - от 15 до 60-65°С.  Свободная жидкость – 1,5-2 литра.  Ритм питания - дробный, 4-6 раз в день. |

\* Индивидуализация химического состава и калорийности стандартных диет осуществляется путем подбора имеющихся в картотеке блюд лечебного питания, увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, масло) или исключения продуктов, не рекомендуемых при данных заболеваниях, а также путем использования специализированных пищевых продуктов и продуктов для энтерального питания.

\*\* Специализированные пищевые продукты смеси белковые композитные сухие предназначены для использования пищеблоками медицинских организаций в качестве компонентов приготовления готовых блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания, и выпускаемые по ГОСТ 33933-2016.

\*\*\* Специализированные пищевые продукты витаминно-минеральные комплексы предназначены для использования пищеблоками медицинских организаций в качестве компонентов приготовления готовых блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.3.1.2432—08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

Приложение № 3

к приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_ 2020 г. №\_\_

**Номенклатура   
стандартных диет для организации питания детей   
в детских медицинских организациях**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Номенклатура стандартных диет для детей | Показания к применению | Общая характеристика, кулинарная обработка |
| Основной вариант стандартной диеты (ОВД)1 | Заболевания органов пищеварения: хронический гастрит, хронический гастродуоденит, язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки, хронический гепатит, цирроз печени, дискинезия желчных путей, холецистит, желчнокаменная болезнь, хронический панкреатит, синдром раздраженного кишечника.  Хронический пиелонефрит, хронический и острый гломерулонефрит с сохранными функциями почек, хроническая болезнь почек I. Гемодиализ.  Плановые хирургические вмешательства, кроме органов желудочно-кишечного тракта. Острые инфекционные заболевания и лихорадочные состояния.  Заболевания сердечно-сосудистой системы без недостаточности кровообращения и гипертоническая болезнь I ст.  Заболевания центральной нервной системы.  Травмы опорно-двигательного аппарата. | Диета физиологически полноценная по содержанию основных пищевых веществ и энергии, с исключением сильных раздражителей пищеварительной секреции и стимуляторов желчевыделения, с повышенным содержанием липотропных веществ.  *Исключаются:* продукты и блюда, содержащие большое количество экстрактивных веществ (крепкие бульоны), жареные, жирные и острые блюда, тугоплавкие жиры (жирные сорта мяса и птицы, сало), кулинарные жиры и маргарины, копчености, острые пряности, приправы (уксус, хрен, горчица, кетчуп, майонез), редька, редис, маринады, орехи, грибы, газированные напитки, кофе, шоколад.  *Разрешаются:* каши молочные из всех круп, отварные макароны и вермишель, молоко и кисломолочные напитки, творог, сметана в блюдах, неострый сыр, яйца (вареные, паровой омлет), супы вегетарианские или на втором бульоне, щи, борщ, молочные супы, блюда из мяса, птицы и рыбы, фрукты и овощи (сырые, отварные), лук в составе блюд, огородная зелень после термической обработки, овощные и фруктово-ягодные соки и напитки, сладости (мед, варенье, пастила, зефир, печенье, мармелад), выпечка собственного приготовления, хлеб пшеничный и ржано-пшеничный, масло сливочное и растительное.  Пища готовится на пару, отваривается, тушится или запекается после отваривания, не измельчается. Дается в теплом виде.  Температура блюд – 20 - 60°С.  Режим питания дробный, 5-6 раз в день. |
