



- ٤- أن تدون على العبوات اسم المصنع وتاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية وبطريقة واضحة وغير قابلة للمحو.
- ٥- أن تكون الأكياس بحالة التجميد ومدون عليها البيانات طبقاً للمواصفات القياسية المصرية وتورد خلال الثلاث أشهر الأولى من تاريخ الإنتاج.

ثالثاً: أصناف الفاكهة:

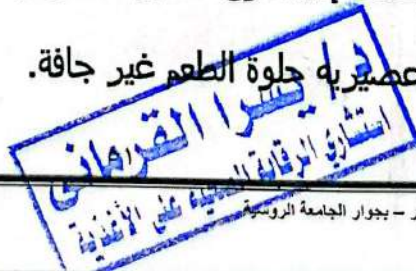
* البرتقال (أبو صرة - صيفي):

- ١- أن تكون الثمار متماسكة غير لينة كاملة التكوين وطازجة غير مكرمشة أو ذابلة أو متغيرة اللون.
- ٢- أن تكون الثمار قد وصلت إلى اللون المميز للنضج وهو اللون البرتقالي.
- ٣- أن تكون عصيره حلوة الطعم.
- ٤- غير مصابة بالحشرة القشرية بأنواعها أو ذبابة الفاكهة، وكذلك خالية من آثار المبيدات الحشرية والمواد الكيميائية والإصابات الميكانيكية.
- ٥- الحجم والوزن يخضع لتقدير اللجنة.

* اليوسفي:

- ١- أن تكون القشرة متعلقة باللب، وطازجة غير مكرمشة أو ذابلة أو متغيرة اللون.
- ٢- أن تكون الثمار قد وصلت إلى اللون المميز للنضج وهو اللون البرتقالي.

٣- أن تكون الفصوص عصيره حلوة الطعم غير جافة.



روحيه فنيه
عوزيه فخر شيد

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg
Fax: 28609136



٤- غير مصابة بالحشرة القشرية بأنواعها أو ذبابة الفاكهة، وكذلك خالية من آثار المبيدات الحشرية والمواد الكيميائية والإصابات الميكانيكية.

٥- الحجم والوزن يخضع لتقدير اللجنة.

* الليمون:

١- يجب أن يكون من النوع البلدي المعروف بالبنزهير.

٢- تام النضج، عصيري غير ضامر ولا مصاب بالحشرات والأمراض الفطرية وغير معطوب.

* الموز البلدي أو المغربي:

١- أن تكون الأصابع تامة النضج، ممتلئة ملفوفة غير مضلع حلوة المذاق.

٢- قشرتها رقيقة سليمة صفراء اللون.

٣- أن تكون خالية من الإصابات الفطرية والحشرية، وكذلك من آثار المبيدات الحشرية والمواد الكيميائية والإصابات الميكانيكية.

٤- الحجم والوزن يخضع لتقدير اللجنة.

* الجوافة:

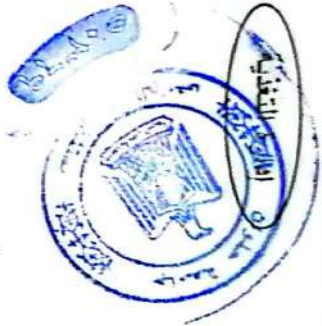
١- أن تكون الثمار طازجة ناضجة غير مكرمشة أو ذابلة أو متغيرة اللون ككثره الشكل أو مستديرة ذات لب أبيض لحمي حلو المذاق.

٢- أن تكون خالية من الإصابات الفطرية والحشرية، وكذلك من آثار المبيدات الحشرية والمواد الكيميائية والإصابات الميكانيكية.



رويع قنبا
فوزيخ حور شيد

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg
Fax: 28609136



٣- الحجم والوزن يخضع لتقدير اللجنة.

* الكثري:

١- ان تكون الثمار كاملة النضج ذات لون أخضر مصفر ولون البذور بني غامق حلوة المذاق.

٢- ان تكون خالية من الإصابات الفطرية والحشرية، وكذلك من آثار المبيدات الحشرية والمواد الكيميائية والإصابات الميكانيكية.

٣- الحجم والوزن يخضع لتقدير اللجنة.

* يلح: وهو نوعان:

(أ) يلح زغول:

- يجب أن تكون الثمار طازجة كبيرة الحجم منتظمة الشكل جلدھا أملس حمراء داكنة، لحمها سميك حلو المذاق غير مرطبة.

(ب) يلح سماني:

- يجب أن تكون الثمار كبيرة الحجم تامة النضج والقشرة ناعمة ملساء لونها أصفر بها بقع حمراء لحمها سميك هش حلو المذاق كثير العصارة غير مرطبة خالي من الطعم غير المرغوب.

* تفاح محلي:

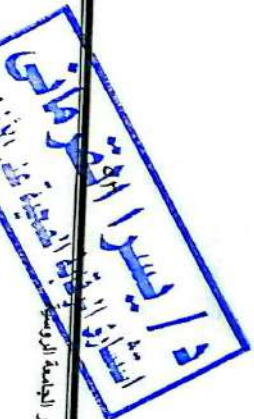
١- يجب أن تكون الثمار كاملة النضج مكتملة اللونين وغير طرية حلوة

المذاق.

رومى فنيها

وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg
Fax: 28609136





٢- أن تكون خالية من الإصابات الفطرية والحشيرية، وكذلك من آثار المبيدات الحشرية والمواد الكيميائية والإصابات الميكانيكية.

٣- الحجم والوزن يخضع لتقدير اللجنة.

* الخوخ:

١- ثمار سليمة تامة النضج ذات لون أصفر محمر.

٢- أن تكون خالية من الإصابات الفطرية والحشيرية، وكذلك من آثار المبيدات الحشرية والمواد الكيميائية والإصابات الميكانيكية.

٣- الحجم والوزن يخضع لتقدير اللجنة.

* العنب بأنواعه:

١- يجب أن تكون العناقيد كبيرة الحبات متماسكة بالعنقود وليست سهلة الانفصال.

٢- أن تكون الحبات لحمية عصيرية حلوة الطعم ذات نكهة جيدة سطحها أملس وبدون بذور (لا يقبل العنب الذي يحتوي على بذور).

٣- لونها طبيعي غير مشققة ولا ضامرة ولا ذابلة.

٤- أن تكون خالية من الإصابات الفطرية والحشيرية، وكذلك من آثار المبيدات الحشرية والمواد الكيميائية والإصابات الميكانيكية.

ردي على قنبراً
منو ريت منو ريت

أستاذة كريمة

د. ياسر القرماني
استاذة الأوقاف الصحية في حلوان

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg
Fax: 26609136



الغرامات

د. ياسين القصرمانى
استاذة التربية الصحية على الأخصائية

o o

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg
Fax: 28609136

مستشفى بدر الجانبي - حي ٢ محاوره ١ - مدينة بدر - بحوار الجمعة الروسية



جدول الغرامات

يتم توقيع الغرامات التالية في حالة عدم الالتزام من الجهة المورد:

ملاحظات	الغرامة	المخالفة
لكل خمسون وجبة	١٠٠٠ ج ألف جنيه	١- تغيير أى صنف بجداول الوجبات الأسبوعية بصنف آخر دون الرجوع لإدارة التغذية
عن كل صنف	٢٠٠٠ ج ألفان جنيه	٢- عدم توريد أي صنف أو رفض أي صنف لعدم مطابقته للشروط والشراء من السوق المحلي علي حساب الجهة الموردة، يتحمل المورد المصاريف الادارية
لكل خمسون وجبة	١٠٠٠ ج ألف جنيه	٣- عدم توريد أي صنف من الوجبات الرئيسية أو البينية وتعذر الشراء يخصم ثمن هذا الصنف من كل وجبة بجانب الغرامة لكل صنف
عن كل صنف	٢٠٠٠ ج ألفان جنيه	٤- إذا ظهر بعد استلام أي صنف وجود شيئاً غريباً تعافه النفس أو ضار صحياً، أو به غش يؤدي إلى تغيير الوزن أو قيمته الغذائية أو إستبدال أي صنف بعد الإستلام
تضاعف عند التكرار	٢٠٠٠ ج ألفان جنيه	٥- عدم الإلتزام بمواعيد التوريد المقررة

د/يسرا القرماني
استشاري الرقابة الصحية على الأغذية

٥٦

د/دع فني
موزين خورشيد
أستاذ مساعد

د/دع فني

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg
Fax: 28609136

مستشفى بدر الجامعي - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية



لكل عامل علي حدة	١٥٠٠ ج ألف وخمسمائة جنيه	٦- مخالفة الزبي او عدم نظافته او عدم الالتزام بشروط مكافحة العدوي
	٢٠٠٠ ج الفان جنيه	٧- عدم نظافة الموقع أو وجود حشرات بالمطبخ
	٢٠٠٠ ج الفان جنيه	٨- تراكم القمامة أو وضع المخلفات في غير مكانها المخصص
لكل خمسون وجبة	١٠٠٠ ج ألف جنيه	٩- عدم الالتزام بمواعيد تقديم الوجبات في المواعيد المقررة
تضاعف في حالة التكرار	٣٠٠٠ ج ثلاثة آلاف جنيه	١٠- حدوث تلاعب في عدد الوجبات الموزعة، يتم خصم ثمن الوجبات
	١٥٠٠ ج ألف وخمسمائة جنيه	١١- عدم الالتزام بنقل وتقديم الوجبات طبقاً للشروط
لكل عامل علي حدة	١٥٠٠ ج ألف وخمسمائة جنيه	١٢- نقص العمالة عن العدد المطلوب يومياً
عن كل صنف لكل ٥٠ وجبة	١٠٠٠ ج ألف جنيه	١٣- صرف اي وجبة مخالفة للأوزان والمقننات وطرق الطهي أو نقص صنف من الوجبة، مع خصم ثمن فرق وزن الصنف المخالف

