附件1 **新冠肺炎患者营养支持流程（参考）**

患者营养支持总原则：

1.保证充分能量 2.注意水、电解质平衡 3.维持肠道微生态平衡

4.纠正低蛋白血症和贫血 5.确保食品卫生安全，不集体用餐，实行分送用餐

**能够经口进食患者**

1.参考《中国

居民膳食

指南2016》（一般人群

膳食指南）

给予平衡

膳食

2.保证优质

蛋白、新鲜

蔬果和

水的摄入

**不能经口进食患者**

普食

流质膳食

治疗膳食

1.少食多餐，

每日6-7餐，

每餐

200-250ml

2.可使用全

营养配方

肠内营养

剂作为加餐

3.作为过渡期

短期应用

根据患者基础疾病选择：

1.糖尿病膳食

2.低盐低脂

膳食

3.限制蛋白

膳食

4.高蛋白膳食

5.其他膳食

依据危重症协会(SCCM)和

美国肠外与肠内营养协会(ASPEN)《成年危重患者

营养评估与支持治疗指南》，确定患者营养支持目标、

输注途径和剂型

肠内营养不能满足60%目标能量需求3-5天时，联合肠外

营养支持

存在肠内营养禁忌症时，实施“全合一”配方肠外营养支持

1.纠正低蛋白血症、贫血

2.监测并控制血糖水平

3.可补充复合型微量营养素制剂

当经口进食不能满足60%目标能量需求3-5天时，添加口服肠内营养补充（ONS）

医疗机构应有“住院患者的各类膳食的适应证和膳食应用原则”，

为住院患者提供适合其治疗需要的营养膳食

附件2-1 **新冠肺炎患者普食膳食周食谱（参考）**

**午 餐**

**早 餐**

**晚 餐**

**纯牛奶220g：**

**煮鸡蛋 1个**

**杂粮馒头75g：**

小麦粉45g

红豆面15g

高粱面15g

**冬瓜香菇：**

冬瓜100g

干香菇30g

油4g

盐1g

**清炒娃娃菜：**

娃娃菜150g

油4g

盐0.8g

**周 一（热量1800-2000千卡）**

**杂粮米饭100g：**

大米60g

黑米5g

荞麦35g

**青菜木耳汤**

**炒茼蒿：**

茼蒿150g

油4g

盐0.8g

**炒西葫芦：**

西葫芦100g

油4g

盐1g

**清蒸草鱼块：**

鱼100g

盐0.5g

**杂粮素包子100g：**

包子皮：白面35g

红豆面10g

荞麦面5g

**杏鲍菇肉片：**

杏鲍菇100g

瘦猪肉50g

油4g

盐1g

**炒包菜：**

包菜150g

油4g

盐0.8g

**小米粥400ml**

附件2-2 **新冠肺炎患者普食膳食周食谱（参考）**

**午 餐**

**早 餐**

**晚 餐**

**酸奶180g**

**鹌鹑蛋 6个**

**杂粮花卷75g**

小麦粉45g

红豆面15g

荞麦面15g

**青菜炒豆筋**

青菜100g

豆筋30g

油4g

盐1g

**炒有机花菜**

有机花菜150g

油4g

盐0.8g

**周 二（热量1800-2000千卡）**

**玉米粒荞麦米饭100g**

大米60g

荞麦30g

玉米粒10g

**西红柿菠菜汤**

**清炒白萝卜丁**

白萝卜丁150g

油4g

盐0.8g

**炒长豆角**

长豆角100g

油4g

盐0.8g

**卤鸡腿**

鸡腿100g

盐0.5g

**杂粮馒头50g**

小麦粉30g

红豆面10g

高粱面10g

**冬瓜肉片**

冬瓜100g

瘦肉50g

油4g

盐1g

**炒青笋**

青笋150g

油4g

盐0.8g

**八宝粥400ml**

附件2-3 **新冠肺炎患者普食膳食周食谱（参考）**

**午 餐**

**早 餐**

**晚 餐**

**纯牛奶220g**

**煮鸡蛋 1个**

**杂粮馒头75g**

小麦粉45g

红豆面15g

高粱面15g

**菜椒炒腐竹**

菜椒100g

腐竹10g

油4g

盐1g

**炝包菜**

包菜150g

油4g

盐0.8g

**周 三（热量1800-2000千卡）**

**蒸卤面100g**

面条：面粉65g

荞麦35g

豆角30g

**虾皮菠菜鸡蛋汤**

**炒芹菜**

芹菜150g

