

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО «Промикс»

Степанова О.В.



МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

ПРИМЕНЕНИЕ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ «СМЕСЬ БЕЛКОВАЯ КОМПОЗИТНАЯ СУХАЯ (СБКС) МАРКИ «СЭТ» СЕРИИ «ОПТИМА»

Информация для организаторов здравоохранения, врачей-диетологов, диет-сестер и сотрудников пищеблоков.

Смесь Белковая Композитная Сухая марки «СЭТ» серии «Оптима» (далее СБКС «СЭТ Оптима») является специализированным пищевым продуктом для диетического лечебного и диетического профилактического питания и рекомендуется для реализации населению и использования пищеблоками лечебно-профилактических учреждений и другими заведениями общественного питания в качестве компонента для приготовления блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания.

ФОРМА ВЫПУСКА: пакеты из многослойных полимерных материалов, массой 500гр.; 1кг.; 5 кг. с дополнительной групповой или индивидуальной(5кг.) упаковкой в транспортную тару из гофро-картона.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом, защищенном от прямых солнечных лучей месте, при температуре от +5С до +25С. После вскрытия упаковки продукт хранить не более 2-х недель в сухом, прохладном месте. Беречь от детей.

СРОК ГОДНОСТИ: 12 месяцев от даты изготовления.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ: специализированные отделы оптовой и розничной торговой сети, аптеки, аптеки и пищеблоки лечебных, лечебно-профилактических учреждений и других предприятий общественного питания.

Имеет Свидетельство о Государственной регистрации № RU.77.99.32.004.R.000119.01.23 от 24.01.2023г.

Соответствует:

ТР ТС 021/2011 - Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденном решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011г. №880

ТР ТС 022/2011 - Техническому регламенту Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденном решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011г. №881

ТР ТС 027/2012 - Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности отдельных видов пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», утвержденном решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012г. №34

СБКС «СЭТ Оптима» по составу и техническим характеристикам соответствует требованиям таблицы В2 Приложения В (обязательного) ГОСТ 33933-2016:

Наименование показателя	Значение показателя
Энергетическая ценность, ккал	452,0
Белок, г	40,0
Жир, г	20,0
Углеводы, г	30,0
В т. ч. пищевых волокон, г	4,0

По органолептическим показателям продукция соответствует требованиям:

Наименование показателя	Показатель
Внешний вид	Сухая сыпучая порошкообразная, состоящая из единичных и/или агломерированных частиц. Допускается наличие незначительного количества комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии.
Цвет	От светлого до кремового
Вкус и запах	Свойственный основным ингредиентам данной смеси, без посторонних привкусов и запахов.

Смесь Белковая Композитная Сухая марки «СЭТ» серии «Оптима» с установленным составом и характеристиками, имеет доказанные лечебно-профилактические свойства, подтвержденные результатами Клинического Исследования, выполненного в соответствии со стандартами надлежащей клинической практики (Goodclinicalpractice, GCP), доказывающего её безопасность и эффективность и положительным Заключением НИИ Питания №410/Э-98/п-20 от 30.01.20г и №410/Э-556/и-22 от 01.12.22г.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

и адаптации технологических карт блюд рациона стационарных больных:

Использование СБКС «СЭТ Оптима» производится в соответствие с:

- Приказом МЗ РФ №330 от 05 августа 2003г. «О МЕРАХ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЯХ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»;
- Приказом МЗ РФ №395н от 21 июня 2013г. «ОБ УТВЕРЖДЕНИИ НОРМ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ»;

- Методическими рекомендациями профильной комиссии по диетологии экспертного совета МЗ РФ от 25 июля 2014г. «О ПРИМЕНЕНИИ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ И ВИТАМИННО-МИНЕРАЛЬНЫХ КОМПЛЕКСОВ В ЛЕЧЕБНОМ ПИТАНИИ»

Наименование продуктов лечебного питания	Нормы лечебного питания при соблюдении стандартной диеты		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с механическим и химическим щажением (щадящая диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета)		Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с повышенной калорийностью (высококалорийная диета)	
	Количество продуктов в граммах (на одного человека в сутки)											
	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто
Смесь Белковая Композитная Сухая (СБК «СЭТ Оптима»)	27	27	27	27	36	36	18	18	24	24	42	42

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИМЕНЕНИЯ СБК «СЭТ Оптима»:

Напитки белковые (возможно приготовить одним из двух способов):

- 1) Смесь белковую композитную сухую развести в 1/3 рецептурного количестве кипяченой воды при температуре 30-35°C до однородной массы, затем соединить с оставшимся количеством кипящей жидкости, вливая тонкой струйкой и тщательно перемешивая. Закипятить и варить в течение 3-5 минут;
- 2) Отмерянное количество Смеси белковой композитной сухой залить кипяченной водой температуры 90-100 °С, вливая тонкой струйкой и тщательно перемешивая, дать настояться 3-5 минут, еще раз тщательно перемешать – напиток готов к употреблению.

Каша вязкие: За 3-5 минут до окончания приготовления Смесь белковую композитную сухую развести в 1/3 рецептурного количестве кипяченой воды при температуре 30-35°C до однородной массы, затем соединить с общей массой основного блюда, вливая тонкой струйкой и тщательно перемешивая. Закипятить и варить в течение 3-5 минут.

Соусы: За 3-5 минут до окончания приготовления Смесь белковую композитную сухую развести в 1/2 рецептурного количестве кипяченой воды при температуре 30-35°C до однородной массы, затем соединить с общей массой основного блюда, вливая тонкой струйкой и тщательно перемешивая. Закипятить и варить в течение 3-5 минут.

Омлеты: Смесь белковую композитную сухую развести в рецептурном количестве кипяченой воды при температуре 30-35°C до однородной массы, затем соединить с яично-молочной смесью, тщательно взбить. Далее готовить блюдо согласно стандартной технологии приготовления.

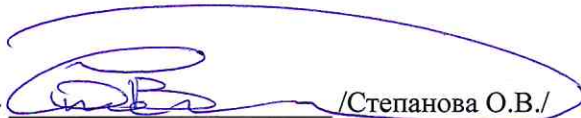
Запеканки: В предварительно подготовленную смесь из прочих компонентов блюда добавить смесь белковую композитную сухую, разведенную в рецептурном количестве кипяченой воды (10мл на порцию) при температуре 30-35C до однородной массы, тщательно вымесить. Далее готовить блюдо согласно стандартной технологии приготовления.

Выпечка: В рецептурном количестве теплого молока (30-35°C) развести дрожжи, добавить соль, сахар, муку, тщательно перемешанную со смесью белковой композитной сухой, масло и замесить тесто. Выпекать согласно стандартной технологии приготовления блюда.

Проверка качества приготовленных блюд производится в соответствии с Инструкцией по контролю за качеством готовой пищи в ЛПУ. Контроль осуществляет дежурный врач совместно с заведующим пищеблоком. Результаты дегустации каждого блюда заносятся в меню-порционник, а общую оценку записывают в «Журнал проб готовой пищи».

Раздачу готовой пищи производят не позже двух часов после её приготовления, включая время доставки пищи в отделения.

Генеральный директор ООО «Промикс»



/Степанова О.В./