د. يسرا القرماني
استشاري الرقابة الصحية على الأبنية

روبيرع منيا
موزيج حنوشيد
أحمد عبدالرحمن

الإدارة
E-mail: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg
Fax: 28609136

مستشفى بدر الجامعي - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية



لكل خمسون وجبة	ج ١٠٠٠ الف جنيه	١٤- عدم الالتزام بمواصفات التغليف للوجبات
	ج ٢٠٠٠ الفان جنيه	١٥- عدم الالتزام بشروط التوريد والتخزين
	ج ١٠٠٠ الف جنيه	١٦- عدم التنوع في الخضار والفاكهة وفقاً للقائمة الاسبوعية
	ج ٢٠٠٠ الفان جنيه	١٧- وجود خسرات او فاكهة تالفة او معطوبة او مخلفات تنظيف لحوم او دواجن
	ج ٢٠٠٠ الفان جنيه	١٨- عدم الالتزام بشروط التجهيز او وجود اطعمة مطهية من اليوم السابق
عن كل منها	ج ١٥٠٠ الف وخمسمائة جنيه	١٩- عدم توافر الاجهزة ومستلزمات التشغيل
عن كل صنف	ج ٢٠٠٠ الفان جنيه	٢٠- اكتشاف مواد غذائية غير مطابقة للمواصفات الفنية بعد الإستلام يتم استبعادها مع توقيع الغرامة وخصم ثمن الصنف من الوجبات المنصرفة، ويتحمل المورد المسؤولية
لكل عطل على حدا عن كل يوم	ج ١٠٠٠ الف جنيه	٢١- عدم إصلاح أي عطل في معدات المطبخ خلال ٧٢ ساعة بعد إخطاره

ادخلت
م

استشاري الرقابة الصحية على الأغذية
يسرا القرهناوي

٥٨

روبع قنبل
نور
أسعد

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg
Fax: 28609136

مستشفى بدر الجامعي - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية



تلكل عامل	١٥٠٠ ج ألف وخمسمائة جنيه	٢٢- عدم التزام العامل بالمهام الوظيفية المكلف بها
تضاعف في حالة التكرار	٣٠٠٠ ج ثلاثة آلاف جنيه	٢٣- غرامة عدم لياقه على المتعهد أو المفوض أو أي فرد من طاقم العمل المصاحب له
	٢٠٠٠ ج ألفان جنيه	٢٤- غرامة عدم التخلص من الزيوت المستعملة بالطرق الموضحة بالكراسة
خصم ثمن الوجبة مضروباً في عدد الأفراد المصابة بالإضافة إلى خصم ٢٠% من الفاتورة المستحقة		٢٥- حدوث حالات تسمم ووثوت سببه عن طريق لجنة التحقيق والتحليل أنه بسبب تناول الوجبات، ويتحمل المورد المسؤولية
١٠% من إجمالي قيمة الوجبات اليومية		٢٦- ما تراه إدارة التغذية بالمستشفى يؤثر على سير العمل ولم يتم ذكره في الغرامات

د / يسرا القرمانى
استشاري الرقابة الصحية على الأغذية

رجوع قنبا
منورينغ هورشيدي
أ - صلاح عبد الحفيظ

ادرس داليا
مدير



تتبيها

• إذا وقعت على المورد غرامات للغش، بلغ عددها ثلاث مرات خلال مدة العقد، فللمستشفيات الحق في إلغاء تعاقدته بخطاب موصى عليه بعلم الوصول، وفي هذه الحالة يصبح تأمينه حقاً للمستشفيات بغير الحاجة إلى اتخاذ أي إجراءات قانونية أخرى مع إلزامه بما يترتب على ذلك، ولا يسمح له بالدخول في العطاءات القادمة.

• إذا ثبت للمستشفيات أن المورد الذي قبل عطاؤه، هو ستار لمورد آخر شطبت المستشفيات أو غيرها اسمه، أو رأت للمستشفيات ألا تتعامل معه لأي سبب من الأسباب، فللمستشفيات الحق في إلغاء تعاقدته بخطاب موصى عليه بعلم الوصول، وفي هذه الحالة يصبح تأمينه حقاً للمستشفيات بغير الحاجة إلى اتخاذ أي إجراءات قانونية أخرى مع إلزامه بما يترتب على ذلك، ولا يسمح له بالدخول في العطاءات القادمة.

• إذا وقع من المورد أو مندوبه أمراً، يكون من شأنه استمالة أحد الموظفين لارتكاب الغش أو الخيانة أو تعاطي الرشوة، بصورة مباشرة أو غير مباشرة كأن يستميله للعمل له أو معه في الخفاء، فللمستشفيات الحق في إلغاء تعاقدته بخطاب موصى عليه بعلم الوصول، وفي هذه الحالة يصبح تأمينه حقاً للمستشفيات بغير الحاجة إلى اتخاذ أي إجراءات قانونية أخرى مع إلزامه بما يترتب على ذلك، ولا يسمح له بالدخول في العطاءات القادمة.

بدر القزباني
مستشفى بدر الجامعي

أحمد
مستشفى بدر الجامعي

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg
Fax: 28609136

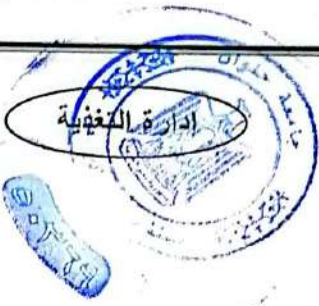
مستشفى بدر الجامعي - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية



- إذا وقع من المورد أو مندوبه أمرًا، يكون من شأنه التأثير سلبًا على قرار لجنة الفحص الفني والاستلام كالتهريب أو التعنيف ... الخ)، بصورة مباشرة أو غير مباشرة، فللمستشفيات الحق في إلغاء تعاقدته بخطاب موصى عليه بعلم الوصول، وفي هذه الحالة يصبح تأمينه حقًا للمستشفيات بغير الحاجة الى اتخاذ أي إجراءات قانونية أخرى مع إلزامه بما يترتب على ذلك، ولا يُسمح له بالدخول في العطاءات القادمة.
- لا يجوز توقيع أكثر من غرامة واحدة على الصنف الواحد في اليوم الواحد، ويكتفي بالغرامة الأكبر مع إثبات كافة المخالفات الخاصة بالصنف.

د / يسرا القرماني
استشاري الرقابة الصحية على الأغذية

ادرج فنيا
هنوز به خوارشيد
أستاذ عبد الحفيظ



جداول الوجبات اليومية

د / يسرا القرمانى
استشاري الرقابة الصحية على الأغذية

٦٢

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg
Fax: 28609136

مستشفى بدر الجامعى - حى ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية



جداول صرف المقررات الغذائية للعاملين

جدول (١) وجبة غداء ١٢ ساعة (من ٨ ص إلى ٨ م)

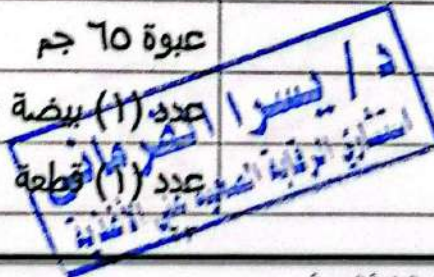
الكمية بعد الطهي	الصنف
٢٠٠ جم / نسبة الشعيرية ٢٥%	أرز بالشعرية
٢٠٠ جم	أو مكرونة
١٠٠ جم	لحوم
ربع فرخة	أو دواجن
٢٠٠ جم (بالصلصة)	خضار مطهى أو بقوليات
١٥٠ جم	فاكهة
١٠٠ جم	سلطة

جدول (٢) وجبة جافة ١٢ ساعة (من ٨ ص إلى ٨ م)

الكمية	الصنف
عدد (١) رغيف بلدى	خبز
عدد (٢) قطعة / عبوة ٦٥ جم	جبين نستو / فيتا (بالتبادل)
عدد (١) بيضة	بيض
١٥٠ جم	فاكهة
١٠٠ جم	سلطة

جدول (٣) وجبة إفطار أطباء + تـمريض

الكمية	الصنف
عدد (١) رغيف بلدى	خبز
عبوة ٦٥ جم	جبين فيتا (٧/٤)
عدد (١) بيضة + عدد (١) قطعة	بيض + جبين نستو (٧/٣)
عدد (١) قطعة	مربي أو حلاوة (بالتبادل)



جدول (٤) وجبة فترة عمل ٢٤ ساعة

غداء	
الكمية بعد الطهي	الصنف
٢٠٠ جم / نسبة الشعيرية ٢٥%	أرز بالشعرية
٢٠٠ جم	أو مكرونة
١٠٠ جم	لحوم
ربع فرخة	أو دواجن
٢٠٠ جم (بالصلصة)	خضار مطهى أو بقوليات
١٥٠ جم	فاكهة
١٠٠ جم	سلطة
عشاء	
عدد (١) رغيف بلدى	خبز
عدد (٢) قطعة / عبوة ٦٥ جم	جبين نستو / فيتا (بالتبادل)
عدد (١) علبة	زبادى
١٠٠ جم	سلطة

جدول (٥) وجبة فنى الأشعة

الكمية	الصنف
عدد (١) رغيف بلدى	خبز
عدد (٢) قطعة	جبين نستو
عدد (١) بيضة	بيض
عدد (١) علبة ٢٠٠ مل	لبن معلب
١٥٠ جم	فاكهة
١٠٠ جم	سلطة

د / يسرا القرمانى
استشاري الرقابة الصحية على الأغذية

٦٤

رويع قنبا
نوزيخ نورشيد
أساء عبد الحمنظ



جدول (٦) وجبة غداء ساندوتشات

الكمية بعد الطهي	الصف
عدد (٢) ٧٥ جم للرغيف	خبز كايزر أو فرنساوى
١٠٠ جم	دواجن أو لحوم (شاورمة، كفتة، بانيه.)
١٠٠ جم	بطاطس محمرة
عدد (٢) قطعة	باكيت كاتشب
١٥٠ جم	فاكهة

– يتم تقديم الأصناف فى عدد (٢) سندويتش كايزر أو فرنساوى حجم كبير لا يقل وزنه عن ٧٥ جم وتقدم الوجبة مجمعة على طبق فوم مناسب وتغلف بالاستريتش.

