

BỘ Y TẾ
BỆNH VIỆN HỮU NGHỊ VIỆT ĐỨC

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số: 2551 /VD-HC

Hà Nội, ngày 25 tháng 6 năm 2024

V/v Yêu cầu báo giá cung cấp suất ăn dinh dưỡng
năm 2024-2025

Kính gửi: Các đơn vị cung cấp hàng hóa

Hiện nay, Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức có nhu cầu tiếp nhận báo giá để tham khảo, xây dựng giá gói thầu, làm cơ sở tổ chức lựa chọn nhà thầu cho gói thầu “Cung cấp suất ăn dinh dưỡng năm 2024-2025” với nội dung cụ thể như sau:

I. Thông tin của đơn vị yêu cầu báo giá

1. Đơn vị yêu cầu báo giá: Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức

2. Thông tin liên hệ của người chịu trách nhiệm tiếp nhận báo giá:

Chuyên viên Nguyễn Thị Dương

Phòng Hành chính

SĐT: 0243.8253531, máy lẻ 5508

Email: hcqt.bvvd@gmail.com

3. Bệnh viện tiếp nhận báo giá đồng thời theo 02 (hai) hình thức:

- **Nhận trực tiếp tại địa chỉ:** Phòng 104 nhà A2 Phòng Hành chính - Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức; số 40 Tràng Thi, Hoàn Kiếm, Hà Nội.

- **Nhận qua Email:** vietduchospitalmuasam@gmail.com

(Lưu ý: Các Đơn vị phải gửi báo giá đồng thời theo 2 hình thức nêu trên).

4. Thời hạn tiếp nhận báo giá: Từ 8h ngày 26 tháng 6 năm 2024 đến trước 8h ngày 5 tháng 7 năm 2024.

Các báo giá nhận được sau thời điểm nêu trên sẽ không được xem xét.

5. Thời hạn có hiệu lực của báo giá: Tối thiểu 90 ngày, kể từ ngày phát hành báo giá.

II. Nội dung yêu cầu báo giá:

1. Chi tiết danh mục hàng hóa mời báo giá và thwucj đơn tiêu chuẩn của Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức: Theo phụ lục 01 đính kèm.

2. Biểu mẫu báo giá/chào giá: Theo biểu mẫu phụ lục 02 đính kèm.

3. Giá báo giá được tính đầy đủ các loại thuế, phí, chi phí vận chuyển, giao nhận tại Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức.

Rất mong nhận được sự tham gia của các đơn vị.

Trân trọng!

Nơi nhận:

- Như trên;

- Lưu: VT; HC.

TL. GIÁM ĐỐC
KT. TRƯỞNG PHÒNG HÀNH CHÍNH
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG



Nguyễn Nghiêm Diệu Hương

PHỤ LỤC 01: DANH MỤC HÀNG HÓA MỜI BÁO GIÁ

(Đính kèm Công văn số 254 /VĐ-HC ngày 25 / 6 /2024)

I. Mô tả một số yêu cầu cơ bản đối với cơ sở chế biến suất ăn:

1. Hệ thống quản lý chất lượng và môi trường:

- Đối với tiêu chuẩn quản lý chất lượng an toàn thực phẩm: được cấp chứng nhận và còn hiệu lực một trong các tiêu chuẩn sau:
 - + Thực hành sản xuất tốt (GMP) trong thực phẩm;
 - + Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP),
 - + Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000,
 - + Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS),
 - + Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC),
 - + Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000)
- Đối với hệ thống quản lý môi trường được cấp chứng nhận và còn hiệu lực các tiêu chuẩn sau:
 - + Hệ thống quản lý môi trường (ISO 14001) cho lĩnh vực chế biến suất ăn công nghiệp;
 - + Hệ thống quản lý an toàn và sức khỏe nghề nghiệp (ISO 45001) cho lĩnh vực chế biến suất ăn công nghiệp.

2. Nguyên liệu đầu vào: Cơ sở chế biến suất ăn sử dụng các nguyên liệu đầu vào có nguồn gốc từ động vật, thực vật để chế biến suất ăn phải đảm bảo các nguyên liệu được nhập từ các cơ sở nuôi, trồng đạt tiêu chuẩn VietGAP hoặc GlobalGAP, GMP, HACCP, ISO 22000, BRC, FSSC22000, OCOP.

3. Dụng cụ chứa đựng suất ăn và dụng cụ đi kèm: có chất liệu làm từ inox hoặc chất liệu dùng 1 lần trong trường hợp Bệnh viện có yêu cầu, các chất liệu đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Riêng đối với dụng cụ dùng cho các mã suất ăn thuộc chế độ dinh dưỡng cho người bệnh ghép tạng phải là chất liệu inox theo đúng yêu cầu tại Thực đơn tiêu chuẩn của Bệnh viện.

4. Bảo hiểm suất ăn: có bảo hiểm trách nhiệm sản phẩm suất ăn còn hiệu lực.

5. Thời gian và địa điểm cung cấp suất ăn: Thời gian cung cấp suất ăn liên tục tất cả các ngày trong tuần từ thứ 2 đến Chủ nhật theo giờ quy định của Bệnh viện: Suất ăn sáng từ 5h30-7h30; trưa 10h30-12h; chiều 14h-17h30 và theo yêu cầu thay đổi của Bệnh viện (nếu có); Địa điểm cung cấp suất ăn: Đến từng khoa/phòng theo yêu cầu của Bệnh viện.

II. Danh mục, số lượng dự kiến mua sắm:

- Chế biến suất ăn theo Thực đơn tiêu chuẩn của Bệnh viện Hữu Nghị Việt Đức: mô tả đính kèm.

| TT | Danh mục hàng hóa | Mã ký hiệu | Khối lượng dự trù /năm | Đơn vị tính | Mô tả hàng hóa |
|----|-------------------|------------|------------------------|-------------|----------------|
| I | Chế độ cơm | | | | |
| 1 | | BT06.1 | 34,500 | Suất | Bữa mềm |