| Вариант диеты с химическим и механическим щажением (ЩД)2 | Острая язва желудка и 12-перстной кишки, острый эзофагит и гастродуоденит. Острый панкреатит, обострение хронического панкреатита.  Нарушение функции жевания и глотания: бульбарные и псевдобульбарные расстройства, заболевания челюстно-лицевого аппарата. Нарушения проходимости верхних отделов ЖКТ. Питание через гастро-, еюно- или илеостому.  Состояние после операций на органах ЖКТ, тонзиллэктомии. Состояние после желудочно-кишечных кровотечений. | Диета физиологически полноценная по содержанию основных пищевых веществ и энергии, с исключением химических и механических раздражителей слизистой оболочки и рецепторного аппарата желудочно-кишечного тракта.  *Резко ограничиваются:* азотистые экстрактивные вещества, продукты, богатые эфирными маслами, поваренная соль (3-5 г/сутки).  *Исключаются:* продукты и блюда, содержащие экстрактивные вещества (бульоны), жареные, жирные и острые блюда, тугоплавкие жиры (жирные сорта мяса и птицы, сало), кулинарные жиры и маргарины, копчености, соленья, острые пряности, приправы (уксус, хрен, горчица, кетчуп, майонез), маринады, орехи, грибы, редька, редис, свежие овощи и фрукты, соки, газированные напитки, кофе, шоколад.  *По показаниям исключается (ограничивается)*: молоко и кисломолочные продукты, сливочное и растительное масло, яичный желток, сладости.  *Разрешаются:* каши молочные или на воде из всех круп (кроме перловой и пшенной), отварные макароны и вермишель; молоко и кисломолочные напитки (по переносимости), творог пресный, нежирный, после термической обработки (запеканка), неострый сыр; яйца (вареные, паровой омлет, белковый омлет); супы вегетарианские из сборных овощей с добавлением круп и/или вермишели; блюда из мяса, птицы и рыбы нежирных сортов; овощи с негрубой клетчаткой (отварные и на пару); фрукты запеченные, а также в виде компотов и киселей; сладости (мед, варенье, пастила, зефир, печенье, мармелад), хлеб пшеничный, масло сливочное и растительное.  Пища готовится на пару, отваривается, измельчается или протирается.  Температура блюд - от 30 до 60°С. Режим питания дробный, 5-6 раз в день. |
| Вариант диеты с повышенным количеством белка и повышенной калорийностью (высокобелковая высококалорийная диета) – ВБКД | Острая и хроническая недостаточность питания. Синдром мальабсорбции. Врожденные пороки развития легких. Хроническая панкреатическая недостаточность, муковисцидоз. Коллагенозы и юношеский артрит без нарушения функции почек.  Буллезный эпидермолиз.  Врожденный нефротический синдром.  Онкологические заболевания.  Туберкулез. ВИЧ. Нагноительные процессы. Ожоговая болезнь. Лечение кортикостероидами. | Диета с повышенным количеством белка, жира и физиологическим содержанием углеводов.  *Исключаются:* продукты и блюда, содержащие большое количество экстрактивных веществ (крепкие бульоны), жареные, жирные и острые блюда, тугоплавкие жиры (жирные сорта мяса и птицы, сало), кулинарные жиры и маргарины, копчености, острые пряности, приправы (уксус, хрен, горчица, кетчуп, майонез), редька, редис, маринады, орехи, грибы, газированные напитки, кофе, шоколад.  *Разрешаются:* каши молочные из всех круп, отварные макароны и вермишель, молоко и кисломолочные напитки, творог, сметана в блюдах, неострый сыр, яйца (вареные, паровой омлет), супы вегетарианские или на втором бульоне, щи, борщ, молочные супы, блюда из мяса, птицы и рыбы, фрукты и овощи (сырые, отварные), овощные и фруктово-ягодные соки и напитки, сладости (мед, варенье, пастила, зефир, печенье, мармелад), выпечка собственного приготовления, хлеб пшеничный и ржано-пшеничный, сливочное и растительное масла.  При муковисцидозе количество поваренной соли увеличивается.  Блюда готовят в отварном, тушеном, запеченном, протертом и не протертом виде, на пару. Температура блюд от 20 до 60°С.  Режим питания дробный, 5-6 раз в день. |