– يتم العمل بهذا الجدول فى حالة طلب المستشفى وفى الأيام التى تحددتها لتقديم وجبة الغداء على هيئة ساندوتشات.

د/يسرا القرمانى
استشارية الرقابة الصحية على الأغذية

روبع منبأ
فوزية حواسين
أساء عبد الحفظ

٦٥

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg
Fax: 28609136

مستشفى بدر الجامعى - حى ٢ مجارة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية



بيان عدد ونوع الوجبات طبقاً للمقننات الواردة بكرة الشروط والمواصفات

م	البيان	العدد	نوع الوجبة		
			فطار	غداء	عشاء
١	وجبة مطهية من ٨ ص - ٨ م جدول ١	١٨٥٠٠	-	√	-
٢	وجبة جافة من ٨ ص - ٨ م جدول ٢	٢٢٠٠	-	√	-
٣	وجبة إفطار أطباء + تمريض جدول ٣	١٠٠٠٠	√	-	-
٤	فترة عمل ٢٤ ساعة جدول ٤	-	-	٣٣٠٠٠	٥٢٠٠٠
٥	فني الأشعة - عاملين بالمتوطنة جدول ٥	١٠٠	√	-	-
٦	سندوتشات جدول ٦	٢٨٠٠٠	-	√	-
٧	مرضي اعتيادي مجاني جدول ١	٢٥٠٠٠	√	√	√
٨	سكري جدول ٣ - ضغط الدم وتصلب الشرايين جدول ٤ - صدر جدول ٥ - غداء قرحة المعدة جدول ١٠ - غداء لين قليل الملح جدول ١١ - غداء قليل الألياف جدول ١٢	٧٥٠٠	√	√	√
٩	مرضي درن جدول ٦ - غداء تعويضي عالي البروتين جدول ٧ - غداء جراحة المعدة واستئصال جزء من الأمعاء جدول ٨ - مرضي الفئات (١٢ الي ١٨ سنة اعتيادي وسكري) جداول ٢٤-٢٥	٥٠٠	√	√	√
١٠	غداء مرضي الحروق أعلي من ٤٠% جدول ٩	٥	√	√	√
١١	غداء سائل رائق جدول ١٣	٨٠٠	√	√	√
١٢	غداء مرضي الحمي والكبد ومرضي الكلوي جداول ٤-١٥-١٦-١٧-١٨-١٩-٢٠-٢١-٢٢-٢٣-٢٤	١٠٠٠	√	√	√
١٣	وجبة جلسات الغسيل الكلوي جدول ٢٥	٧٥٠٠	-	√	-

Email: Badr.hospital@med.helwan.edu.eg
Fax: 28609136

مستشفى بدر الجامعي - حي ٢ مجاورة ١ - مدينة بدر - بجوار الجامعة الروسية

شركة الرعاية الصحية للأغذية
شركة الرعاية الصحية للأغذية

موزيك غنو استيد
أساء عبد الفريظ

✓	✓	✓	٣٤٠٠	غداء انبوبي جداول ٢٦-٢٧-٢٨-٢٩	١٤
✓	✓	✓	٣٠٠	اطفال اعتيادي وأمراض مختلفة من ٧ - ١٢ شهر جداول من ٢٨ - ٤٥ وجداول من ٤٧-٥٢	١٥
✓	✓	✓	٣٠٠	اطفال اعتيادي أمراض مختلفة من ١ الي أقل من ٢ سنة جدول من ٢٨ : ٤٥ وجداول من (٥٢-٤٧)	١٦
✓	✓	✓	٣٠٠	اطفال اعتيادي أمراض مختلفة من ٤ الي أقل من ٨ سنوات جدول من ٢٨ : ٤٥ وجداول من (٥٢-٤٧)	١٧
✓	✓	✓	٣٠٠	اطفال اعتيادي أمراض مختلفة من ٨ الي أقل من ١٢ سنة جدول من ٢٨ : ٤٥ وجداول من (٥٢-٤٧)	١٨
✓	✓	✓	٣٠٠	تغذية الأطفال جداول ٤٦	١٩

❖ الأعداد بالجدول تقديرية قابلة للزيادة والنقصان.

أعضاء اللجنة

رئيساً د/ يسرا محمود القرمانى
 عضواً فنياً أ/ فوزيه ممدوح خورشيد
 عضواً فنياً أ/ أسماء عبد الحفيظ
 عضواً مالياً أ/ ميرفت رجب

يعتمد،،

المدير التنفيذي لمستشفيات جامعة حلوان

د. وائل عمر خليفة



كشف بيان أسعار المواد الغذائية
(الأصناف الغذائية للمرضى والعاملين بمستشفى بدر الجامعي - جامعه حلوان)

م	اسم الصنف	الوحدة	السعر	
			قرش	جنية
١	خبز بلدى حر	رغيف ٩٠ جم		
٢	خبز كيزر	رغيف ٥٠ جم		
٣	خبز كيزر	رغيف ٧٥ جم		
٤	أرز	٥ كيلو		
٥	مكرونه	١ كيلو		
٦	لبن معقم معلب (كامل - خالى الدسم)	٢٠٠ مللى		
٧	لبن زبادى	كوب ١٠٥ جم		
٨	بيض	بيضة ٥٠ جم		
٩	جبنة نستو	قطعة ١٥ جم		
١٠	جبنة ابيض (فيتا) مغلف آلى	٦٥ جم		
١١	جبنة ابيض طبيعى	كيلو		
١٢	مربى	باكت ٢٥ جم		
١٣	عسل ابيض	باكت ٢٥ جم		
١٤	حلاوة طحينية	قطعة ٤٠ جم		
١٥	سكر	باكت ١٠ جم		
١٦	سكر	كيلو		
١٧	شاي	باكت ٢ جم		
١٨	ينسون - تليو	باكت ٢ جم		
١٩	زيت عباد الشمس	لتر		
٢٠	زيت خليط	لتر		
٢١	هلج طعام	٢/١ كيلو		
٢٢	فول معلب	٤٠٠ جم		

استشارية التغذية
مستشفى بدر الجامعي
الاقصر مانيا

٤٠٠ جم	فاصوليا أو لوبيا (جافة)	٢٣
٤٠٠ جم	عدس	٢٤
٤٠٠ جم	حمص	٢٥
كيلو	دقيق	٢٦
٤٠٠ جم	قمح	٢٧
كيلو	نشا	٢٨
٢/١ كيلو	بقسماط ناعم	٢٩
باكو	جيلي	٣٠
لتر	الخل	٣١
١٠٠ جم	التوابل والبهارات	٣٢
٢/١ كيلو	صلصة الطماطم	٣٣
٢٠٠ مللي	عصير فاكهة طبيعي	٣٤
٢٠٠ مللي	عصير طبيعي معلب بدون سكر	٣٥
٢٠٠ مللي	نكتار فاكهة طبيعي	٣٦
٦٠٠ مللي	مياه طبيعية معبأة	٣٧
كيلو	لحوم مستوردة مجمدة	٣٨
١٢٠٠ جم	دواجن محلية مجمدة	٣٩
١ كجم	صدور دجاج مخلية	٤٠
كيلو	خضار متنوع (للطهي والسلطة)	٤١
٤٠٠ جم	خضار متنوع مجمد	٤٢
كيلو	فاكهة متنوعة	٤٣

- يتم كتابة الأسعار بمعرفة الجهة المتقدمة للمناقصة وتقديمها ضمن العرض المالي وذلك حتى يمكن حساب تكلفة أية اصناف أو وجبات إضافية في حال طلبها بمعرفة المستشفى.

إيسرا القرمانى
 استاذة الرقابة الصحية على التغذية

بول رقم (١٦) خذام مرشحي الانتخاب الكندي المعلن (مع احتجال السوائل بالطن Asettes)

وكفض تقديم وجبات صغيرة على فترات (وجبات بيانية)

الوجبة	الصلب	الكمية
لفظ	خبز بلادي	٥٥ جم نصف رشيف
	بطاطس مسلوقة بيورية	٢٥٠ جم مسلوقة بيورية
	ببانش ببش مسلو	ببانش عدد ٢ بيضة
	جين اببش نصف دسم	٣٠ جم
	خبز او خس	١٥٠ جم
وجبة بيانية	زبلادي	١١٠ جم (كوب)
	ارز	١٠٠ جم
خذام	دواجن	١٣٧,٥ جم (لمن لرخه) - ٧/٤
	سمك القية (مطهي بالفرن)	١٠٠ جم ٧/٣
	خضار للطهي (سوتية)	٣٠٠ جم
	خبز او خس	١٠٠ جم
	زيت للطهي	١٥ جم
وجبة بيانية	فكاهه	٢٠٠ جم
	خبز كبير	٥٠ جم
شاه	بطاطس	٢٥٠ جم مسلوقة بيورية
	او بطاطا	٢٥٠ جم مشوية
	ببانش ببش مسلو	ببانش عدد ٢ بيضة
	جين نصف دسم	٣٠ جم
	خبز او خس	١٥٠ جم
وجبة بيانية	زبلادي	١١٠ جم (كوب)

= الفاكهة المسموح بها : تفاح - خوخ - كمانى لالجه - جوافه بدون ناز - موز

محتوى الوجبات من العناصر الغذائية :

مغذيات	كربوهيدرات	دهون	بروتين
٧١٠ جم	٣١٠ جم	١٥ جم	٢٠٥٠ سعر

أعضاء اللجنة

- رانيا مسلوب
- احمد يوسف سليمان
- احمد يوسف
- ياسمين
- م. ك. م. م. م.
- م. ك. م. م. م.
- م. ك. م. م. م.
- م. ك. م. م. م.