| | | | | | | | | |
|----|---|--------------------------------------|--------|------|-----|-------|------|-----|
| 2 | Cho các bệnh thông thường và suất ăn tiêu chuẩn | BT06.2 | 57,550 | Suất | Com | | | |
| 3 | | BT06.3 | 34,500 | | | | | |
| 4 | | BT06.4 | 51,500 | | | | | |
| 5 | | BT06.5 | 39,500 | | | | | |
| 6 | | BT06.6 | 39,500 | | | | | |
| 7 | | BT06.8 | 44,500 | | | | | |
| 8 | | BT06.9 | 59,500 | | | | | |
| 9 | | BT06.10 | 44,500 | | | | | |
| 10 | | Chế độ dinh dưỡng cho bệnh đái đường | DD06.1 | | | 1,560 | Suất | Com |
| 11 | | | DD06.2 | | | 1,800 | | |
| 12 | DD06.3 | | 1,560 | | | | | |
| 13 | DD06.4 | | 1,560 | | | | | |
| 14 | DD06.5 | | 1,560 | | | | | |
| 15 | DD06.6 | | 1,560 | | | | | |
| 16 | DD06.7 | | 1,560 | | | | | |
| 17 | DD06.8 | | 1,560 | | | | | |
| 18 | DD06.9 | | 1,560 | | | | | |
| 19 | DD06.10 | | 1,560 | | | | | |
| 20 | Chế độ dinh dưỡng hạn chế protein ăn nhạt | TN06.1 | 900 | Suất | Com | | | |
| 21 | | TN06.2 | 1,340 | | | | | |
| 22 | | TN06.3 | 900 | | | | | |
| 23 | | TN06.4 | 900 | | | | | |
| 24 | | TN06.5 | 900 | | | | | |
| 25 | | TN06.6 | 900 | | | | | |
| 26 | | TN06.7 | 900 | | | | | |
| 27 | | TN06.8 | 900 | | | | | |
| 28 | | TN06.9 | 900 | | | | | |
| 29 | | TN06.10 | 900 | | | | | |
| 30 | Chế độ dinh dưỡng cho người bệnh Gan mật | GM06.1 | 300 | Suất | Com | | | |
| 31 | | GM06.2 | 450 | | | | | |
| 32 | | GM06.3 | 300 | | | | | |
| 33 | | GM06.4 | 300 | | | | | |
| 34 | | GM06.5 | 300 | | | | | |
| 35 | | GM06.6 | 300 | | | | | |
| 36 | | GM06.7 | 300 | | | | | |
| 37 | | GM06.8 | 300 | | | | | |
| 38 | | GM06.9 | 300 | | | | | |
| 39 | | GM06.10 | 300 | | | | | |
| 40 | Chế độ dinh dưỡng cho người bệnh Tim mạch | TM 06.1 | 250 | Suất | Com | | | |
| 41 | | TM 06.2 | 400 | | | | | |
| 42 | | TM 06.3 | 250 | | | | | |
| 43 | | TM 06.4 | 250 | | | | | |
| 44 | | TM 06.5 | 250 | | | | | |
| 45 | | TM 06.6 | 250 | | | | | |
| 46 | | TM 06.7 | 250 | | | | | |
| 47 | | TM 06.8 | 250 | | | | | |
| 48 | | TM 06.9 | 250 | | | | | |

| | | | | | |
|-----------|--|-----------------------------------|--------|------|--------------------------------------|
| 49 | | TM 06.10 | 250 | | |
| 50 | Chế độ dinh dưỡng cho người bệnh ghép tạng | PTG 06.1 | 1,000 | Suất | Bữa mềm |
| 51 | | PTG 06.2 | 1,400 | | |
| 52 | | PTG 06.3 | 1,000 | | |
| 53 | | PTG 06.4 | 1,300 | | |
| 54 | | PTG 06.5 | 1,000 | | |
| 55 | | PTG 06.6 | 1,000 | | Com |
| 56 | | PTG 06.8 | 1,000 | | |
| 57 | | PTG 06.9 | 1,300 | | |
| 58 | | PTG 06.10 | 1,000 | | |
| 59 | | Chế độ dinh dưỡng cho TE 3-7 tuổi | TE05.1 | | |
| 60 | TE05.2 | | 1,900 | | |
| 61 | TE05.3 | | 1,600 | | |
| 62 | TE05.4 | | 1,400 | | |
| 63 | TE05.5 | | 1,400 | | |
| 64 | TE05.6 | | 1,400 | Com | |
| 65 | TE05.7 | | 1,400 | | |
| 66 | TE05.8 | | 1,400 | | |
| 67 | TE05.9 | | 1,400 | | |
| 68 | TE05.10 | | 1,400 | | |
| II | Chế độ mềm bệnh lý | | | | |
| 69 | Chế độ cháo cho các bệnh thông thường | BT04.1 | 35,320 | Suất | Bữa cháo 500ml có tráng miệng đi kèm |
| 70 | | BT04.2 | 28,100 | | |
| 71 | | BT04.3 | 28,100 | | |
| 72 | | BT04.4 | 28,100 | | |
| 73 | | BT04.5 | 28,100 | | |
| 74 | Chế độ cháo cho người bệnh đái đường | DD04.1 | 1,200 | Suất | Bữa cháo 500ml |
| 75 | | DD04.2 | 1,100 | | |
| 76 | | DD04.3 | 1,100 | | |
| 77 | | DD04.4 | 1,100 | | |
| 78 | | DD04.5 | 1,100 | | |
| 79 | Chế độ cháo cho người bệnh Tim mạch | TM04.1 | 500 | Suất | Bữa cháo 500ml có tráng miệng đi kèm |
| 80 | | TM04.2 | 450 | | |
| 81 | | TM04.3 | 450 | | |
| 82 | | TM04.4 | 450 | | |
| 83 | | TM04.5 | 450 | | |
| 84 | Chế độ cháo cho người bệnh ghép tạng | PTG 04.1 | 400 | Suất | Bữa cháo 500ml |
| 85 | | PTG 04.2 | 300 | | |
| 86 | | PTG 04.3 | 300 | | |
| 87 | | PTG 04.4 | 300 | | |
| 88 | | PTG 04.5 | 300 | | |
| 89 | Chế độ cháo cho TE 3-7 tuổi | TE04.1 | 500 | Suất | Bữa cháo 300ml có tráng miệng đi kèm |
| 90 | | TE04.2 | 450 | | |
| 91 | | TE04.3 | 450 | | |
| 92 | | TE04.4 | 450 | | |
| 93 | | TE04.5 | 450 | | |

| | | | | | |
|----------------|--|---------|----------------|------|---|
| 94 | Chế độ cháo xay nhuyễn cho người bệnh phẫu thuật | PT03.1 | 5,700 | Suất | Cháo xay nhuyễn 300ml có tráng miệng đi kèm |
| 95 | | PT03.2 | 4,500 | | |
| 96 | | PT03.3 | 4,500 | | |
| 97 | | PT03.4 | 4,500 | | |
| 98 | | PT03.5 | 4,500 | | |
| 99 | | PT03.6 | 6,000 | | |
| 100 | Chế độ cháo xay nhuyễn cho người bệnh PT ghép tạng | PTG03.1 | 400 | Suất | Cháo xay nhuyễn 300ml |
| 101 | | PTG03.2 | 400 | | |
| 102 | | PTG03.3 | 400 | | |
| 103 | | PTG03.4 | 400 | | |
| 104 | | PTG03.5 | 400 | | |
| 105 | Chế độ cháo xay nhuyễn cho TE 3-7 tuổi | TE03.1 | 24 | Suất | Cháo xay nhuyễn 300ml có tráng miệng đi kèm |
| 106 | | TE03.2 | 24 | | |
| 107 | | TE03.3 | 24 | | |
| 108 | | TE03.4 | 24 | | |
| 109 | | TE03.5 | 24 | | |
| III | Chế độ lỏng | | | | |
| 110 | Chế độ soup ăn sonde bệnh thông thường | BT09.1 | 23,800 | Suất | soup ăn sonde 300ml |
| 111 | | BT09.2 | 6,600 | | soup ăn sonde 250ml |
| 112 | Chế độ soup cho người bệnh đái đường | DD09 | 4,000 | Suất | soup ăn sonde 300ml |
| 113 | Chế độ soup ăn sonde bệnh sọ não | SN09 | 37,910 | Suất | soup ăn sonde 400ml |
| 114 | Chế độ tiên phẫu thuật và chế độ khởi động ruột | PT00 | 20,000 | Suất | Nước đường 400ml |
| 115 | | PT01 | 2,900 | Suất | Cháo trắng xay nhuyễn 300ml |
| Tổng số | | | 748,080 | | |

