

III БҮЛЭГ. ТЕХНИКИЙН ТОДОРХОЙЛОЛТ, ТАВИГДАХ ШААРДЛАГА

1. Сэргээн засах эмнэлгийн хэвтэн эмчлүүлэгчдийн хоол бэлтгэн нийлүүлэхэд Эрүүл мэндийн сайдын 2023 оны А/440 дүгээр тушаал “Эмнэл зүйн хоол эмчилгээний заавар батлах тухай”, Зонхилон тохиолдох өвчний үеийн хоол эмчилгээ MNS-5991:2009 стандартын дагуу өвчтөний онцлогт тохируулан хоолны цэс, технологийн карт боловсруулах бөгөөд тухайн хоолны цэс, технологийн дагуу бэлтгэсэн хоолоор үйлчилнэ.

2. Оюутны байрны хүүхдийн хоол бэлтгэн нийлүүлэхэд Эрүүл мэндийн сайдын 2017 оны А/74 дүгээр тушаалаар баталсан хоногт хэрэглэвэл зохих хүнсний бүтээгдэхүүнээр авах үндсэн шимт бодисын илчлэгийн харьцааг тооцон хөгжлийн бэрхшээлтэй хүүхэд, залуусын бие махбодын хөгжлийн онцлог ялангуяа хоол боловсруулах эрхтэн тогтолцооны хөгжил, чадавхад нийцсэн бүтэц, найрлагатай хоолны цэс, технологийн картыг боловсруулж, тухайн хоолны цэс, технологиор бэлтгэсэн хоолоор үйлчилнэ.

ДУНДАЖ ХҮНИЙ ИЛЧЛЭГ, ШИМТ БОДИСЫН ХОНОГИЙН ЗӨВЛӨМЖ ХЭМЖЭЭГ ХАНГАХ ХҮНСНИЙ БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ЖИШИГ ХЭМЖЭЭ (ЭМС-ын А/74 тушаал)

Хүнсний бүтээгдэхүүний нэр төрөл	Хоногт хэрэглэх хэмжээ (г)	Үндсэн шимт бодисууд (г)						Илчлэг (ккал)	
		Уураг			Тос				Нүүрс ус
		Нийт	үүнээс		Нийт	үүнээс			
			амьтны	ургамлын		амьтны	ургамлын		
Малын мах	120	19	19		12	12		180	
Загас	30	5	5		4	4		60	
Шувууны мах	40	8	8		3	3		63	
Сүү (үнээний сүү, 3.2% тос)	160	5	5		5	5	8	95	
Цагаан идээ (тараг)	180	5	5		6	6	7	102	
Гурил	100	13		13	1		1	74	357
Гурилан бүтээгдэхүүн	180	14		14	2		2	125	575
Төрөл бүрийн будаа	50	4		4	0		0	31	140
Төмс	120	2		2	0		0	24	108
Хүнсний ногоо	260	3		3	0		0	18	85
Буурцагт ургамал	40	8		8	1		1	20	119
Жимс, жимсгэнэ	200	1		1	0		0	20	82
Өндөг	20	3	3	0	2		2	0	32
Ургамлын тос	23				23		23		207
Цөцгийн тос, 72% тослог	10				7	7			66
Сахар, чихрийн зүйл	33							33	128
БҮГД	1563	90	45	45	67	37	30	360	2400
Үндсэн шимт бодисын илчлэг		360			600			1440	
Үндсэн шимт бодисын илчлэгийн эзлэх хувь		15%			25%			60%	

ОРЛУУЛАН ХЭРЭГЛЭХ ХҮНСНИЙ БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ЖАГСААЛТ
(ЭМС-ын А/74 тушаал)

№	Хүсний бүтээгдэхүүний нэр	Хэмжээ (г)	Шимт бодис (г)			Хоногийн хоолонд хийх зохицуулалт (г) Нэмэх (+), хасах (-)
			Уураг	Өөх, тос	Нүүрс үс	
1	Махыг орлуулах нь: (Монгол үхрийн мах)	100	20.4	2.15		
2	Үхрийн элэг	100	19.4	3.24		
3	Үхрийн зүрх	100	17.7	3.52		
4	Хонины элэг	100	19.1	3.84		
5	Үхрийн борц	30	21.66	4.66		
6	Голын загас	100	18.5	0.9		
7	Өндөг	150	19.0	17.2	1.6	- Цөцгийн тос, 72%:18 г, Элсэн чихэр: 2 г
8	Тахианы мах	250	20.6	3.1	-	
9	Монгол эзэгий	120	20.0	2.3	-	
10	20%-ийн тослогтой ээдэм		20.4	10.8	1.6	- Цөцгийн тос, 72% :10 г, Элсэн чихэр: 2 г
11	Монгол үнээний сүү	600	19.8	21.0	28.8	- Цөцгийн тос, 72% : 22 г, Элсэн чихэр: 29 г
12	Монгол бяслаг	50	20.7	17.3	10.6	- Цөцгийн тос, 72% :18 г, Элсэн чихэр: 10г
13	Вандуй	100	20.5	2.0	49.5	
14	Шар буурцаг	60	20.9	10.4	10.4	
15	Шош	100	21.0	2.0	47.0	
16	Дүфү	160	20.6	7.0	3.5	
17	Сүүг орлуулах нь: (3.5%-ийн тослогтой)	100	3.3	3.5	4.8	
18	Монгол бяслаг	10	4.14	3.46	2.12	+ Зөгийн бал: 4 г
19	Аарц	15	3.58	2.55	0.3	+ Зөгийн бал: 2 г
20	Өтгөрүүлсэн сүү	45	3.24	3.82	25.2	- Элсэн чихэр: 20 г
21	Тараг, тослог -3.5%	100	3.3	3.5	4.0	
22	Хуурай сүү	14	3.64	3.5	5.25	
23	Ээдэм, тослог- 20%	20	3.34	1.8	1.26	+Зөгийн бал: 4 г
24	Цөцгийн тос, тослог-72%-г орлуулах нь:	100	0.6	82.5	0.9	
25	Шар тос	85	-	79.4	-	
26	Цагаан тос	240	4.8	7	7.2	- Элсэн чихэр: 6 г
27	Ургамлын тос	80		78.9	-	

ЗОНХИЛОН ТОХИОЛДОХ ӨВЧНИЙ ҮЕИЙН ХООЛ ЭМЧИЛГЭЭ
MNS 5991-2009

1	Эмчилгээний хоол	Хоол №15	Хоол №10	Хоол №9	Хоол №7	Хоол №5	Хоол №1A
2	Эмчлүүлэгчдийн Эзлэх хувь /жил/	50%	40%	2.2%	3.5%	2.6%	1.7%

ҮЙЛ АЖИЛЛАГААНЫ ХУВААРЬ

№	Бэлтгэн гүйцэтгүүлэх ажил	Тоо хэмжээ /хүн/	Ажлын талбай	Эхлэх хугацаа	Эцсийн хугацаа
1	Дотуур байрны оюутны хоол	9,450	Сэргээн засалт, сургалт, үйлдвэрлэлийн төв байр (өөрийн хоол үйлдвэрлэлийн байртай)	2025.03.01	2025.12.31
	Эмнэлгийн өвчтөний хоол	16,500	Сэргээн засах төв эмнэлэг (өөрийн хоол үйлдвэрлэлийн байртай)	2025.03.01	2025.12.31
Нийт		25,950			