مدير عام
الإدارة العامة للمراجح التقنية

د. محمد محمد



الإدارة المركزية للشؤون التعليمية

مدير
المعهد القومي للتربية

م. ك. م. م. م.
م. ك. م. م. م.
م. ك. م. م. م.
م. ك. م. م. م.
م. ك. م. م. م.
م. ك. م. م. م.
م. ك. م. م. م.
م. ك. م. م. م.

جدول رقم (١٨) غذاء مرضى التهاب الكبد المزمن (مع احتجاز السوائل بالبطن Ascites)
مصحوب بقصور كلوي معتمد على الغسيل الدموي أو البريتوني

الوجبة	الوصف	الكمية
فطار	خبز بلادي	١١٠ جم رخيص
	بطاطس مسلوقة بيوريه	٢٥٠ جم
	بياض بيض مسلوقة	بياض عدد ٢ بيضة
	جين ابيض نصف دسم	٢٠ جم
	خيار أو خس	١٥٠ جم
	زبادي	كوب ١١٠ جم
	أرز	١٠٠ جم
غداء	دواجن	٢٧٥ جم (ربع فرخه) ٧/٤
	سمك فلية (مطهى بالفرن)	١٦٥ جم ٧/٣
	خضار (سوتية)	٣١٠ جم
	خيار أو خس	١٠٠ جم
	زيت للطهي	١٥ جم
	فاكهه	٢٠٠ جم
	خبز كيزر	٥٠ جم
عشاء	بطاطس مسلوقة بيورية	٢٥٠ جم
	بياض بيض مسلوقة	بياض عدد ٢ بيضة
	جين نصف دسم	٣٠ جم
	خيار أو خس	١٥٠ جم
	زبادي	١١٠ جم (كوب)

= الفاكهة المسموح بها : تفاح - خوخ - كمثرى ثلاجة

= يراعى النفع للبطاطس وخضروات الطهي والمسلق في كمية كبيرة من المياه للتخلص من البوتاسيوم وعدم استخدام مرق اللحوم او الدواجن

محتوى الوجبات من العناصر الغذائية :

بروتين	دهون	كربوهيدرات	سعرات
٩٢ جم	٦٠ جم	٣٦٥ جم	٢٣٥٠ سعر

اعضاء اللجنة

د. دينا شمس
د. مريم س. س. س.
د. منة م. م. م.
د. م. م. م. م.
د. م. م. م. م.
د. م. م. م. م.
د. م. م. م. م.
د. م. م. م. م.

مدير عام
الإدارة العامة لبرامج التغذية

د. كريمة محمود



مدير
المعهد القومي للتغذية

د. د. د. د.

٥٠١١١٨

١٩

١٩

١٩

١٩

١٩

١٩

١٩

١٩

١٩

١٩

١٩

جدول رقم (١٩) غذاء القصور الكلوي

الوجبة	المنف	الكمية
فطار	خبز بلدي	٥٥ جم نصف رغيف
	بطاطس مسلوقة بيوريه بالبقدونس	٣٠٠ جم
	زيت	١٠ جم
	بياض بيض	بياض عدد ٢ بيضة
	جبين نمتو	١٥ جم (قطعه)
	خيار أو خس	١٠٠ جم
	عسل	٣٠ جم
	أرز	٨٥ جم
	بالشعرية	١٥ جم
	أرز	١٠٠ جم
غداء	دواجن	١٣٧,٥ جم (ثمن فرخه)
	سمك فلية (مطهى بالفرن)	١٠٠ جم
	خضار (سوتيه)	٢٠٠ جم
	زيت للطهي	٢٥ جم
	خيار	١٠٠ جم
	فاكهه	٢٠٠ جم
	خبز كيزر	٥٠ جم
	بطاطس مسلوقة بيوريه بالبقدونس	٣٠٠ جم
	زيت	١٠ جم
	بياض بيض	بياض عدد ٢ بيضة
المقننات معدة للطهي	جبين ابيض قليل الملح	٣٠ جم
	خيار أو خس	١٠٠ جم
	زبادي كامل النسم	١١٠ جم
	عسل ابيض	٣٠ جم
	خبز كيزر	٥٠ جم
	بطاطس مسلوقة بيوريه بالبقدونس	٣٠٠ جم
	زيت	١٠ جم
	بياض بيض	بياض عدد ٢ بيضة
	جبين ابيض قليل الملح	٣٠ جم
	خيار أو خس	١٠٠ جم
عشاء	زبادي كامل النسم	١١٠ جم
	عسل ابيض	٣٠ جم
	خبز كيزر	٥٠ جم
	بطاطس مسلوقة بيوريه بالبقدونس	٣٠٠ جم
	زيت	١٠ جم
	بياض بيض	بياض عدد ٢ بيضة
	جبين ابيض قليل الملح	٣٠ جم
	خيار أو خس	١٠٠ جم
	زبادي كامل النسم	١١٠ جم
	عسل ابيض	٣٠ جم

= الفاكهة المسموح بها: تفاح - خوخ - عنب - كمثرى - تلاجة
 = براعي النقع للبطاطس وخضروات الطهي والسلق في كمية كبيرة من المياه للتخلص من البوتاسيوم
 = يمنع استبدال العسل بالعربي
 = براعي إعطاء التدعيمات الغذائية من الفيتامينات والكالسيوم والحديد وحامض الفوليك وذلك لعدم حدوث سوء تغذية

محتوى الوجبات من العناصر الغذائية :

بروتين	دهون	كربوهيدرات	سعرات
٦٢ جم	٧٠ جم	٤٠٥ جم	٢٥٠٠ سعر

أعضاء اللجنة

د. منيا سلطان
 د. محمد حسن سليمان
 د. محمد داود محمد
 د. محمد حسن
 د. محمد حسن
 د. محمد حسن
 د. محمد حسن
 د. محمد حسن

مدير عام
 الإدارة العامة لبرامج التغذية



الممسوحة صوييا بـ CamScanner

الممسوحة صوييا بـ CamScanner

حول رقم (٢٠) غذاء القصور الكلوي مصاحب بارتفاع سكر الدم

الوجبة	الصف	الكمية
فطار	خبز بلدي	٥٥ جم نصف رغيف
	بطاطس مسلوقة بيوريه بالبقدونس	٢٠٠ جم
	زيت	١٠ جم
	بياض بيض	بياض عدد ٢ بيضة
	جبين نستو	١٥ جم (قطعه)
	خيار أو خس	١٥٠ جم
	ارز بالشعرية	٨٥ جم
غداء	ارز	١٥ جم
	ارز	١٠٠ جم
	دواجن	١٣٧,٥ جم (ثمان فرخه)
	سمك فلية (مطهى بالفرن)	١٠٠ جم
	خضار للطهي (سوتية)	٣٠٠ جم
	زيت للطهي	٢٥ جم
	خيار	١٠٠ جم
	فاكهه	٢٠٠ جم
	خبز بلدي	٥٥ جم نصف رغيف
	ارز بالشعرية	١٠٠ جم
معتقات معدة للطهي	ارز	١٠٠ جم
	دواجن	١٣٧,٥ جم (ثمان فرخه)
	سمك فلية (مطهى بالفرن)	١٠٠ جم
	خضار للطهي (سوتية)	٣٠٠ جم
	زيت للطهي	٢٥ جم
	خيار	١٠٠ جم
	فاكهه	٢٠٠ جم
	خبز بلدي	٥٥ جم نصف رغيف
	ارز بالشعرية	١٠٠ جم
	ارز	١٠٠ جم
عشاء	ارز	١٠٠ جم
	دواجن	١٣٧,٥ جم (ثمان فرخه)
	سمك فلية (مطهى بالفرن)	١٠٠ جم
	خضار للطهي (سوتية)	٣٠٠ جم
	زيت للطهي	٢٥ جم
	خيار	١٠٠ جم
	فاكهه	٢٠٠ جم
	خبز بلدي	٥٥ جم نصف رغيف
	ارز بالشعرية	١٠٠ جم
	ارز	١٠٠ جم

= الفاكهة المسموح بها : تفاح - خوخ - كمثرى ثلاجة
 = براعى النقع للبطاطس وخضروات الطهي والسلق في كمية كبيرة من المياه للتخلص من البوتاسيوم
 = براعى اعطاء التدعيمات الغذائية من الفيتامينات والكالسيوم والحديد وحامض الفوليك وذلك لعدم حدوث سوء تغذية

محتوي الوجبات من العناصر الغذائية :

بروتين	دهون	كربوهيدرات	سعرات
١١ جم	٧٠ جم	٣٦٠ جم	٢٢٥٠ سعر

اعضاء اللجنة

- د/ دنيا مشهور
- د/ وصال محمد زهر
- د/ ماس ساس
- د/ احمد مصطفى
- د/ حاسن رمضان
- د/ هادي جابر
- د/ هندة محمد سالم
- د/ ايمن بطوناس