PHỤ LỤC 02. BIỂU MẪU BÁO GIÁ

(Đính kèm Công văn số 2551 /VB-HC ngày 25/6/2024)

BẢNG BÁO GIÁ

Kính gửi: Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức

Công ty _____ (Tên đơn vị báo giá) kính gửi Quý cơ quan bảng báo giá danh mục hàng hóa chi tiết theo bảng tổng hợp như sau:

| STT | Danh mục suất ăn | Mã ký hiệu | Đơn vị tính | Đơn giá chưa bao gồm thuế VAT | Thuế VAT (%) | Đơn giá đã bao gồm thuế VAT (VND) |
|-----|------------------|------------|-------------|-------------------------------|--------------|-----------------------------------|
| 1. | | | | | | |
| 2. | | | | | | |
| 3. | | | | | | |
| 4. | | | | | | |
| 5. | | | | | | |

Ghi chú: Bảng báo giá trên đây được báo giá cho 01 đơn vị tính.

Các điều khoản khác:

- Tổng giá trị của hàng hóa trong báo giá đã bao gồm chi phí vận chuyển, bàn giao, thuế VAT và các loại thuế, phí khác (nếu có) theo quy định hiện hành;
- Địa điểm giao hàng: từng Khoa/Phòng tại Bệnh viện Hữu nghị Việt Đức, số 40 Tràng Thi, Hoàn Kiếm, Hà Nội;
- Thời gian hiệu lực của báo giá: 90 ngày kể từ ngày phát hành.

Hà Nội, ngày tháng năm 2024

Đại diện hợp pháp của nhà cung cấp

(Ghi rõ họ tên, chức vụ, ký và đóng dấu)

BT06. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO CÁC BỆNH THÔNG THƯỜNG (BỮA MỀM, CƠM)

| Mã ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Mã ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Mã ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) |
|------------|-----------------------|----------------|--|-----------------------|----------------|------------|------------------------|----------------|
| BT06.1 | Bánh phở tươi | 150 | BT06.2 | Bún tươi | 200 | BT06.3 | Bánh phở tươi | 150 |
| | Thịt gà ta xé | 65 | | Thịt lợn nạc | 70 | | Thần bò tươi | 70 |
| | Muối | 1 | | Muối | 1 | | Muối | 1 |
| BT06.4 | Gạo tám thái | 280 | BT06.5 | Gạo tám thái | 280 | BT06.6 | Gạo tám thái | 280 |
| | Thần bò tươi | 80 | | Thịt lợn nạc | 100 | | Cá lọc xương | 100 |
| | Đậu phụ tươi | 60 | | Tôm dao 90-110 con/kg | 60 | | Thịt lợn nạc | 60 |
| | Lạc hạt | 10 | | Rau | 200 | | Rau | 200 |
| | Rau | 200 | | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 |
| | Muối | 2 | | Muối | 2 | | Muối | 2 |
| BT06.7 | Gạo tám thái | 280 | BT06.8 | Gạo tám thái | 280 | BT06.9 | Gạo tám thái | 280 |
| | Cá lọc xương | 100 | | Đùi gà CN | 100 | | Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn | 120 |
| | Đậu phụ | 60 | | Thịt lợn nạc | 50 | | Thần bò tươi | 30 |
| | Rau | 200 | | Rau | 200 | | Rau | 200 |
| | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 |
| | Muối | 2 | | Muối | 2 | | Muối | 2 |
| BT06.10 | Gạo tám thái | 280 | Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/ tuần. Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy ; 01 dụng cụ có nắp đậy để đựng canh, đảm bảo ko bị sánh đỏ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa); 01 bộ tăm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất; 01 phần mắm đi kèm hoặc chanh ớt đi kèm suất ăn mềm. Bún/ bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80 độ C sau khi chan. Bún/ bánh phở không bị tương khi vận chuyển đến giường bệnh. | | | | | 280 |
| | Tôm dao 90-110 con/kg | 100 | | | | | | 280 |
| | Trứng gà | 1 quả | | | | | | 100 |
| | Rau | 200 | | | | | | 200 |
| | Dầu đậu tương | 5 | | | | | | 5 |
| | Muối | 2 | | | | | | 2 |

DD06. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO BỆNH ĐÁI THÁO ĐƯỜNG

| Mã kí hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Mã kí hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Mã kí hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) |
|------------|-----------------------|----------------|---|-----------------------|----------------|------------|-----------------|----------------|
| DD06.1 | Bánh phở tươi | 150 | DD06.2 | Bún tươi | 200 | DD06.3 | Bánh phở tươi | 150 |
| | Rau | 100 | | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 |
| | Thịt gà ta xé | 65 | | Rau | 100 | | Rau | 100 |
| | Muối | 1 | | Thịt lợn nạc | 65 | | Thăn bò tươi | 100 |
| | Dầu đậu tương | 5 | | Muối | 1 | | Muối | 65 |
| DD06.4 | Gạo tằm thái | 210 | DD06.5 | Gạo tằm thái | 210 | DD06.6 | Gạo tằm thái | 1 |
| | Thăn bò tươi | 80 | | Thịt lợn nạc | 80 | | Cá lọc xương | 210 |
| | Đậu phụ tươi | 50 | | Rau | 250 | | Thịt lợn nạc | 80 |
| | Lạc hạt | 5 | | Tôm đảo 90-110 con/kg | 65 | | Rau | 65 |
| | Rau | 250 | | Dầu đậu tương | 10 | | Dầu đậu tương | 250 |
| | Dầu đậu tương | 10 | | Muối | 2 | | Muối | 10 |
| | Muối | 2 | | | | | | 2 |
| DD06.7 | Gạo tằm thái | 210 | DD06.8 | Gạo tằm thái | 210 | DD06.9 | Gạo tằm thái | 210 |
| | Tôm đảo 90-110 con/kg | 80 | | Đùi gà CN | 80 | | Sườn lợn bỏ cục | 80 |
| | Thịt lợn nạc | 65 | | Thịt lợn nạc | 65 | | Thịt lợn nạc | 65 |
| | Rau | 250 | | Rau | 250 | | Rau | 250 |
| | Dầu đậu tương | 10 | | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 |
| | Muối | 2 | | Muối | 2 | | Muối | 2 |
| DD06.10 | Gạo tằm thái | 210 | Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín. Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/tuần. Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy; 01 dụng cụ có nắp đậy để đựng canh, đảm bảo ko bị sánh đỏ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa); 01 bộ tấm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo suất; 01 phần mắm đi kèm hoặc chanh ớt đi kèm suất ăn mềm. Bún/ bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80 độ C sau khi chan. Bún/ bánh phở không bị tương khi vận chuyển đến giường bệnh. | | | | | |
| | Tôm đảo 90-110 con/kg | 80 | | | | | | |
| | Trứng gà | 1 quả | | | | | | |
| | Rau | 250 | | | | | | |
| | Dầu đậu tương | 10 | | | | | | |
| | Muối | 2 | | | | | | |

