

BỘ Y TẾ
BỆNH VIỆN HỮU NGHỊ VIỆT ĐỨC

Số: 2807 /VD-HC

V/v Yêu cầu báo giá cung cấp suất ăn dinh dưỡng
năm 2024-2025 (lần 2)

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

Hà Nội, ngày 05 tháng 7 năm 2024

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 06 tháng 7 năm 2024 đến trước 16h ngày 12 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 2807 /VĐ-HC ngày 05/1/2024)

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		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		
11	DD06.2		1,800		
12	DD06.3		1,560		
13	DD06.4		1,560	Com	
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	Bữa mềm
21		TN06.2	1,340		
22		TN06.3	900		Com
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	Bữa mềm
31		GM06.2	450		
32		GM06.3	300		Com
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	Bữa mềm
41		TM 06.2	400		
42		TM 06.3	250		
43		TM 06.4	250		Com
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	Com	
64	TE05.6		1,400		
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 2807 /VD-HC ngày 05/7/2024)

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: tầng 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)	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			
	Dầu đậu tương	5		Muối	2		Muối	2			
BT06.8	Muối	2	BT06.9	Gạo tám thái	280	BT06.10	Gạo tám thái	280			
	Gạo tám thái	280		Sườn lợn bỏ cục bỏ sụn	120		Tôm dao 90-110 con/kg	100			
	Đùi gà CN	100		Thần bò tươi	30		Trứng gà	1 quả			
	Thịt lợn nạc	50		Rau	200		Rau	200			
	Rau	200		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5			
	Dầu đậu tương	5		Muối	2		Muối	2			

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 để đựng canh, đảm bảo ko bị sánh đổ, 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 bị tương khi vận chuyển đến giường bệnh.

Handwritten signature

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		Thần bò tươi	65		
	Dầu đậu tương	5		Muối	1		Muối	1		
DD06.4	Gạo tám thái	210	DD06.5	Gạo tám thái	210	DD06.6	Gạo tám thái	210		
	Thần bò tươi	80		Thịt lợn nạc	80		Cá lọc xương	80		
	Đậu phụ tươi	50		Rau	250		Thịt lợn nạc	65		
	Lạc hạt	5		Tôm đào 90-110 con/kg	65		Rau	250		
	Rau	250		Dầu đậu tương	10		Dầu đậu tương	10		
	Dầu đậu tương	10		Muối	2		Muối	2		
	Muối	2								
DD06.7	Gạo tám thái	210	DD06.8	Gạo tám thái	210	DD06.9	Gạo tám thái	210		
	Tôm đào 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		
DD06.10	Muối	2	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 tương khi vận chuyển đến giường bệnh.	2	DD06.9	Muối	2	DD06.9	Muối	2
	Gạo tám thái	210				Gạo tám thái	210			
	Tôm đào 90-110 con/kg	80								
	Trứng gà	1 quả								
	Rau	250								
DD06.10	Dầu đậu tương	10								
	Muối	2								

07/10

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		Thần bò tươi	50
GM06.4	Gạo tằm thái	290	GM06.5	Gạo tằm thái	290	GM06.6	Gạo tằm thái	290
	Thần bò tươi	80		Thịt lợn nạc	50		Cá lọc xương	120
	Đậu phụ tươi	60		Tôm dáo 90-110 con/kg	80		Thịt lợn nạc	30
	Rau	200		Rau	200		Rau	200
GM06.7	Dầu đậu tương	5	GM06.8	Dầu đậu tương	5	GM06.9	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		Thần bò tươi	80
	Tôm dáo 90-110 con/kg	60		Trứng gà	1 quả		Thịt lợn nạc	40
	Rau	200		Rau	200		Rau	200
GM06.10	Dầu đậu tương	5	GM06.10	Dầu đậu tương	5	GM06.10	Dầu đậu tương	5
	Gạo tằm thái	290		Gạo tằm thái	290		Dầu đậu tương	5
	Thịt lợn nạc	100		Thịt lợn nạc	100			
	Trứng gà	1 quả		Trứng gà	1 quả			

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, 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 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.

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 đổ, 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 phân mắt 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.

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 bò tươi	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	
	Thịt bò tươi	100		Thịt lợn nạc	100		Cá lọc xương	120	
	Đậu phụ tươi	60		Tôm đào 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 đào 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	
	Dầu đậu tương	5		Muối	2		Muối	2	
	Muối	2		Hoa quả theo mùa	200		Sữa chua ăn	100	
	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, 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 miễn. 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).