| Вариант диеты с пониженным количеством белка НБД | Острый гломерулонефрит. Хроническая болезнь почек II-IV или хроническая почечная недостаточность I-IV (без гемодиализа). | Диета с повышенной энергетической ценностью за счет легко усвояемых углеводов и растительных жиров. Белок животного происхождения ограничивается на 30% от возрастной нормы. Диета бессолевая, молочно-растительная, картофельно-яичная, с ограничением экстрактивных веществ, острых приправ. *Исключаются:* мясо, рыба, творог, сыр, соль.  *Разрешаются:* куриное яйцо, молоко, кисломолочные напитки, сметана, сливочное и растительное масла, крупы и макаронные изделия, молочные каши, сырые и вареные (запеченные) овощи и фрукты, соки, компоты, кисели, сладости (мед, варенье, пастила, зефир, печенье, мармелад), бессолевой хлеб.  В диету можно вводить блюда из саго, безбелковый хлеб, муссы из набухающего крахмала.  Пища готовится без соли на пару, отваривается, тушится или запекается после отваривания, не измельчается.  Температура блюд – 20 - 60°С.  Режим питания дробный, 5-6 раз в день. |
| Вариант диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета) – НКД | Ожирение разных степеней при отсутствии выраженных осложнений со стороны органов пищеварения, кровообращения и др. заболеваний, требующих специальных режимов питания.  Сердечно-сосудистые заболевания, сахарный диабет 2 типа при наличии избыточной массы тела и ожирения.  Метаболический синдром. | Диета со сниженной энергетической ценностью за счет ограничения легкоусвояемых углеводов и жиров животного происхождения при физиологической норме белка.  *Исключаются:* продукты и блюда, содержащие большое количество экстрактивных веществ (бульоны), жареные, жирные и острые блюда, тугоплавкие жиры (жирные сорта мяса и птицы, сало), жирные сорта рыбы, икра, кулинарные жиры и маргарины, колбасные изделия (колбасы, сосиски, сардельки и др.), паштеты, копчености, сырковая масса, жирные сорта сыра, манная крупа, макаронные изделия, пшеничный хлеб, выпечка, кондитерские изделия (торты, кексы шоколад, мармелад, зефир, сдобное печенье, конфеты и др.), острые пряности, приправы (уксус, хрен, горчица, кетчуп, майонез), редька, редис, маринады, орехи, грибы, газированные напитки, кисели, какао, кофе, соки, бананы.  *Резко ограничиваются*: легкоусвояемые углеводы (сахар, изделия из пшеничной муки, белый рис), молочные продукты с повышенным содержанием жира.  *Ограничиваются:* животные жиры и поваренная соль (3-5 г/сутки), картофель, бобовые, орехи, сливочное масло, сметана 10% в блюда, каши и блюда из круп, хлеб ржано-пшеничный, хлеб с отрубями.  *Разрешаются:* молоко и кисломолочные напитки с нормальным и пониженным содержанием жира, сыры с содержанием жира не более 30% сухого вещества; растительное масло; мясо, птица и рыба нежирных сортов, супы овощные вегетарианские, гарниры овощные, овощи, фрукты и ягоды сырые или после тепловой обработки, огородная зелень после тепловой обработки, пищевые отруби, компот без сахара, чай.  Пища готовится на пару, отваривается, тушится или запекается, не измельчается.  Температура блюд – 20 - 60°С.  Режим питания дробный, 6 раз в день. |

1 - ОВД может быть использована для разработки индивидуальных диет: гипоаллергенной, безмолочной, безглютеновой, диет для детей с гликогенозами, запорами и др.

2 - ЩД может быть использована для разработки индивидуальных безлактозных диет после операций на кишечнике, при остром и инфекционном гастроэнтерите и колите.

Для детей с наследственными болезнями обмена веществ должны использоваться специально разработанные индивидуальные элиминационные диеты.

В состав лечебных диет дополнительно могут включаться специализированные продукты, в том числе смеси для энтерального питания.