01/2021

22

TN06. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG HẠN CHẾ PROTEIN ẮN NHẬT

| Mã kí hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Mã kí hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Mã kí hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) |
|------------|-----------------------|----------------|--|---|---------------------------------|------------|---------------------|----------------|
| TN06.1 | Bún tươi | 200 | TN06.2 | Bún tươi | 200 | TN06.3 | Bánh phở tươi | 150 |
| | Thịt gà ta xé | 25 | | Thịt lợn nạc | 25 | | Thần bò tươi | 25 |
| | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 |
| | Sữa chua uống | 65 | | Sữa chua uống | 65 | | Sữa tươi tiệt trùng | 180 |
| | Muối | 0.8 | | Muối | 0.8 | | Muối | 0.8 |
| | | | | | | | | |
| TN06.4 | Gạo tằm thái | 230 | TN06.5 | Gạo tằm thái | 230 | TN06.6 | Gạo tằm thái | 230 |
| | Thần bò tươi | 35 | | Thịt lợn nạc | 35 | | Cá lóc xương | 30 |
| | Đậu phụ tươi | 50 | | Đậu phụ tươi | 50 | | Thịt lợn nạc | 30 |
| | Lạc hạt | 20 | | Trứng gà | 1 quả | | Đậu đậu tương | 10 |
| | Rau | 150 | | Rau | 150 | | Rau | 150 |
| | Sữa tươi tiệt trùng | 180 | | Sữa tươi tiệt trùng | 180 | | Sữa chua uống | 65 |
| TN06.7 | Muối | 1.5 | TN06.8 | Muối | 1.5 | TN06.9 | Muối | 1.5 |
| | Gạo tằm thái | 230 | | Gạo tằm thái | 230 | | Gạo tằm thái | 230 |
| | Tôm dao 90-110 con/kg | 35 | | Đùi gà CN | 35 | | Sườn lợn bỏ cục | 50 |
| | Thịt lợn nạc | 50 | | Thịt lợn nạc | 50 | | Thịt lợn nạc | 40 |
| | Rau | 150 | | Rau | 150 | | Rau | 150 |
| | Đậu đậu tương | 10 | | Đậu đậu tương | 10 | | Đậu đậu tương | 10 |
| TN06.10 | Sữa chua ăn | 100 | TN06.10 | Sữa chua ăn | 100 | TN06.10 | Đu đủ chín | 200 |
| | Muối | 1.5 | | Muối | 1.5 | | Muối | 1.5 |
| | Gạo tằm thái | 230 | | Gạo tằm thái | 230 | | Gạo tằm thái | 230 |
| | Tôm dao 90-110 con/kg | 35 | | Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/ tuần. | Muối < 4g/ngày; Kali < 4g/ngày. | | | |
| | Trứng gà | 1 quả | | Yêu cầu đối với: | | | | |
| | Rau | 150 | | Sữa chua ăn: dạng đông hộp; trọng lượng tối thiểu 100g; năng lượng tối thiểu 80 kcal/100g, hàm lượng đạm tối thiểu 3.5g/100g, hàm lượng canxi tối thiểu 100mg/100g. | | | | |
| | | | Sữa chua uống: thể tích tối thiểu 65 ml; năng lượng tối thiểu 70 kcal/100ml, hàm lượng đạm tối thiểu 1g/100ml, số lượng lợi khuẩn tối thiểu 4 tỷ/100ml. | | | | | |
| | | | Dầu đậu tương: dạng đóng hộp; thể tích tối thiểu 180ml, ít đường hoặc không đường; năng lượng tối thiểu 70 kcal/100ml, hàm lượng đạm tối thiểu 3g/100ml, hàm lượng canxi tối thiểu 100mg/100ml. | | | | | |
| | | | Hoa quả: theo thực đơn hoặc hoa quả theo mùa đảm bảo tương đương về năng lượng và thành phần dinh dưỡng. | | | | | |
| | | | Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy; 01 dụng cụ có nắp đậy để đựng canh, đảm bảo không bị sánh đỏ, dập vờ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa); 01 bộ tam giác ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất; 01 phần mềm đi kèm hoặc chanh ớt đi kèm suất ăn mềm. | | | | | |
| | | | Bún/bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80 độ C sau khi chan. Bún/bánh phở không bị tương khi vận chuyển đến giường bệnh. Phần hoa quả được đựng trong hộp đựng riêng. | | | | | |
| | Sữa tươi tiệt trùng | 180 | | | | | | |

My Sun

2

GM06. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO NGƯỜI BỆNH GAN MẬT

| Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | | |
|----------|-----------------------|----------------|---------|---|----------------|---------|---------------|----------------|--|--|
| GM06.1 | Bánh phở tươi | 150 | GM06.2 | Bún tươi | 200 | GM06.3 | Bánh phở tươi | 150 | | |
| | Thịt gà ta xé | 50 | | Thịt lợn nạc | 50 | | Thăn bò tươi | 50 | | |
| GM06.4 | Gạo tằm thái | 290 | GM06.5 | Gạo tằm thái | 290 | GM06.6 | Gạo tằm thái | 290 | | |
| | Thăn bò tươi | 80 | | Thịt lợn nạc | 50 | | Cá lọc xương | 120 | | |
| | Đậu phụ tươi | 60 | | Tôm đảo 90-110 con/kg | 80 | | Thịt lợn nạc | 30 | | |
| GM06.7 | Rau | 200 | GM06.8 | Rau | 200 | GM06.9 | Rau | 200 | | |
| | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 | | |
| | Gạo tằm thái | 290 | | Gạo tằm thái | 290 | | Gạo tằm thái | 290 | | |
| | Sườn lợn bỏ cục | 50 | | Cá lọc xương | 100 | | Thăn bò tươi | 80 | | |
| | Tôm đảo 90-110 con/kg | 60 | | Trứng gà | 1 quả | | Thịt lợn nạc | 40 | | |
| GM06.10 | Rau | 200 | GM06.10 | Rau | 200 | GM06.10 | Rau | 200 | | |
| | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 | | |
| | Gạo tằm thái | 290 | | <p>Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín. Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/ tuần. Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy; 01 dụng cụ có nắp đậy để đựng canh, đảm bảo không bị sánh đổ, đập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa); 01 bộ tăm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất; 01 khăn ẩm đi kèm hoặc chanh ớt đi kèm suất ăn mềm. Bún/bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80 độ C sau khi chan. Bún/bánh phở không bị tương khi vận chuyển đến giường bệnh.</p> | | | | | | |
| | Thịt lợn nạc | 100 | | | | | | | | |
| Trứng gà | 1 quả | | | | | | | | | |
| | Rau | 200 | | | | | | | | |
| | Dầu đậu tương | 5 | | | | | | | | |