TE05. CHẾ 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
	Muối	1.2		Muối	1.2		Muối	1.2
TE05.7	Gạo tằm thái	170	TE05.8	Gạo tằm thái	170	TE05.9	Gạo tằm thái	170
	Tôm dao 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
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Muối	1.2		Muối	1.2		Muối	1.2
TE05.10	Gạo tằm thái	170	Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín .					
	Thịt lợn nạc	50	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 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 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					
	Trứng cút	40						
	Dầu đậu tương	5						
	Muối	1.2						

10

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 tẻ	50	BT04.2	Gạo tẻ	50	BT04.3	Gạo tẻ	50
	Thịt lợn nạc xay	50		Thịt gà ta xé	50		Thịt gà ta xé	50
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5
	Rau	30		Rau	30		Rau	30
	Sữa chua uống	65		Sữa chua uống	300		Sữa chua uống	65
BT04.4	Gạo tẻ	50	BT04.5	Gạo tẻ	50	BT04.5	Gạo tẻ	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
	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 tấm giấy ăn được đựng riêng lẻ đi kèm theo từng suất. Phần hoa quả được đựng trong hộp đựng riêng.

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 tám thái	50	DD04.2	Gạo tám thái	50	DD04.3	Gạo tám 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 tám thái	50	DD04.5	Gạo tám 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 tấm 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			

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 tám thái	50	TM04.2	Gạo tám thái	50	TM04.3	Gạo tám 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 tám thái	50	TM04.5	Gạo tám thái	50	Yêu cầu đối với một suất ăn: đã nấu chín.		
	Tôm dỏ 90-110 con/kg	40		Tim lợn	50	Rau lá thay đổi theo mùa 4-5 loại/tuần. Rau cải tối đa 1 bữa/tuần. Muối < 3g/ngày		
	Rau	20		Rau	20	Khối lượng thành phẩm tối thiểu 450g /500ml. Năng lượng tối thiểu đạt 0.6kcal/1ml		
	Dầu đậu tương	7		Dầu đậu tương	5	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.		

PTG04. CHẾ ĐỘ CHÁO CHO NGƯỜI BỆNH GHEP TANG

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 tám thái	50	PTG04.2	Gạo tám thái	50	PTG04.3	Gạo tám 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 tám thái	50	PTG04.5	Gạo tám thái	50	PTG04.5	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	
	Tôm dao 90-110 con/kg	50		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.	
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5		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).	
	Rau	30		Rau	30			

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 tẻ thái	30	TE04.2	Gạo tẻ thái	30	TE04.3	Gạo tẻ 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				
				Dưa hấu	150				
TE04.4	Gạo tẻ thái	30	TE04.5	Gạo tẻ thái	30	TE04.5	Sữa tươi tiệt trùng	180	
	Tôm dao 90-110 con/kg	30							
	Rau	15		Tim lợn	30				
				Rau	15				
	Dầu đậu tương	8							

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 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 NHUỖN 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 dỏ 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: 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.

7/8

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

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 bò tươi xay	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 một 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)	5	5
	Tôm đảo 90-110 con/kg	30		Tim lợn	30			
	Rau	20		Rau	20			
	Dầu đậu tương	5		Dầu đậu tương	5			

01/2/2023

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 tám thái	30	TE03.2	Gạo tám thái	30	TE03.3	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
				Dưa hấu	150		Sữa tươi tiệt trùng	8
TE03.4	Gạo tám thái	30	TE03.5	Gạo tám thái	30	TE03.5	Sữa chua ăn	100
	Tôm đào 90-110 con/kg	30		Tim lợn	30			
	Rau	15		Rau	15			
	Dầu đậu tương	8		Dầu đậu tương	8			

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 1g/100ml, số lượng lợi khuẩn tối thiểu 4 tỷ/100ml.

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.

BT09. CHẾ ĐỘ SOUP ĂN SOND E 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			
	Giá 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 VSA.TTP.

0
= lu

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, chảy được qua dây truyền ăn sonde.
	Cà rốt	10	
	Cải bắp	20	
	Thịt lợn nạc xay	30	
	Gạo tằm thái	30	
	Dầu đậu tương	5	
	Già đậu xanh	50	Yêu cầu đối 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 cắm dây sonde truyền dịch và đảm bảo tiêu chuẩn VSATTP.
	Sữa bột	10	

SN09. CHẾ ĐỘ SOUP ĂN SONDE BỆNH SỌ NÃO

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 tám 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 mùi hương dẫn sử dụng nước đường đi cùng suất ăn



Qu

PT01. CHẾ ĐỘ KHỐI ĐỘNG RUỘT

Ký hiệu	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Yêu cầu đối với một suất ăn
PT01	Gạo tám thái	20	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 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.
	Đường cát	5	