مدير المعهد القومي للتغذية

مستشاري الرقابة الصحية على الأغذية



الإدارة العامة للتغذية

مدير عام الإدارة العامة للتغذية

د. عسبة محمود



جدول رقم (٢٢) غذاء مرضى الفشل الكلوي المعتمدين على الغسيل (الدموي أو البرتوني)
مصاحب بارتفاع سكر الدم (سكري)

الوجبة	الوصف	الكمية
فطار	خبز بلدي	١١٠ جم رغيف
	بطاطس مسلوقة بيوريه بالبقدونس	٢٠٠ جم
	زيت	٥ جم
	بياض بيض	بياض عدد ٢ بيضة
	جبن نستو	١٥ جم (قطعته)
	خيار او خس	١٥٠ جم
	غداء	ارز بالشعرية
ارز		١٠٠ جم
دواجن		٢٧٥ جم (ربع فرخه)
سك قلية (مطهى بالفرن)		١٦٥ جم
المقننات معدة للطهي	خضار للطهي	٣٠٠ جم (سوتيه)
	زيت للطهي	٢٥ جم
	خيار	١٠٠ جم
	فاكهه	٢٠٠ جم
	خبز بلدي	٥٥ جم نصف رغيف
	بطاطس مسلوقة بيوريه بالبقدونس	٢٠٠ جم
	زيت	٥ جم
عشاء	بياض بيض	بياض عدد ٢ بيضة
	جبن ابيض قليل الملح	٣٠ جم
	خيار او خس	١٠٠ جم
	زبادي كامل الدسم	١١٠ جم
	فاكهه	٢٠٠ جم
	وجبة بينية	

= الفاكهة المسوح بها : تفاح - خوخ - كمثرى ثلاجة

= براعى النقع للبطاطس وخضروات الطهي والسلق في كمية كبيرة من المياه للتخلص من البوتاسيوم

= براعى إعطاء التدعيمات الغذائية من الفيتامينات والكالسيوم والحديد وحمض الفوليك وذلك لعدم حدوث سوء تغذية

محتوى الوجبات من العناصر الغذائية :

بروتين	دهون	كربوهيدرات	سعرات
٩٠ جم	٧٧ جم	٣٩٠ جم	٢٦٠٠ سعرات

اعضاء اللجنة
ادنا شفيق ب
امرو ديس سليمان
ادفا د الحمد
اصاب سام
بالمه ورمو
ليد سويد
نينا ساركو
وسالم

مدير عام
الإدارة العامة لبرامج التغذية
د. محمد محمود



الإدارة المركزية للشئون الوقائية
بمبنى
البريد الإلكتروني
١١١١٨

مدير
المعهد القومي للتغذية
عبدالله محمد
٢٠١٥ ١١١١٨
٢٢

مجلس إدارة
مجلس الرقابة الصحية على الأغذية
مجلس إدارة
مجلس الرقابة الصحية على الأغذية

جدول رقم (٢٥) وجبة تصرف لمرضى الفشل الكلوي المعتمدين على الغسيل (الدموي أو البرتوني)

أثناء الجلسات (سواء المريض مقيم أو غير مقيم بالمستشفى)

الوصف	الكمية
خبز كيزر	٥٠ جم
جبين نستو	قطعة ١٥ جم
زبادي كامل الدسم	١١٠ جم
عسل	٢٠ جم
فاكهة متنوعة	٢٠٠ جم (متنوع البيلج)

محتوى الوجبات من العناصر الغذائية :

بروتين	دهون	كربوهيدرات	سعرات
١٢ جم	٨ جم	٨٨ جم	٤٦٠ سعر

أعضاء اللجنة

- د. ياسر
 ١. فرديوس سمايه
 (رعايا أحمد فري
 / ياسر سمايه
 / د. ياسر
 / د. ياسر
 / د. ياسر
 / د. ياسر
 / د. ياسر

مدير عام
 الإدارة العامة لبرامج التغذية
 د. غيبة محمود



يعتمد
 رئيس
 الإدارة المركزية للشئون الوقائية



د. ياسر القرمانى
 استشاري الرقابة الصحية نفي الأغذية

قسم (٢٦) مكونات تغذية أنبوبية (اعتيادي أوسكري) - برامج أقصى شروط النظافة أثناء الإعداد

الكمية	الوصف	الوصف	الوصف
حجم الوجبة بعد الخلط ٧٠٠ مللي	٤٠٠ مللي	لين كامل الدسم	خليط الحليب Mixed food
	١٠ جم	مقنن قمح (جاف) بليلة	
	١٠ جم	عدس اصفر (جاف)	
	٦٠ جم	عسل	
	١٠٠ جم	بطاطس مسلوقة	
	١٥٠ مللي	عصير طبيعي	
حجم الوجبة بعد الخلط ٧٠٠ مللي	٤٠٠ مللي	شورية (مرق فقط)	خليط الشورية Mixed food المقننات معدة للطهي
	١٠٠ جم	كوسة	
	١٠٠ جم	جزر	
	٢٠ جم	ارز	
	١٠ جم	عدس اصفر (جاف)	
	١٠ جم	زيت	
	١٢٧.٥ جم	دجاج (ثنى لجاجه) يسلق جيدا	
	١٥٠ مللي	عصير طبيعي	
حجم الوجبة بعد الخلط ٧٠٠ مللي	٢٠٠ مللي	لين كامل الدسم	خليط الحليب Mixed food
	٢ كوب (١١٠ جم للكوب)	زبادي	
	١٠ جم	عدس اصفر (جاف)	
	قطعة ١٥ جم	جبن نستو	
	٦٠ جم	عسل	
	١٥٠ جم	بطاطس مسلوقة	
	١٥٠ مللي	عصير طبيعي	

تضرب المكونات في الخلاط جيدا وتسمى في اكواب وتغلي
يكتب على الاكواب تاريخ ووقت تحضير الوجبات واسم المريض



العصير الطبيعي بصرف مع كل وجبة : يرتقل للعصير ٤٠٠ جم او
(١٥٠ جم جوارلة بدون بذر او بنجاح او خوخ) مع ١٠٠ مللي مياه
- في حالة مرضى السكري يخفض مقنن العسل الى ٣٠ مع وجبة الإفطار - ٣٠ مع وجبة العشاء

محتوى الوجبات من العناصر الغذائية :

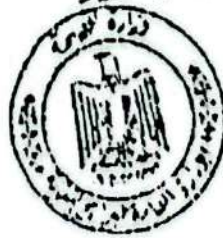
بروتين	دهون	كربوهيدرات	سعرات
٧٥ جم	٦٠ جم	٣٥٠ جم	٢٢٥٠ سعر

اعضاء اللجنة

مدير
المعهد القومي للتغذية
١٠٥
٢٠١٥/١١/١٨

بمقتضى
الادارة المركزية للشئون الزقانية

مدير عام
الإدارة العامة لبرامج التغذية
د. حبه محمود



أحمد محمد سليمان
مبارك أحمد محمد
مدير عام
مدير عام

إيسرا القرماني
استشاري الرقابة الصحية على الأغذية

رقم (٢٧) مكونات تغذية أنبوبية - (غيبوبة كبدية)
Hepatic Encephalopathy

الكمية	الوصف	الوصف	الوصف	الوصف
٢٠٠ مللي	لبن كامل الدسم	خليط الحليب Mixed food	فطار ٨ صباحا	حجم الوجبة بطء الخلط ١٠٠ مللي
١٠٠ مللي	مياه			
٤٠ جم	مقنن تمح (جاف) بلبلة			
١٥٠ جم	بطاطس			
١٥٠ مللي	عصير طبيعي			
٣٠ جم	عسل ابيض			
٣٠٠ مللي	شورية (مرق فقط)			
١٠٠ جم	كوسة			
١٠٠ جم	جزر			
٣٠ جم	ارز			
١٣٧.٥ جم	دجاج (ثمن دجاجة) يسلق جيدا			
٥ جم	زيت			
١٥٠ مللي	عصير طبيعي			
١١٠ جم	زيادي	خليط الحليب Mixed food	عشاء ٦ مساء	حجم الوجبة بطء الخلط ١٠٠ مللي
٢٠٠ مللي	مياه			
بياض بيض مسلوقة	بياض عدد ٢ بيضة			
٢٠٠ جم	بطاطس			
١٥٠ مللي	عصير طبيعي			

تضرب المكونات في الخلاط جيدا وتسمى في اكواب وتغلى
يكتب على الاكواب تاريخ ووقت تحضير الوجبات واسم المريض

العصير الطبيعي يصرف مع كل وجبة : يرتقل للعصير ٤٠٠ جم او
(١٥٠ جم جواقة بدون بذر او تفاح او خوخ) مع ١٠٠ مللي مياه

- يستخدم المياه المعبأة تجاريا

محتوى الوجبات من العناصر الغذائية :

بروتين	دهون	كربوهيدرات	سعرات
٥٠ جم	٢٠ جم	٢٦٠ جم	١٥٠٠ سعر

اعضاء اللجنة

- دنيا مشهور
- مردود سماعيل
- د. حاد حوسن
- د. باسم
- د. مريم
- أ. م. م. م.
- د. ح. ح. ح.
- د. ح. ح. ح.

مدير عام
الإدارة العامة لبرامج التغذية
د. ح. ح. ح.



مدير
المعهد القومي للتغذية

يعتمد
رئيس
الإدارة المركزية للمشروعات الوقائية
د. ح. ح. ح.