or Jun

or

TM06. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO NGƯỜI BỆNH TIM MẠCH

| Mã kí hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Mã kí hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Mã kí hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) |
|------------|-----------------------|----------------|------------|-----------------------|----------------|------------|---------------|----------------|
| TM06.1 | Bánh phở tươi | 150 | TM06.2 | Bún tươi | 200 | TM06.3 | Bánh phở tươi | 150 |
| | Thịt gà ta xé | 50 | | Thịt lợn nạc | 50 | | Thần bò tươi | 50 |
| | Muối | <1 | | Muối | <1 | | Muối | <1 |
| TM06.4 | Gạo tám thái | 240 | TM06.5 | Gạo tám thái | 240 | TM06.6 | Gạo tám thái | 240 |
| | Thần bò tươi | 80 | | Thịt lợn nạc | 100 | | Cá lọc xương | 100 |
| | Đậu phụ tươi | 70 | | Tôm đảo 90-110 con/kg | 30 | | Lạc hạt | 30 |
| | Rau | 200 | | Rau | 200 | | Rau | 200 |
| | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 200 |
| TM06.7 | Muối | 2 | TM06.8 | Muối | 2 | TM06.9 | Muối | 5 |
| | Gạo tám thái | 240 | | Gạo tám thái | 240 | | Gạo tám thái | 240 |
| | Sườn lợn bỏ cục | 80 | | Cá lọc xương | 100 | | Thần bò tươi | 80 |
| | Tôm đảo 90-110 con/kg | 50 | | Trứng gà | 1 quả | | Lạc hạt | 30 |
| | Rau | 200 | | Rau | 200 | | Rau | 200 |
| TM06.10 | Dầu đậu tương | 5 | TM06.10 | Dầu đậu tương | 5 | TM06.10 | Dầu đậu tương | 200 |
| | Muối | 2 | | Muối | 2 | | Muối | 5 |
| | | | | | | | | 2 |

Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín.
 Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/tuần. Rau cải tối đa 2 bữa/tuần. Muối < 5g/ngày.
 Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy; 01 dụng cụ có nắp đậy để đựng canh, đảm bảo không bị sánh đỏ, đập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa); 01 bộ tấm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất; 01 phần mắm đi kèm hoặc chanh ớt đi kèm suất ăn mềm. Bún/bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80 độ C sau khi chan. Bún/bánh phở không bị tương khi vận chuyển đến giường bệnh.

09/09/20

2

PTG06. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO NGƯỜI BỆNH PT GHEP TANG

| Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) |
|---------|------------------|----------------|---------|------------------------|----------------|----------|-----------------------|----------------|
| PTG06.1 | Bánh phở tươi | 150 | PTG06.2 | Bún tươi | 200 | PTG06.3 | Bánh phở tươi | 150 |
| | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 |
| | Thịt gà ta xé | 65 | | Thịt lợn nạc | 65 | | Thịt lợn nạc | 65 |
| | Muối | 2 | | Muối | 2 | | Muối | 2 |
| PTG06.4 | Gạo tẻ thái | 280 | PTG06.5 | Gạo tẻ thái | 280 | PTG06.6 | Gạo tẻ thái | 280 |
| | Thân bò tươi | 100 | | Thịt lợn nạc | 100 | | Cá lọc xương | 120 |
| | Đậu phụ tươi | 60 | | Tôm dao 90-110 con/kg | 65 | | Thịt lợn nạc | 65 |
| | Lạc hạt | 10 | | Rau | 200 | | Rau | 200 |
| | Rau | 200 | | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 |
| | Dầu đậu tương | 5 | | Muối | 2 | | Muối | 2 |
| PTG06.8 | Muối | 2 | PTG06.9 | Sữa chua ăn | 100 | PTG06.10 | Hoa quả theo mùa | 200 |
| | Hoa quả theo mùa | 200 | | Gạo tẻ thái | 280 | | Gạo tẻ thái | 280 |
| | Gạo tẻ thái | 280 | | Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn | 120 | | Tôm dao 90-110 con/kg | 120 |
| | Thịt lợn nạc | 65 | | Thịt lợn nạc | 65 | | Trứng gà | 1 quả |
| | Đùi gà CN | 100 | | Rau | 200 | | Rau | 200 |
| | Rau | 200 | | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 |
| | Muối | 2 | | Muối | 2 | | Muối | 2 |
| | sữa chua ăn | 100 | | Hoa quả theo mùa | 200 | | Sữa chua ăn | 100 |

Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín. Muối < 5g/ngày; Kali < 4g/ngày.

Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/ tuần. Hoa quả ít nhất 3 loại/tuần (Không ăn bưởi)

Yêu cầu đối với:

Sữa chua ăn: dạng đóng hộp; trọng lượng tối thiểu 100g; năng lượng tối thiểu 80 kcal/100g, hàm lượng đạm tối thiểu 3.5g/100g, hàm lượng canxi tối thiểu 100mg/100g

Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy; 01 dụng cụ có nắp đậy để đựng canh, đảm bảo không bị sánh đỏ, đập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa); 01 bộ tăm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất; 01 phần mắm đi kèm hoặc chanh ớt đi kèm suất ăn mềm. Bún/bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80 độ C sau khi chan. Bún/bánh phở không bị tương khi vận chuyển đến giường bệnh. Phần hoa quả được đựng trong hộp đựng riêng.

Chất liệu dụng cụ: inox; Khay ăn cần được rửa sạch theo quy trình và được tiệt khuẩn bằng tia UV. Suất ăn sau khi chia đồ xong phải được chuyển vào phòng chia riêng được đậy nắp kín. Người chia đồ phải đảm bảo nguyên tắc vô trùng. Suất ăn của khoa ghép tạng có xe vận chuyển riêng (không ghép chung với khoa khác).

ay lu

2

TE05. CHIẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO TRẺ EM 3-7 TUỔI

| Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) |
|---------|-----------------------|----------------|---------|-----------------------|----------------|---------|------------------------|----------------|
| TE05.1 | Bánh phở tươi | 100 | TE05.2 | Bún tươi | 120 | TE05.3 | Bánh phở tươi | 100 |
| | Thịt gà ta xé | 40 | | Thịt lợn nạc | 50 | | Thần bò tươi | 40 |
| | Muối | 0.5 | | Muối | 0.5 | | Muối | 0.5 |
| TE05.4 | Gạo tằm thái | 170 | TE05.5 | Gạo tằm thái | 170 | TE05.6 | Gạo tằm thái | 170 |
| | Thần bò tươi | 50 | | Thịt lợn nạc | 50 | | Cá lọc xương | 50 |
| | Đậu phụ tươi | 35 | | Nem rán | 50 | | Thịt lợn nạc | 30 |
| | Rau | 70 | | Rau | 70 | | Rau | 70 |
| | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 |
| TE05.7 | Muối | 1.2 | TE05.8 | Muối | 1.2 | TE05.9 | Muối | 1.2 |
| | Gạo tằm thái | 170 | | Gạo tằm thái | 170 | | Gạo tằm thái | 170 |
| | Tôm đảo 90-110 con/kg | 50 | | Đùi gà CN | 50 | | Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn | 100 |
| | Trứng Gà | 1 quả | | Thịt lợn (chả lá lốt) | 20 | | Trứng gà | 1 quả |
| | Rau | 70 | | Rau | 70 | | Rau | 70 |
| TE05.10 | Dầu đậu tương | 5 | TE05.10 | Dầu đậu tương | 5 | TE05.10 | Dầu đậu tương | 5 |
| | Muối | 1.2 | | Muối | 1.2 | | Muối | 1.2 |
| | Gạo tằm thái | 170 | | Gạo tằm thái | 170 | | Gạo tằm thái | 170 |
| TE05.10 | Thịt lợn nạc | 50 | TE05.10 | Thịt lợn nạc | 50 | TE05.10 | Thịt lợn nạc | 50 |
| | Trứng cút | 40 | | Trứng cút | 40 | | Trứng cút | 40 |
| | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 |
| TE05.10 | Muối | 1.2 | TE05.10 | Muối | 1.2 | TE05.10 | Muối | 1.2 |
| | Gạo tằm thái | 170 | | Gạo tằm thái | 170 | | Gạo tằm thái | 170 |
| | Thịt lợn nạc | 50 | | Thịt lợn nạc | 50 | | Thịt lợn nạc | 50 |

Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín .

Rau lá thay đổi theo mùa, 4-5 loại/ tuần.

Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy ; 01 dụng cụ có nắp đậy để đựng canh, đảm bảo ko bị sánh đỏ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa); 01 bộ tấm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất; 01 phần mắm đi kèm hoặc chanh ớt đi kèm suất ăn mềm. Bún/ bánh phở cần được trần trước khi chan, đảm bảo nhiệt độ nóng tối thiểu 80 độ C sau khi chan. Bún/ bánh phở không bị trương khi vận chuyển đến giường bệnh

Handwritten signature

BT04. CHẾ ĐỘ CHÁO CHO CÁC BỆNH THÔNG THƯỜNG

| Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) |
|---------|-----------------------|----------------|---------|------------------|----------------|---------|---------------|----------------|
| BT04.1 | Gạo tằm thái | 50 | BT04.2 | Gạo tằm thái | 50 | BT04.3 | Gạo tằm thái | 50 |
| | Thịt lợn nạc xay | 50 | | Thịt bò tươi xay | 50 | | Thịt gà ta xé | 50 |
| | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 |
| | Rau | 30 | | Rau | 30 | | Rau | 5 |
| | Sữa chua uống | 65 | | Dưa hấu | 300 | | Sữa chua uống | 30 |
| BT04.4 | Gạo tằm thái | 50 | BT04.5 | Gạo tằm thái | 50 | BT04.5 | Gạo tằm thái | 50 |
| | Tôm dáo 90-110 con/kg | 50 | | Tôm lợn | 50 | | Tôm lợn | 50 |
| | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 |
| | Rau | 30 | | Rau | 30 | | Rau | 30 |
| | Chuối tiêu | 126 | | Sữa chua uống | 65 | | Sữa chua uống | 65 |

Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín.
 Rau lá thay đổi theo mùa 4-5 loại/tuần.
 Khối lượng thành phẩm tối thiểu 450g /500ml. Năng lượng tối thiểu đạt 0.6kcal/1ml
 Yêu cầu:
Sữa chua uống: thể tích tối thiểu 65 ml; năng lượng tối thiểu 70 kcal/100ml, hàm lượng đạm tối thiểu 1g/100ml, số lượng lợi khuẩn tối thiểu 4 tỷ/100ml.
Hoa quả: theo thực đơn hoặc hoa quả theo mùa đảm bảo tương đương về năng lượng và thành phần dinh dưỡng.
 Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (thìa, ống hút); 01 bộ tằm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất. Phần hoa quả được đựng trong hộp đựng riêng.

9/1

22

DD04. CHẾ ĐỘ CHÁO CHO BỆNH ĐÁI THÁO ĐƯỜNG

| Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) |
|---------|-----------------------|----------------|---------|------------------|----------------|--|---------------|----------------|
| DD04.1 | Gạo tẻ thái | 50 | DD04.2 | Gạo tẻ thái | 50 | DD04.3 | Gạo tẻ thái | 50 |
| | Thịt lợn nạc xay | 50 | | Thịt bò tươi xay | 40 | | Thịt gà ta xé | 50 |
| | Rau | 100 | | Rau | 100 | | Rau | 100 |
| | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 |
| DD04.4 | Gạo tẻ thái | 50 | DD04.5 | Gạo tẻ thái | 50 | Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín. Rau lá thay đổi theo mùa 4-5 loại/tuần. Khối lượng thành phẩm tối thiểu 450g/500ml. Năng lượng tối thiểu đạt 0.6kcal/1ml Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (thìa, ống hút); 01 bộ tăm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất. | | |
| | Tôm đảo 90-110 con/kg | 40 | | Tim lợn | 50 | | | |
| | Rau | 100 | | Rau | 100 | | | |
| | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 | | | |

ty 200

2

TM04. CHẾ ĐỘ CHÁO CHO BỆNH TIM MẠCH

| Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) |
|---------|-----------------------|----------------|---------|------------------|----------------|---------|---|----------------|
| TM04.1 | Gạo tẻ thái | 50 | TM04.2 | Gạo tẻ thái | 50 | TM04.3 | Gạo tẻ thái | 50 |
| | Thịt lợn nạc xay | 50 | | Thịt bò tươi xay | 40 | | Thịt gà ta xé | 50 |
| | Rau | 20 | | Rau | 20 | | Rau | 20 |
| | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 6 | | Dầu đậu tương | 6 |
| TM04.4 | Gạo tẻ thái | 50 | TM04.5 | Gạo tẻ thái | 50 | TM04.5 | Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín. Rau lá thay đổi theo mùa 4-5 loại/tuần. Rau cải tối đa 1 bữa/tuần. Muối < 3g/ngày Khối lượng thành phẩm tối thiểu 450g /500ml. Năng lượng tối thiểu đạt 0.6kcal/1ml | |
| | Tôm đảo 90-110 con/kg | 40 | | Tim lợn | 50 | | Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (thìa, ống hút); 01 bộ tăm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất. | |
| | Rau | 20 | | Rau | 20 | | | |
| | Dầu đậu tương | 7 | | Dầu đậu tương | 5 | | | |

4

2

PTG04. CHẾ ĐỘ CHÁO CHO NGƯỜI BỆNH GHEP TẠNG

| Mã ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Mã ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Mã ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) |
|------------|-----------------------|----------------|------------|------------------|----------------|------------|---------------|----------------|
| PTG04.1 | Gạo tằm thái | 50 | PTG04.2 | Gạo tằm thái | 50 | PTG04.3 | Gạo tằm thái | 50 |
| | Thịt lợn nạc xay | 50 | | Thịt bò tươi xay | 50 | | Thịt gà ta xé | 50 |
| | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 |
| | Rau | 30 | | Rau | 30 | | Rau | 30 |
| PTG04.4 | Gạo tằm thái | 50 | PTG04.5 | Gạo tằm thái | 50 | PTG04.5 | Gạo tằm thái | 50 |
| | Tôm dao 90-110 con/kg | 50 | | Tim lợn | 50 | | Tim lợn | 50 |
| | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 |
| | Rau | 30 | | Rau | 30 | | Rau | 30 |

Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín.
 Rau lá thay đổi theo mùa 4-5 loại/tuần.
 Khối lượng thành phẩm tối thiểu 450g /500ml. Năng lượng tối thiểu đạt 0.6kcal/1ml
 Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (thìa, ống hút); 01 bộ tăm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất.
 Chất liệu dụng cụ: inox; Khay ăn cần được rửa sạch theo quy trình và được tiệt khuẩn bằng tia UV. Suất ăn sau khi chia đồ xong phải được chuyển vào phòng chia riêng được đậy nắp kín. Người chia đồ phải đảm bảo nguyên tắc vô trùng. Suất ăn của khoa ghép tạng có xe vận chuyển riêng (không ghép chung với khoa khác).