油4g

盐0.8g

**洋葱木耳肉片**

洋葱30g

木耳100g

瘦肉75g

油4g

盐1g

**炒茄条**

紫茄子100g

油4g

盐0.8g

**杂粮花卷50g**

小麦粉30g

红豆面10g

荞麦面10g

**豆角肉末**

豆角100g

瘦肉50g

油4g

盐1g

**番茄炒蛋**

番茄150克

鸡蛋50克

油4g

盐0.8g

**黄豆豆浆400ml**

附件2-4 **新冠肺炎患者普食膳食周食谱（参考）**

**午 餐**

**早 餐**

**晚 餐**

**酸奶180g**

**煮鸡蛋 1个**

**杂粮花卷75g**

小麦粉45g

红豆面15g

荞麦面15g

**黄瓜炒木耳**

黄瓜100g

木耳30g

油4g

盐1g

**炖冬瓜**

冬瓜150g

油4g

盐0.8g

**周 四（热量1800-2000千卡）**

**米饭100g**

大米100g

**西红柿紫菜蛋花汤**

**炒生菜**

生菜150g

油4g

盐0.8g

**青椒牛肉**

青椒100g

牛肉75g

油4g

盐1g

**卤海带丝**

海带丝80g

盐0.8g

**杂粮素包子100g**

包子皮：白面35g

红豆面10g

荞麦面5g

**香菇肉片**

香菇100g

瘦肉50g

油4g

盐1g

**青菜豆皮**

青菜150g

豆皮30g

油4g

盐0.8g

**黑豆豆浆 400ml**

附件2-5 **新冠肺炎患者普食膳食周食谱（参考）**

**午 餐**

**早 餐**

**晚 餐**

**纯牛奶220g**

**煮鸡蛋 1个**

**杂粮馒头75g**

小麦粉45g

红豆面15g

高粱面15g

**白菜豆腐**

白菜100g

豆腐50g

油4g

盐1g

**炒青茄子**

青茄子150g

油4g

盐0.8g

**周 五（热量1800-2000千卡）**

**玉米粒荞麦米饭100g**

大米60g

荞麦30g

玉米粒10g

**青菜香菇汤**

**清炒西兰花**

西兰花150g

油4g

盐0.8g

**炒杏鲍菇**

杏鲍菇100g

油4g

盐0.8g

**土豆炖鸡**

鸡肉100g

土豆50g

盐0.5g

**杂粮花卷50g**

小麦粉30g

红豆面10g

荞麦面10g

**西葫芦肉片**

西葫芦100g

瘦肉50g

油4g

盐1g

**清炒小白菜**

小白菜150g

油4g

盐0.8g

**小米粥400ml**

附件2-6 **新冠肺炎患者普食膳食周食谱（参考）**

**午 餐**

**早 餐**

**晚 餐**

**酸奶180g**

**鹌鹑蛋 6个**

**杂粮花卷75g**

小麦粉45g

红豆面15g

荞麦面15g

**香菇青菜**

上海青100g

香菇30g

油4g

盐1g

**炒绿豆芽**

绿豆芽150g

油4g

盐0.8g

**周 六（热量1800-2000千卡）**

**大米燕麦米饭100g**

大米60g

燕麦40g

**西红柿菠菜鸡蛋汤**

**炝包菜**

包菜150g

油4g

盐0.8g

**蒜苗炒平菇**

蒜苗50g

平菇100g

油4g

盐1g

**冬瓜炖排骨**

排骨75g

冬瓜50g

盐0.5g

**杂粮馒头50g**

小麦粉30g

红豆面10g

高粱面10g

**苦瓜肉片**

苦瓜100g

瘦肉50g

油4g

盐1g

**炒有机花菜**

有机花菜150g

油4g

盐0.8g

**八宝粥400ml**

附件2-7 **新冠肺炎患者普食膳食周食谱（参考）**

**午 餐**

**早 餐**

**晚 餐**

**纯牛奶220g**

**煮鸡蛋 1个**

**杂粮馒头75g**

小麦粉45g

红豆面15g

高粱面15g

**木耳炒山药**

木耳100g

菜山药50g

油4g

盐1g

**清炒西兰花**

西兰花150g

油4g

盐0.8g

**周 日（热量1800-2000千卡）**

**黑米麦仁大米饭100g**

大米60g

黑米5g