د. ح. ح. ح.
مستشاري الرقابة الصحية على الأغذية

رقم (٢٨) مكونات تغذية أنبوبية - غذاء تحفظي (قصور كلوي) -

الوجبة	الوصف	الكمية
لظفر ٨ صباحا	مياه	٣٠٠ مللي
	زبادي	كوب ١١٠ جم
	مقن فمخ (جاف) بليلة	٤٠ جم يسلق جيدا
	عسل	٦٠ جم
	بطاطس	١٠٠ جم مسلوقة
	زيت	١٠ جم
	عصير طبيعي	١٥٠ مللي
	Mixed Food	
غداء ٢ ظهرا	مياه	٣٠٠ مللي
	كوسة	١٠٠ جم مسلوقة
	جزر	١٠٠ جم مسلوقة
	ارز	٢٠ جم مسلوقة
	زيت	١٠ جم
	دجاج	١٣٧.٥ جم (ثن بجاجة)
	عصير طبيعي	١٥٠ مللي
	Mixed food المقننات معدة للطهي	
عشاء ٦ م	زبادي كامل الدسم	١ كوب (١١٠ جم للكوب)
	بياض بيض مسلوقة	بياض عدد ٢ بيضة
	مياه	٣٠٠ مللي
	عسل	٦٠ جم
	زيت	١٠ جم
	بطاطس	٢٠٠ جم مسلوقة
	عصير طبيعي	١٥٠ مللي
	Mixed Food	

يكتب على الأكواب تاريخ ووقت تحضير الوجبات واسم المريض

تضرب المكونات في الخلاط جيدا وتغلى في أكواب وتغلى

- تغلى وتسلق الخضروات في كمية مياه كبيرة للتخلص من البوتاسيوم -

- العصير الطبيعي يصرف مع كل وجبة : (١٥٠ جم تفاح أو خوخ) مع ١٠٠ مللي مياه

- في حالة مرضى السكري يخفض مقدار العسل بوجبة الإفطار إلى ٣٠ جم والعشاء إلى ٣٠ جم

- في حالات المرضية المصحوبة بانخفاض حجم البول Oliguria تنقل كمية المياه المضافة إلى ٢٠٠ مللي مع كل وجبة

- يستخدم المياه المعبأة تجاريا للتحضير -
محتوى الوجبات من العناصر الغذائية :

بروتين	دهون	كربوهيدرات	سعرات
٤٣ جم	٥٤ جم	٢٨٠ جم	١٨٠٠ سعر

اعضاء اللجنة

- ١ د/ حنا شطب
- ٢ د/ حرميس سلبا
- ٣ د/ ولاء مصطفى
- ٤ د/ سامر ساس
- ٥ د/ هبة هادي
- ٦ د/ هبة هادي
- ٧ د/ هبة هادي
- ٨ د/ هبة هادي
- ٩ د/ هبة هادي
- ١٠ د/ هبة هادي

مدير عام
الإدارة العامة لبرامج التغذية



مدير
المعهد القومي للتغذية



رقم (٢٩) مكونات تغذية أنبوبية - غذاء مرضى فشل كلوي معتمدين على الفسيل (الدموي او البرتولي)

الوجبة	الوصف	الكمية
فطار ٨ صباحا	خليط الحليب Mixed Food	مقنن قمح (جاف) بلبلة ٤٠ جم
		بسلق جبدا ١١٠ جم
		زبادي ٢٠٠ مللي
		مياه ٦٠ جم
		عسل ١٥٠ جم مسلوقة
		بطاطن ١٥٠ جم مسلوقة (١٥ جم)
		جبين نسلو ٥ جم
		زيت ١٥٠ مللي
غداء ٢ ظهرا	خليط الشورية Mixed food معدة للطهي	عصير طبيعي ٤٠٠ مللي
		مياه ١٠٠ جم مسلوقة
		كوسة ١٠٠ جم مسلوقة
		جزر ٢٠ جم مسلوقة
		ارز ١٠ جم مسلوقة
		عصا اصفر ٥ جم
		زيت ١٣٧,٥ جم (ثن دجاجة)
		دجاج مسلوقة ١٥٠ مللي
عشاء ٦ مساء	خليط الحليب Mixed Food	عصير طبيعي ١١٠ جم للكوب)
		زبادي كامل الدسم ٢ بيضة
		بياض بيض مسلوقة ١٣٧,٥ جم (ثن دجاجة)
		دجاج مسلوقة ١٠ جم
		عصا اصفر ٣٠٠ مللي
		مياه ٣٠ جم
		عسل ٥ جم
		زيت ١٥٠ جم مسلوقة
بطاطن ١٥٠ مللي		
عصير طبيعي		

تضرب المكونات في الخلط جيدا وتمشي في اكواب وتغني
يكتب على الاكواب تاريخ ووقت تحضير الوجبات واسم المريض



- تلغ وتسلق الخضروات في كمية مياه كبيرة للتخلص من البوتاسيوم
- العصير الطبيعي بصرف مع كل وجبة : (١٥٠ جم تفاح او خوخ) مع ١٠٠ مللي مياه
- في حالة مرضى السكري يخفض مقدار العسل بوجبة الإفطار الى ٣٠ جم والعشاء الى ٣٠ جم
- في حالات المرضية المصحوبة بانخفاض حجم البول Oliguria تقلل كمية المياه المضافة الى ٢٠٠ مللي مع كل وجبة
- يستخدم المياه المعبأة تجاريا للتحضير
- محتوى الوجبات من العناصر الغذائية :

بروتين	دهون	كربوهيدرات	سعرات
٦٩ جم	٥٧ جم	٢٨٠ جم	١٩٠٠ سعر

مدير
المعهد القومي للتغذية
بدر بن عبد العزيز
١١٢٨
استشاري التغذية
على الأغذية

الإدارة العامة للتغذية
الإدارة المركزية للشؤون الوقائية
١٤٢١/١٢
٢٥٩٤



اعضاء اللجنة
د. دينا سلطان
د. م. د. محمد
د. احمد
د. اسامة
د. سارة
د. سارة
د. سارة
د. سارة

جدول رقم (٣٤) تغذية الفئات العمرية (من ١٢ سنوات إلى أقل من ١٨ سنة) اعتيادي

الوجبة	الوصف	الكمية	التكرار	
فطار	خبز بلدي	١١٠ جم	٧/٧	
	جبين ابيض كامل الدسم مغلف الي بيض	٦٥ جم ٥٠ جم	٧/١	
	فول جاف	٥٠ جم	٧/٣	
	زيت للفلول	١٠ جم		
	بيض	٥٠ جم		
	سلاطة	١٠٠ جم	٧/٧	
	لبن كامل الدسم مغلب	٢٠٠ مللي	٧/٧	
غداء	ارز	٨٥ جم	٧/٢	
	بالشعرية	١٥ جم		
	ارز	١٠٠ جم	٧/٢	
	مكرونه	١٠٠ جم	٧/٣	
	لحم مشلي	١٥٠ جم	٧/٣	
	دواجن	٢٧٥ جم (ربع دجاجه)	٧/٤	
	خضار للطهي	٢٠٠ جم	٧/٦	
	بقوليات	٨٠ جم	٧/١	
	(طماطم - بصل) لطهي الخضروات أو البقوليات	١٠٠ جم	٧/٧	
	سلاطة	١٠٠ جم		
	زيت للطهي	٢٥ جم		
	فاكهه	٢٠٠ جم		
	عشاء	خبز كيزر	١٠٠ جم	٧/٧
		جبين نستو	عدد ٢ قطعة (١٥ جم للقطعة)	
زهدي		١١٠ جم (كوب)		
سلاطة		١٠٠ جم		

في حالة الأمراض المتداخلة التي تستدعي إلى تعديل المقننات يتم الالتزام بجداول التغذية العلاجية للمرضى

محتوى الوجبات من العناصر الغذائية :

بروتين	دهون	كربوهيدرات	سعرات
١٠١ جم	٨٨ جم	٣١٤ جم	٢٤٥٠ سعر

اعضاء اللجنة

- د/ دنيا حسيب
- د/ ديار حسيب
- د/ شروق حسيب
- د/ ماسية حسيب
- د/ ماسية حسيب
- د/ ماسية حسيب
- د/ ماسية حسيب
- د/ ماسية حسيب
- د/ ماسية حسيب
- د/ ماسية حسيب

مدير عام
الإدارة العامة لبرامج التغذية
د. عميرة محمور



بمعهده
رئيس
الإدارة المركزية للشئون الوقائية



مدير
المعهد القومي للتغذية



جدول رقم (٢٥) نظارة اللغات العبرية (أطباء من ١٢ لغات إلى الآن من ١٨ سنة) متفرق

رقم	المرتب	الدرجة	الوصف	ملاحظات
٧٧	١١٠ ج	أخصائي	خبر يادي	نظارة
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	نظارة
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	نظارة
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	
٧٧	١٠٠ ج	أخصائي	جون لستون	



في حالة الأمراض المتداخلة التي تستدعي إلى تعديل المقتضات يتم الالتزام بجدول النظارة العلاجية للمرضى

محتوى الوجبات من العناصر الغذائية	بروتين	دهون	كربوهيدرات	سعرات
	١١١ ج	٨٨ ج	٣٠٨ ج	٢٤٥٠ سعر

المعهد القومي للتغذية
 ١١١١٨
يسيرا القوماني
 استشاري التغذية الصحية على الأنظمة

الإدارة المركزية للمشاورات والتدريب
 ١١١١٨
 ٢٠١٦/١١/١٦

مدير عام
 الإدارة العامة لبرامج النظارة
 د. شمسة محمد



أعضاء اللجنة
 د. نيا سلت
 د. منار أحمد
 د. منة الله
 د. منة الله
 د. منة الله
 د. منة الله
 د. منة الله

مرفق رقم (٢)

تغذية العررضي)