1/2

2

TE04. CHẾ ĐỘ CHÁO CHO TRẺ EM 3-7 TUỔI

| Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) |
|---------|-----------------------|----------------|---------|------------------|----------------|--|---------------------|----------------|
| TE04.1 | Gạo tám thái | 30 | TE04.2 | Gạo tám thái | 30 | TE04.3 | Gạo tám thái | 30 |
| | Thịt lợn nạc xay | 30 | | Thịt bò tươi xay | 30 | | Thịt gà ta xé | 30 |
| | Dầu đậu tương | 8 | | Rau | 15 | | Rau | 15 |
| | Sữa Chua uống | 65 | | Dầu đậu tương | 8 | | Dầu đậu tương | 8 |
| TE04.4 | Gạo tám thái | 30 | TE04.5 | Dưa hấu | 150 | Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín. Rau lá thay đổi theo mùa 4-5 loại/tuần. Khối lượng thành phẩm tối thiểu 270g /300ml. | Sữa tươi tiệt trùng | 8 |
| | Tôm đào 90-110 con/kg | 30 | | Gạo tám thái | 30 | | Sữa chua uống | 180 |
| | Rau | 15 | | Tim lợn | 30 | | | |
| | | | | Rau | 15 | | | |
| | Dầu đậu tương | 8 | | | | | | |
| | Chuối tiêu | 100 | | | | | | |
| | | | | | | | | |

Sữa chua uống: thể tích tối thiểu 65 ml; năng lượng tối thiểu 70 kcal/100ml, hàm lượng đạm tối thiểu 1g/100ml, số lượng lợi khuẩn tối thiểu 4 tỷ/100ml.
Sữa chua ăn: dạng đóng hộp; trọng lượng tối thiểu 100g; năng lượng tối thiểu 80 kcal/100g, hàm lượng đạm tối thiểu 3.5g/100g, hàm lượng canxi tối thiểu 100mg/100g.
Sữa tươi tiệt trùng: dạng đóng hộp; thể tích tối thiểu 180ml, ít đường hoặc không đường; năng lượng tối thiểu 70 kcal/100ml, hàm lượng đạm tối thiểu 3g/100ml, hàm lượng canxi tối thiểu 100mg/100ml.
Hoa quả: theo thực đơn hoặc hoa quả theo mùa đảm bảo tương đương về năng lượng và thành phần dinh dưỡng.
 Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (thìa, ống hút); 01 bộ tấm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất. Phần hoa quả được đựng trong hộp đựng riêng.

PT03. CHẾ ĐỘ CHÁO XAY NHUYỄN CHO NGƯỜI BỆNH PHẪU THUẬT

| Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) |
|---------|-----------------------|----------------|---------|------------------|----------------|---------|---------------------|----------------|
| PT03.1 | Gạo tằm thái | 35 | PT03.2 | Gạo tằm thái | 35 | PT03.3 | Gạo tằm thái | 35 |
| | Thịt lợn nạc xay | 50 | | Thăn bò tươi xay | 50 | | Thịt gà ta xé | 50 |
| | Rau | 30 | | Rau | 30 | | Rau | 30 |
| | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 |
| | Sữa chua uống | 65 | | Dưa hấu | 200 | | Sữa chua uống | 65 |
| PT03.4 | Gạo tằm thái | 35 | PT03.5 | Gạo tằm thái | 35 | PT03.6 | Soup cao năng lượng | 40 |
| | Tôm đảo 90-110 con/kg | 50 | | Tim lợn | 50 | | | |
| | Rau | 30 | | Rau | 30 | | | |
| | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 | | | |
| | Chuối tiêu | 126 | | Sữa chua uống | 65 | | | |

Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín. Khối lượng thành phẩm tối thiểu 320g /350ml.

Yêu cầu:

Sữa chua uống: thể tích tối thiểu 65 ml; năng lượng tối thiểu 70 kcal/100ml, hàm lượng đạm tối thiểu 1g/100ml, số lượng lợi khuẩn tối thiểu 4 tỷ/100ml

Soup cao năng lượng g: 100g bột có tối thiểu 500kcal, , protein tối thiểu 19g

Hoa quả: theo thực đơn hoặc hoa quả theo mùa đảm bảo tương đương về năng lượng và thành phần dinh dưỡng.

Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy đảm bảo ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (ống hút, thìa); 01 bộ tăm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất. Phần hoa quả được đựng trong hộp đựng riêng.

Handwritten signature or initials in the top right corner.

Handwritten mark or signature at the bottom right corner.

PTG03. CHẾ ĐỘ CHÁO XAY NHUYỄN CHO NGƯỜI BỆNH PHẪU THUẬT GHEP TANG

| Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) |
|---------|-----------------------|----------------|---------|---------------|----------------|---|---------------|----------------|
| PTG03.1 | Gạo tằm thái | 35 | PTG03.2 | Gạo tằm thái | 35 | PTG03.3 | Gạo tằm thái | 35 |
| | Thịt lợn nạc xay | 30 | | Thịt gà ta xé | 30 | | Thịt gà ta xé | 30 |
| | Rau | 20 | | Rau | 20 | | Rau | 20 |
| | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 |
| PTG03.4 | Gạo tằm thái | 35 | PTG03.5 | Gạo tằm thái | 35 | Yêu cầu đối với suất ăn: đã nấu chín Khối lượng thành phẩm tối thiểu 320g/350ml. Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy đảm bảo ko bị sánh đổ, dập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (ống hút, thìa); 01 bộ tăm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất. Chất liệu dụng cụ: inox; Khay ăn cần được rửa sạch theo quy trình và được tiệt khuẩn bằng tia UV. Suất ăn sau khi chia đồ xong phải được chuyển vào phòng chia riêng được đậy nắp kín. Người chia đồ phải đảm bảo nguyên tắc vô trùng. Suất ăn của khoa ghép tạng có xe vận chuyển riêng (không ghép chung với khoa khác) | Gạo tằm thái | 35 |
| | Tôm đào 90-110 con/kg | 30 | | Tim lợn | 30 | | Tim lợn | 30 |
| | Rau | 20 | | Rau | 20 | | Rau | 20 |
| | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 | | Dầu đậu tương | 5 |