麦仁35g

**紫菜虾皮蛋花汤**

**炒油麦菜**

油麦菜150g

油4g

盐0.8g

**菌菇炒肉片**

菌菇100g

瘦肉75g

油4g

盐1g

**番茄炒蛋**

番茄100克

鸡蛋50克

油4g

盐0.8g

**杂粮花卷50g**

小麦粉30g

红豆面10g

荞麦面10g

**长豆角炒肉**

长豆角100g

瘦肉50g

油4g

盐1g

**清炒娃娃菜**

娃娃菜150g

油4g

盐0.8g

**黄豆豆浆400ml**

备注：1.食谱中的重量均为生重

2.老年患者选用易消化的杂粮如小米、藜麦、红米或薯类，

食物宜软烂

3.可添加水果，每日200-300g

附件3 **新冠肺炎患者流质膳食周食谱（参考）**

**早 餐**

**小米粥糊**

小米粥500ml

**番茄肉丝面糊500ml**

青菜50g、番茄50g

肉丝50g、面50g

**胡萝卜鸡蛋米糊500ml**

胡萝卜100g、鸡蛋50g

大米50g

**午 餐**

**晚 餐**

周一

**小米粥糊**

小米粥500ml

**香菇肉丝面糊500ml**

青菜50g、香菇50g

肉丝50g、面条50g

**番茄鸡蛋米糊500ml**

番茄100g、鸡蛋50g

大米50g

周二

**小米粥糊**

小米粥500ml

**番茄肉丝面糊500ml**

青菜50g、番茄50g

肉丝50g、面50g

**胡萝卜鸡蛋米糊500ml**

胡萝卜100g、鸡蛋50g

大米50g

周三

**小米粥糊**

小米粥500ml

**香菇肉丝面糊500ml**

青菜50g、香菇50g

肉丝50g、面条50g

**番茄鸡蛋米糊500ml**

番茄100g、鸡蛋50g

大米50g

周四

**小米粥糊**

小米粥500ml

**番茄肉丝面糊500ml**

青菜50g、番茄50g

肉丝50g、面50g

**胡萝卜鸡蛋米糊500ml**

胡萝卜100g、鸡蛋50g

大米50g

周五

**小米粥糊**

小米粥500ml

**香菇肉丝面糊500ml**

青菜50g、香菇50g

肉丝50g、面条50g

**番茄鸡蛋米糊500ml**

番茄100g、鸡蛋50g

大米50g

周六

**小米粥糊**

小米粥500ml

**番茄肉丝面糊500ml**

青菜50g、番茄50g

肉丝50g、面50g

**胡萝卜鸡蛋米糊500ml**

胡萝卜100g、鸡蛋50g

大米50g

周日

备注：1.早加餐、午加餐、晚加餐均为全营养配方营养液250ml，**每日总热量1600千卡**

2.午、晚餐烹调用油5g/份、盐2g/份，食物均为生重

3.食物制熟后用搅拌机打为糊状

4.糖尿病患者的流质膳食须将主食更换为杂粮米、杂粮面等

附件4-1 **新冠肺炎患者糖尿病膳食周食谱（参考）**

**午 餐**

**早 餐**

**晚 餐**

**纯牛奶220g**

**煮鸡蛋 1个**

**杂粮馒头75g**

小麦粉49.5g

玉米面3g

黄豆面19.5g

荞麦面3g

**蒜蓉菜心**

菜心130g

油3g

盐0.8g

**蒜苗炒平菇**

平菇100g

蒜苗10g

油3g

盐0.8g

**周 一（热量1800千卡）**

**杂粮米饭100g**

大米60g

黑米12g

荞麦12g

燕麦16g

**青菜木耳汤**

**清炒西兰花**

西兰花120g

油3g

盐0.8g

**上汤娃娃菜**

娃娃菜180g

油1g

盐0.8g

**什锦肉丝**

肉丝50g

青椒丝60g

胡萝卜丝20g

黑木耳丝30g

油3g

盐0.8g

**杂粮雪菜包100g**

包子皮：小麦粉34g

玉米面8g

高粱面8g

**洋葱炒肉片**

洋葱100g

瘦肉50g

彩椒10g

油3g

盐0.8g

**炒上海青**

上海青120g

油3g

盐0.8g

**炒有机花菜**

有机花菜100g

胡萝卜10g

油3g

盐0.8g

**黄豆豆浆400ml**

附件4-2 **新冠肺炎患者糖尿病膳食周食谱（参考）**