القرار الوزاري رقم (٤٦) لسنة ٢٠١٦

جدول (٢٨) غذاء الاطفال الاصطناعي

الوجبة	السنك	من ٧ إلى ١٢ شهر	١ إلى ٦ أشهر	٢ إلى ٤ سنوات	٤ إلى ٨ سنوات	٨ إلى ١٢ سنة
فطار	خبز بلدي	—	١ إلى ٦ أشهر	٢ إلى ٤ سنوات	٤ إلى ٨ سنوات	٨ إلى ١٢ سنة
	بوش مطبوخ	—	٢٧٠ جم (ربع رغيف)	٥٥ جم (نصف رغيف)	٥٥ جم (نصف رغيف)	١١٠ جم (رغيف)
وجبة بيئية	لبان كامل النضج مطبوخ	—	بوشة ٥٠ جم	بوشة ٥٠ جم	بوشة ٥٠ جم	بوشة ٥٠ جم
	جبون نسفر	—	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي
غذاء	ملاعق	—	—	—	٧٥ جم	١٠٠ جم
	صنوبر طبيعي مطبوخ	—	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي
معدن الطهي	ارز	—	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي
	مكرونة	—	٧/٤ جم ٢٠	٧/٤ جم ٢٠	٧/٤ جم ٢٠	٧/٤ جم ٢٠
مشاه	عسل اصغر	—	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	زيت	—	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
معدن الطهي	خبز الطهي	—	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم
	بنوتات	—	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم
مشاه	(سليم - بسمل) لطهي	—	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم	١٠٠ جم
	زيت	—	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
معدن الطهي	لبنج	—	١٣٧.٥ جم (طري)	١٣٧.٥ جم (٧/٤)	١٣٧.٥ جم (٧/٤)	١٣٧.٥ جم (٧/٤)
	لحم خشبي	—	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
مشاه	ملاعق	—	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	قالبه	—	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
معدن الطهي	خبز فداد	—	٥٠ جم	٥٠ جم	٥٠ جم	٥٠ جم
	زبادي	—	١١٠ جم	١١٠ جم	١١٠ جم	١١٠ جم
مشاه	صل	—	٢٠ جم	٢٠ جم	٢٠ جم	٢٠ جم
	جبون نسفر (١٥ جم للحم)	—	٢٠ جم	٢٠ جم	٢٠ جم	٢٠ جم
معدن الطهي	ملاعق	—	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	قالبه	—	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم

معدن الطهي الجاهز من العناصر الغذائية :

من ٧ إلى ١٢ شهر	١ إلى ٦ أشهر	٢ إلى ٤ سنوات	٤ إلى ٨ سنوات
K.Cal 150	K.Cal 100	K.Cal 130	K.Cal 160
Carb 24	Carb 12	Carb 16	Carb 21
Fat 12	Fat 3	Fat 4	Fat 5
Pro 1	Pro 0.5	Pro 0.6	Pro 0.9

القرماني
 مدير
 المعهد القومي للتغذية
 وزارة الصحة
 ١١١١٨
 ٢٠١٥

الإدارة المركزية للتغذية
 وزارة الصحة
 ١١١١٢



- أعضاء اللجنة
- ١ د. دنيا ساسا
 - ٢ د. هادي سليمان
 - ٣ د. ديار أحمد حسي
 - ٤ د. مارية سامر
 - ٥ د. ماهرة رمزي
 - ٦ د. هناد أبو سالم
 - ٧ د. هبة حفيد
 - ٨ د. جابر جابر

مرفق رقم (٢)

تغذية المرضي)

القرار الوزاري رقم (٤٦) لسنة ٢٠١٦

جدول (٤١)

غذاء الأطفال الحصى والتهاب الكبدى الحاد والتهاب البنكرياس (والنزلات المعوية)

المرحلة	المرحلة	من ٧ الى ١٢ شهر	١ الى اقل من ٢ سنة	٢ الى اقل من ٤ سنوات	٤ الى اقل من ٨ سنوات	٨ الى اقل ١٢ سنة
المرحلة المعتاد المعدة الطهي	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
المرحلة المعتاد المعدة الطهي	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
المرحلة المعتاد المعدة الطهي	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم
	زيت	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٠ جم

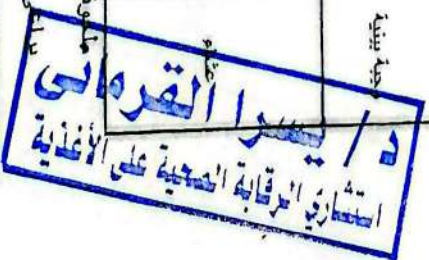
١٠٠
١١٠
١٢٠
١٣٠
١٤٠
١٥٠
١٦٠
١٧٠
١٨٠
١٩٠
٢٠٠



قائمة المنتجات

٨ الى اقل ١٢ سنة			٤ الى اقل من ٨ سنوات			٢ الى اقل من ٤ سنوات			١ الى اقل من ٢ سنة			١ الى اقل من ١٢ شهر		
K.Cal	Carb	Fat	K.Cal	Carb	Fat	K.Cal	Carb	Fat	K.Cal	Carb	Fat	K.Cal	Carb	Fat
٢٣٥٠	٢٥٧	٦٣	٢٩٧	٤٤	٦٢	١٥٠٠	٢٥	٥٣	١٢٠٠	٢٠٦	٢٤	٤٢	٢٥٠	٣١

ملحوظة : الفاكهة التي تستخدم لعمل المهلبية (جواقة منزوعة البذر او برتقال طبيعي مع جزر)
 في حالات النزلات المعوية بضرورة تخفيف العصير المقدم للأطفال بالمياه حجم بجم (وكتاه في الحالات الحادة)
 على مراقبين الأطفال (في حالات النزلات المعوية بضرورة تخفيف العصير المقدم للأطفال بالمياه حجم بجم)



مرفق رقم (٢)

تغذية المرضى)

القرار الوزاري رقم (٤٦) لسنة ٢٠١٦

جدول (٤٢) غذاء الأطفال الحمي والالتهاب الكبدي الحاد والتهاب البنكرياس (والزلات المعوية) المصحوب بالسكري

الوجبة	الوصف	من ٤ سنوات إلى ٨ سنوات	من ٨ سنوات إلى ١٢ سنة
قطر	خبز طلي	٥٥ جم (نصف رغيف)	١١٠ جم (رغيف)
	خبز ابيض نصف لسم مغلف الي زبادي	٦٥ جم	٦٥ جم
وجبة بيئية	زبادي	١١٠ جم كوب	١١٠ جم كوب
	سلاطة (خضار)	١٠٠ جم	١٠٠ جم
غذاء	صنوبر طبيعي مغلف	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي
	ارز	٦٠ جم	٩٠ جم
المقننات مطبوخة للاطهي	خضار اللطهي	٢٠٠ جم (سوتية)	٢٥٠ جم (سوتية)
	زيت	١٠ جم	١٥ جم
عشاء	لحاج	١٢٧٥ جم	٢٧٥ جم
	سلاطة	٧٥ جم	١٠٠ جم
عشاء	قلقيه من المسرح بها المرضى السكري	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم
	خبز بلدي	٥٥ جم (نصف رغيف)	٥٥ جم (نصف رغيف)
عشاء	زبادي	عدد كوب ١١٠ جم	عدد ٢ كوب (١١٠ جم للكوب)
	خبز ابيض نصف لسم مغلف الي سلاطة	٦٥ جم	٦٥ جم
		١٠٠ جم	١٠٠ جم

تصنوبر طبيعي مغلف بدون سكر أو محليات مضافة (تفتح - خوخ - جوافة - برنكل)

محقى الوجبات من العناصر الغذائية :-

٨ إلى أقل ١٢ سنة		٨ سنوات		٤ إلى أقل من ٨ سنوات	
K.Cal	٢٠٠٠	Carb	١٣	K.Cal	١٥٠٠
Carb	٢٧٠	Fat	٩٩	Carb	٢٠٥
Fat	١٣	Pro	٩٩	Fat	٤٦
Pro	١٣	K.Cal	١٥٠٠	Pro	٦٧



مدير
المعهد القومي للتغذية
C. 10/11/11
رئيس
الإدارة المركزية للشؤون الأكاديمية
١٠١٥/١١/١١

مدير عام
الإدارة العامة لبرامج التغذية
و خدمة المرضى



إدارة التغذية
بمركز البحوث والتغذية
بمبنى الإدارة العامة للتغذية
بمبنى الإدارة العامة للتغذية
بمبنى الإدارة العامة للتغذية

مرفق رقم (٢)
 (تقنية المرضى)
 القرار الوزاري رقم (٤٦) لسنة ٢٠١٦

جدول (٤٢) غذاء الأطفال التهاب كبدى المزمن (مع احتجاز السوائل بالبطن Ascites)

الوجبة	الوصف	من ١ سفوات إلى أقل من ٨ سفوات	من ٨ سفوات إلى أقل من ١٢ سفوة
قطر	خيز بلدي	٢٧,٥ جم (ربع رغيف)	٥٥ جم (نصف رغيف)
	بطاطس مسلوقة	٢٠٠ جم	٢٥٠ جم
قطر	زيت	٥ جم	٥ جم
	بيض مسلوقة	١ عدد (بيض فقط)	٢ عدد (بيض فقط)
زيتي	زيتي	كوب ١١٠ جم	كوب ١١٠ جم
	أرز	٢٠٠ جم	٢٥٠ جم
غذاء	حصىر للطهي	١٠ جم	١٥ جم
	زيت	٢٠٠ جم (سوتية)	٢٥٠ جم (سوتية)
المنتجات	حجاج	١٢٧,٥ جم (ثمن حجاجه)	١٢٧,٥ جم (ثمن حجاجه)
	خيل	٧٥ جم (خيل)	٧٥ جم (خيل)
معدة للطهي	فانوجة	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم
	خيز كزرد	٥٠ جم	٥٠ جم
غذاء	بطاطس مسلوقة	٢٠٠ جم	٢٥٠ جم
	زيت	٥ جم	٥ جم
غذاء	جين ابيض نصف لسم	٢٠ جم	٢٠ جم
	بيض مسلوقة	١ عدد (بيض فقط)	٢ عدد (بيض فقط)
غذاء	زيتي	كوب ١١٠ جم	كوب ١١٠ جم
	سلاطة	٧٥ جم	١٠٠ جم