04/2021

TE03. CHẾ ĐỘ CHÁO XAY NHUYỄN CHO TRẺ EM 3-7 TUỔI

| Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) |
|------------|-----------------------|----------------|---------|---------------|----------------|---------|--|----------------|
| TE03.1 | Gạo tằm thái | 30 | TE03.2 | Gạo tằm thái | 30 | TE03.3 | Gạo tằm thái | 30 |
| | Thịt lợn nạc xay | 30 | | Thịt gà ta xé | 30 | | | |
| | Dầu đậu tương | 8 | | Rau | 15 | | | |
| | Sữa chua uống | 65 | | Dầu đậu tương | 8 | | | |
| | | | | Dừa hấu | 150 | | | |
| TE03.4 | Gạo tằm thái | 30 | TE03.5 | Gạo tằm thái | 30 | TE03.5 | Sữa tươi tiệt trùng | 180 |
| | Tôm dáo 90-110 con/kg | 30 | | Tim lợn | 30 | | Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín. Rau lá thay đổi theo mùa 4-5 loại/tuần. Khối lượng thành phẩm tối thiểu 270g /300ml. Yêu cầu: Sữa chua uống: thể tích tối thiểu 65 ml; năng lượng tối thiểu 70 kcal/100ml, hàm lượng đạm tối thiểu 1g/100ml, số lượng lợi khuẩn tối thiểu 4 tỷ/100ml. Sữa chua ăn: dạng đóng hộp; trọng lượng tối thiểu 100g; năng lượng tối thiểu 80 kcal/100g, hàm lượng đạm tối thiểu 3.5g/100g, hàm lượng canxi tối thiểu 100mg/100g. Sữa tươi tiệt trùng: dạng đóng hộp; thể tích tối thiểu 180ml, ít đường hoặc không đường; năng lượng tối thiểu 70 kcal/100ml, hàm lượng đạm tối thiểu 3g/100ml, hàm lượng canxi tối thiểu 100mg/100ml. Hoa quả: theo thực đơn hoặc hoa quả theo mùa đảm bảo tương đương về năng lượng và thành phần dinh dưỡng. Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (thìa, ống hút); 01 bộ tăm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất. Phần hoa quả được đựng trong hộp đựng riêng. | |
| | Rau | 15 | | Rau | 15 | | | |
| | Dầu đậu tương | 8 | | Dầu đậu tương | 8 | | | |
| | | | | Sữa Chua ăn | 100 | | | |
| Chuối tiêu | 100 | | | | | | | |

15/10

12

BT09. CHẾ ĐỘ SOUP ĂN SONDÉ BỆNH THÔNG THƯỜNG

| Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) |
|---------|------------------|----------------|---------|---------------------------|----------------|
| BT09.1 | Khoai tây | 25 | BT09.2 | Súp chế biến sẵn đóng hộp | 250 |
| | Cà rốt | 15 | | | |
| | Trứng Gà | 35 | | | |
| | Thịt lợn nạc xay | 15 | | | |
| | Gạo tám thái | 25 | | | |
| | Dầu đậu tương | 5 | | | |
| | Già đậu xanh | 25 | | | |
| | Sữa Bột | 13 | | | |

Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín. Thành phẩm thu được dạng dung dịch, sánh, nhuyễn mịn, không bị vón cục, thơm mùi sữa, vị vừa ăn, chảy được qua dây truyền ăn sonde.

Khối lượng thành phẩm đối với thực phẩm nấu chín tối thiểu 300g/300ml. Năng lượng tối thiểu đạt 0.6kcal/1ml

Yêu cầu với:

Sữa bột : năng lượng tối thiểu 432kcal/100g bột, protein tối thiểu 17g/100g bột, chứa HMB tối thiểu 0,9g/100g bột, CaHMB tối thiểu 1,2g/100g bột, đầy đủ vitamin và khoáng chất khác

Súp chế biến sẵn đóng hộp : dạng đóng hộp hoặc lon, thể tích 250ml, năng lượng tối thiểu 100kcal/100ml, protein tối thiểu 3,3g/100ml, chứa chất xơ tự nhiên, đầy đủ vitamin và khoáng chất.

Mỗi suất ăn được đựng trong túi soup có thiết kế cắm được dây sonde truyền dịch và đảm bảo tiêu chuẩn VSATTP.

0/2005

MC

DD09. CHẾ ĐỘ SOUP ĂN SONDÉ BỆNH ĐÁI ĐƯỜNG

| Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Yêu cầu đối với một suất ăn |
|---------|------------------|----------------|--|
| DD09 | Khoai tây | 35 | Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín. Thành phẩm thu được dạng dung dịch, sánh, nhuyễn mịn, không bị vón cục, thơm mùi sữa, vị vừa ăn, chấy được qua dây truyền ăn sonde. Khối lượng thành phẩm đối với thực phẩm nấu chín tối thiểu 300g/300ml. Năng lượng tối thiểu đạt 0.6kcal/1ml Yêu cầu với: <i>Sữa bột</i> : năng lượng tối thiểu 432kcal/100g bột, protein tối thiểu 17g/100g bột, chứa HMB tối thiểu 0,9g/100g bột, CaHMB tối thiểu 1,2g/100g bột, đầy đủ vitamin và khoáng chất khác Mỗi suất ăn được đựng trong túi soup có thiết kế cầm được dây sonde truyền dịch và đảm bảo tiêu chuẩn VSATTP. |
| | Cà rốt | 10 | |
| | Cải bắp | 20 | |
| | Thịt lợn nạc xay | 30 | |
| | Gạo tám thái | 30 | |
| | Dầu đậu tương | 5 | |
| | Già đậu xanh | 50 | |
| | Sữa bột | 10 | |

9

ML

SN09. CHẾ ĐỘ SOUP ĂN SONDÉ BỆNH SỢ NÁO

| Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Yêu cầu kỹ thuật đối với một suất ăn |
|---------|------------------|----------------|--|
| SN09 | Bột đậu nành | 20 | <p>Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín. Thành phẩm thu được dạng dung dịch, sánh, nhuyễn mịn, không bị vón cục, thơm mùi sữa, vị vừa ăn, chảy được qua dây truyền ăn sonde.</p> <p>Khối lượng thành phẩm đối với thực phẩm nấu chín tối thiểu 400g/400ml. Năng lượng tối thiểu đạt 0.6kcal/1ml</p> <p>Yêu cầu với:</p> <p><i>Sữa bột</i>: năng lượng tối thiểu 432kcal/100g bột, protein tối thiểu 17g/100g bột, chứa HMB tối thiểu 0,9g/100g bột, CaHMB tối thiểu 1,2g/100g bột, đầy đủ vitamin và khoáng chất khác</p> <p>Mỗi suất ăn được đựng trong túi soup có thiết kế cắm được dây sonde truyền dịch và đảm bảo tiêu chuẩn VSATTP.</p> |
| | Thịt lợn nạc xay | 33 | |
| | Gạo tằm thái | 50 | |
| | Dầu đậu tương | 10 | |
| | Già đậu xanh | 50 | |
| | Sữa bột | 10 | |

PT00. CHẾ ĐỘ TIỀN PHẪU THUẬT

| Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng |
|---------|---------------------------------|------------|
| PT00 | Maltodextrin | 50g |
| | Nước tinh khiết đóng chai 400ml | 400ml |

Đường maltodextrin được đóng gói sẵn, tiện lợi để sử dụng
Có tờ hướng dẫn sử dụng nước đường đi cùng suất ăn

Quang

PC

PT01. CHẾ ĐỘ KHỞI ĐỘNG RUỘT

| Ký hiệu | Thực phẩm | Khối lượng (g) | Yêu cầu đối với một suất ăn |
|---------|--------------|----------------|--|
| PT01 | | | Suất ăn được nấu chín. Khối lượng thành phẩm 250ml. Mỗi suất ăn đảm bảo tối thiểu 01 dụng cụ đựng thức ăn có nắp đậy, đảm bảo ko bị sánh đổ, đập vỡ trong quá trình vận chuyển; 01 bộ dụng cụ sử dụng suất ăn (đũa, thìa); 01 bộ tấm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất. |
| | Gạo tám thái | 20 | |
| | Đường cát | | 5 |



Handwritten mark or signature at the top right corner.

Handwritten mark or signature at the bottom right corner.