**午 餐**

**早 餐**

**晚 餐**

**纯牛奶220g**

**煮鸡蛋 1个**

**杂粮馒头75g**

小麦粉50g

荞麦10g

高粱米5g

黄豆面10g

**清炒西葫芦**

西葫芦120g

洋葱10g

油3g

盐0.8g

**醋熘白菜**

白菜135g

油3g

盐0.8g

**周 二（热量1800千卡）**

**杂粮米饭100g**

大米53g

玉米碎13g

荞麦13g

燕麦13g

麦仁8g

**青菜香菇汤**

**上汤黑豆苗**

黑豆苗150克

油1g、盐0.8g

**杏鲍菇炒芹菜**

杏鲍菇100g

芹菜35g

红彩椒10g

油3g、盐0.8g

**黄瓜胡萝卜炒鸡丁**

黄瓜90g

胡萝卜30g

鸡丁50g

油3g、盐1g

**黄金花卷75g**

小麦粉49.5g

玉米面3g

黄豆面19.5g

荞麦面3g

**青椒牛肉**

青椒80g

牛肉50g

彩椒10g

油3g、盐1g

**炝包菜**

包菜120g

油3g、盐0.8g

**青菜烧豆筋**

青菜100g

豆筋20g

油3g、盐0.8g

**黑豆豆浆 400ml**

附件4-3 **新冠肺炎患者糖尿病膳食周食谱（参考）**

**午 餐**

**早 餐**

**晚 餐**

**纯牛奶220g**

**煮鸡蛋 1个**

**杂粮馒头75g**

小麦粉49.5g

玉米面3g

黄豆面19.5g

荞麦面3g

**葱香萝卜丝**

白萝卜100g

红萝卜25g

油3g

盐0.8g

**清炒黄心菜**

黄心菜150g

油3g

盐0.4g

**周 三（热量1800千卡）**

**杂粮卤面75g**

面条：面粉65g

荞麦8g

高粱面2g

**西红柿菠菜鸡蛋汤**

**蒜蓉油麦菜**

油麦菜200g

油3g

盐0.8g

**三色菜花**

花菜100g

柿椒20g

胡萝卜片20g

油3g、盐0.8g

**木须肉片**

黄瓜50g、

木耳20g

洋葱20g

彩椒10g

鸡肉50g

油3g、盐0.8g

**杂粮花卷75g**

小麦粉50g

荞麦10g

高粱米5g

黄豆面10g

**肉沫炖冬瓜**

冬瓜100g

瘦肉50g

小葱2g

油1g、盐0.8g

**炒三丝**

豆芽60g

胡萝卜丝30g

黑木耳丝30g

油3g、盐0.8g

**蒜蓉菠菜**

菠菜180g

油3g、盐0.8g

**黄豆豆浆400ml**

附件4-4 **新冠肺炎患者糖尿病膳食周食谱（参考）**

**午 餐**

**早 餐**

**晚 餐**

**纯牛奶220g**

**煮鸡蛋 1个**

**杂粮馒头75g**

小麦粉50g

荞麦10g

高粱米5g

黄豆面10g

**豆腐烧茄子**

茄子100g

豆腐40g

番茄30g

柿椒丝20g

油3g、盐0.8g

**白灼生菜**

生菜180g

油3g

盐0.8g

**周 四（热量1800千卡）**

**黑珍珠杂粮饭100g**

大米60g

黑米12g

荞麦12g

燕麦16g

**西红柿紫菜蛋花汤**

**西芹炒虾仁**

西芹100g

虾仁20g

油3g

盐0.8g

**胡萝卜丝炒杏鲍菇**

杏鲍菇140g

胡萝卜40g

油3g

盐0.8g

**香菇蒸滑鸡**

鸡肉95g

香菇45g

盐1g

**杂粮雪菜包100g**

包子皮：小麦粉34g

玉米面8g

高粱面8g

**平菇炒肉片**

平菇100g

瘦肉50g

彩椒20g

油3g、盐0.8g

**韭菜木耳炒银芽**

绿豆芽80g

韭菜80g

木耳丝30g

油3g、盐0.8g

**蒜蓉菜心**

菜心120g

油3g、盐0.8g

**黑豆豆浆 400ml**

附件4-5 **新冠肺炎患者糖尿病膳食周食谱（参考）**

**午 餐**

**早 餐**

**晚 餐**

**纯牛奶220g**

**煮鸡蛋 1个**

**杂粮馒头75g**

小麦粉50g

荞麦10g

高粱米5g

黄豆面10g

**清炒小白菜**

小白菜120g

油2g

盐0.8g

**清炒西葫芦**

西葫芦120g

胡萝卜30g

油3g

盐0.8g