محتوى الوجبة من العناصر الغذائية :
 الفانوجة المسلوحة بها : قنح - قنح - كمشري تلاجية

٨ إلى أقل ١٢ سفوة		٨ إلى أقل ١٢ سفوة		٨ إلى أقل من ١٢ سفوات		٤ إلى أقل من ٨ سفوات	
K.Cal	Carb	Fat	Pro	K.Cal	Carb	Fat	Fat
٢٠٠٠	٢٢٠	٥٢	٦١	١٦٠٠	٢٥٨	٤٩	

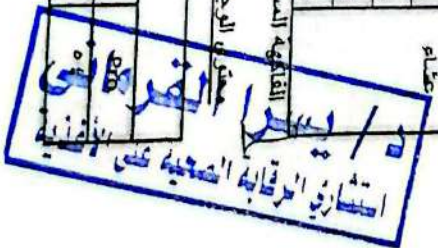
محتوى الوجبة من العناصر الغذائية :
 الفانوجة المسلوحة بها : قنح - قنح - كمشري تلاجية



الوزارة الصحية
 رقم ٥١



رقم ١٠١٥
 ١١١١٨
 رقم
 السيد الطبي
 رقم



مرفق رقم (٢) (تغذية المرضى) لسنة ٢٠١٦ (٤٦) لسنة ٢٠١٦ القرار الوزاري رقم (٤٤) غذاء الأطفال مرضى السرطان و الجراحات والحروق، اظهره من ٢٠ %

الوجبة	الوصف	من ٧ إلى ١٢ شهر	١ إلى ٦ سنوات	٢ إلى ٤ سنوات	٤ إلى ٨ سنوات	٨ إلى ١٢ سنة
قطار	خبز بلدي	٢٧.٥ جم (ربع رغيف)	٥٥ جم (نصف رغيف)	٥٥ جم (نصف رغيف)	١١٠ جم (رغيف)	١١٠ جم (رغيف)
	بيض مسلوق	بيضة ٥٠ جم	بيضة ٥٠ جم	بيضة ٥٠ جم	بيضة ٥٠ جم	بيضة ٥٠ جم
	لبن كامل النسم مطبق	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي
	جبن نسمو	قطعة ١٥ جم	قطعة ١٥ جم	قطعة ١٥ جم	قطعة ١٥ جم	قطعة ١٥ جم
وجبة بيضية	ملاحظة	—	—	—	—	—
	عصير طبيعي مطبق	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي
	لرز جاف	٢٠ جم	٣٠ جم	٣٠ جم	٦٠ جم	٩٠ جم
	مكرونة	٢٠ جم	٣٠ جم	٣٠ جم	٦٠ جم	٩٠ جم
غداء	خضار لطيفي	١٠٠ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم	٢٠٠ جم	٢٥٠ جم
	عصا اصفر	١٠ جم	—	—	—	—
	زيت	٥ جم	١٠ جم	١٠ جم	١٥ جم	٢٠ جم
	دجاج	١٣٧ جم (مغري)	١٣٧ جم	١٣٧ جم	٢٧٥ جم	٣١٢.٥ جم
وجبة بيضية	لحم مشوي	—	٧/٤ جم	٧/٤ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم
	ملاحظة	—	٧/٣ جم	٧/٣ جم	١٥٠ جم	١٥٠ جم
	فاكهة	—	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم
	جبن مطبق الفكهة	كوب ١٥٠ مللي	كوب ١٥٠ مللي	كوب ١٥٠ مللي	كوب ٢٠٠ مللي	كوب ٢٠٠ مللي
عشاء	خبز كيزر	٥٠ جم	٥٠ جم	٥٠ جم	٥٠ جم	٥٠ جم
	زبادي	١١٠ جم	١١٠ جم	١١٠ جم	١١٠ جم	١١٠ جم
	عسل	٢٠ جم	٢٠ جم	٢٠ جم	٢٠ جم	٢٠ جم
	بيض مسلوق	٥٠ جم	٥٠ جم	٥٠ جم	٥٠ جم	٥٠ جم
وجبة بيضية	جبن نسمو	—	قطعة (١٥ جم)	قطعة (١٥ جم)	قطعة (١٥ جم)	قطعة (١٥ جم)
	جبن ابيض	—	—	—	—	—
	ملاحظة	—	—	—	—	—
	عصا اصفر	١٠ جم	١٥ جم	١٥ جم	٢٠ جم	٢٥ جم

من ٧ إلى ١٢ شهر	١ إلى ٦ سنوات	٢ إلى ٤ سنوات	٤ إلى ٨ سنوات	٨ إلى ١٢ سنة
Pro	٦٢	٦٣	٨٩	١٠٧
Fat	٤٣	٥١	٧٠	١٠٧
Carb	١٤٥	١٨٠	٢٥٠	٣٢٠
K.Cal	٢٥٠	١٤٥	١٤٥	١٩٥

اعضاء اللجنة

- ١٠٠٠ / د. دنيا سلطان
- ١٠٠٠ / د. ولاء محمد حسن
- ١٠٠٠ / د. مريم ساسي
- ١٠٠٠ / د. ماسية ساسي
- ١٠٠٠ / د. ماسية ساسي
- ١٠٠٠ / د. ماسية ساسي
- ١٠٠٠ / د. ماسية ساسي
- ١٠٠٠ / د. ماسية ساسي
- ١٠٠٠ / د. ماسية ساسي
- ١٠٠٠ / د. ماسية ساسي

مدير المعهد القومي للتغذية
 الإدارة العامة للبرامج التغذوية
 د. عبد الله محمود

المعهد القومي للتغذية
 ١١١١
 ١١١١

وزارة الصحة
 جمهورية مصر العربية

وزارة الصحة
 جمهورية مصر العربية

المسوحه صويا ب
 CamScanner

مرفق رقم (٢) تغذية المرضى (٤٦) لسنة ٢٠١٦ القرار الوزاري رقم (٤٦) لسنة ٢٠١٦

جدول (٤٦) غذاء الأطفال (السائل الرائق)

الوجبة	الصف	١ إلى اقل من ٢ سنة	٢ إلى اقل من ٤ سنوات	٤ إلى اقل من ٨ سنوات	٨ إلى اقل ١٢ سنة
فطور	عصير طبيعي مطب	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي
غداء	شورية لحم أو نواجين (مرق فقط بدون خضروات أو لحوم)	—	١٥٠ مللي	١٥٠ مللي	٢٠٠ مللي
	عصير طبيعي مطب	—	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي
عشاء	جيلي بطعم الفكهة	كوب ١٥٠ مللي مقنن ٣٠ جم جيلي باور	كوب ١٥٠ مللي مقنن ٣٠ جم جيلي باور	كوب ١٥٠ مللي مقنن ٢٠ جم جيلي باور	كوب ٢٠٠ مللي مقنن ٤٠ جم جيلي باور
	عصير طبيعي مطب	—	—	٢٠٠ مللي	٢٠٠ مللي

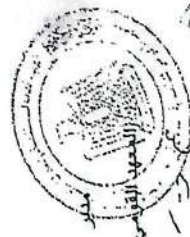
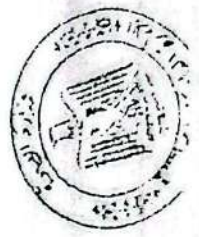
يصرف عقب الحركات والتحصير لبعض الفصول لمدة لا تزيد عن ٢٤ ساعة ووفقا للراي الطبي.
يراعى التنبيه هي مرافقين الأطفال (في حالات النزلات المعوية بضرورة تخفيف المقدم العصير للأطفال بآمياه حجم بحجم) وذلك في الحالات الحادة
في حالة الأطفال المصابة بالمسكري يراعى ان يكون للعصير الطبيعي المطب بدون سكر أو محيطات
محتوى الوجبات من العناصر الغذائية :

١ إلى اقل من ٢ سنة			٢ إلى اقل من ٤ سنوات			٤ إلى اقل من ٨ سنوات			٨ إلى اقل ١٢ سنة		
Pro	Fat	Carb	Pro	Fat	Carb	Pro	Fat	Carb	Pro	Fat	Carb
٢	٠.٠	٤.٠	٢	٠.٠	١١	٣	٠.٠	٩٥	٤	٠.٠	١٢٣
K.Cal	١٥٠		K.Cal	٢٥٠		K.Cal	٢٩٠		K.Cal	٣٩٠	

أعضاء اللجنة

- ٤ / د. محمد سليم
- ٤ / د. محمد سليم
- ٢ / د. محمد سليم
- ١٠ / د. محمد سليم
- ١٠ / د. محمد سليم
- ١٠ / د. محمد سليم
- ١٠ / د. محمد سليم
- ١٠ / د. محمد سليم
- ١٠ / د. محمد سليم
- ١٠ / د. محمد سليم

مدير عام
الإدارة العامة لبرامج التغذية
د. محمد محمود



يقعد ...
رئيس
الإدارة المركزية للشؤون الوقائية
د. محمد محمود
١١/١٥/٢٠١٦

مستشفى القرمانى
إسقاط الرقابة الصحية على الأظفة