**周 五（热量1800千卡）**

**杂粮卤面75g**

面条：面粉65g

荞麦8g

高粱面2g

**西红柿菠菜汤**

**娃娃菜炖豆腐**

娃娃菜130g

番茄50g

豆腐30g

油3g、盐0.8g

**蒜蓉西蓝花**

西蓝花120g

胡萝卜30g

油3g、盐0.8g

**青椒炒牛肉（油醋汁蘸料）**

青椒80g

牛肉50g

彩椒20g

油3g

盐1g

**黄金花卷75g**

小麦粉49.5g

玉米面3g

黄豆面19.5g

荞麦面3g

**冬瓜炒肉**

冬瓜100g

胡萝卜20g

瘦肉50g

小葱2g

油1g、盐0.8g

**上汤黑豆苗**

黑豆苗135克

油1g、盐0.8g

**清炒黄心菜**

黄心菜150g

油3g、盐0.4g

**黄豆豆浆400ml**

附件4-6 **新冠肺炎患者糖尿病膳食周食谱（参考）**

**午 餐**

**早 餐**

**晚 餐**

**纯牛奶220g**

**煮鸡蛋 1个**

**黄金馒头75g**

小麦粉49.5g

玉米面3g

黄豆面19.5g

荞麦面3g

**蒜苗萝卜丝**

萝卜丝100g

蒜苗20g

油3g、盐0.8g

**炒双花**

花菜60g

西兰花60g

胡萝卜20g

油3g、盐0.8g

**周 六（热量1800千卡）**

**黑珍珠杂粮饭100g**

大米60g

黑米12g

荞麦12g

燕麦16g

**青瓜汤**

**香菇菜心**

菜心130g

香菇30g

油3g、盐0.8g

**三色玉米粒**

胡萝卜丁

玉米粒 110g

青豆

油3g、盐1g

**酱鸭块**

鸭腿110g

木耳30g

小香葱7g

盐0.8g、油1g

**包公花卷75g**

小麦粉50g

荞麦10g

高粱米5g

黄豆面10g

**炒三丝**

豆芽60g

胡萝卜丝30g

黑木耳丝30g

油3g、盐0.8g

**青菜烧豆筋**

青菜100g

豆筋20g

油3g、盐0.8g

**炝锅白菜**

白菜180g

油3g、盐0.8g

**黑豆豆浆 400ml**

附件4-7 **新冠肺炎患者糖尿病膳食周食谱（参考）**

**午 餐**

**早 餐**

**晚 餐**

**纯牛奶220g**

**煮鸡蛋 1个**

**杂粮馒头75g**

小麦粉50g

荞麦10g

高粱米5g

黄豆面10g

**清炒西葫芦**

西葫芦120g

洋葱10g

油3g

盐0.8g

**蒜蓉油麦菜**

油麦菜180g

油3g

盐0.8g

**周 日（热量1800千卡）**

**杂粮米饭100g**

大米53g

玉米碎13g

荞麦13g

燕麦13g

麦仁8g

**紫菜虾皮蛋花汤**

**炒上海青**

上海青150g

油3g

盐0.8g

**烧冬瓜**

冬瓜170g

油3g

盐0.8g

**清蒸草鱼块**

鱼80g

盐0.5g

**黄金花卷75g**

小麦粉49.5g

玉米面3g

黄豆面19.5g

荞麦面3g

**洋葱芹菜炒肉**

芹菜60g

洋葱70g

肉50g

油3g、盐0.8g

**蚝油生菜**

生菜180g

油3g、盐0.8g

**菠菜炒鸡蛋**

菠菜180g

鸡蛋20g

油3g、盐0.8g

**黄豆豆浆400ml**

备注：1.食物重量均为生重

2.老年患者选用易消化的杂粮如小米、藜麦、红米或薯类，

食物宜软烂

附件5 **留观/隔离/重症监护病房送餐流程（参考）**

医疗机构应建立健全并认真落实

各项食品安全管理规章制度、岗位职责

配餐员送餐至指定交接处

配餐员实施手卫生 穿工作服 戴工作帽、一次性医用外科口罩

将患者膳食送至床旁

患者进餐后

将一次性餐具弃置于

医疗废物装放容器内

双层塑料袋封扎，

按感染性医疗废物管理

按照分餐制配备一次性餐饮具

所到病区安排专人负责接收

配餐员工作结束

实施手卫生

摘除口罩、帽子

弃置于医疗废物装放

容器内

实施手卫生

餐车采用热力消毒或化学

消毒

送餐遵循“三专”： 1.明确专人（配餐员）负责送餐服务

2.固定专车（送餐车）

3.固定专线（送餐路线及指定交接处）