

Г. Д. Петрова

ОРГАНИЗАЦИЯ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ПАЦИЕНТОВ С УЧЕТОМ РЕЛИГИОЗНЫХ И МИРОВОЗЗРЕНЧЕСКИХ ОСОБЕННОСТЕЙ

МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ
ДЛЯ МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЙ СИСТЕМЫ
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ПО РАБОТЕ С ИНОСТРАННЫМИ
ПАЦИЕНТАМИ



Государственное бюджетное учреждение города Москвы
«Научно-исследовательский институт организации
здравоохранения и медицинского менеджмента
Департамента здравоохранения города Москвы»

Г. Д. Петрова

ОРГАНИЗАЦИЯ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ПАЦИЕНТОВ С УЧЕТОМ РЕЛИГИОЗНЫХ И МИРОВОЗЗРЕНЧЕСКИХ ОСОБЕННОСТЕЙ

МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ
для медицинских организаций системы здравоохранения по работе
с иностранными пациентами

Научное электронное издание

Москва
ГБУ «НИИОЗММ ДЗМ»
2025

УДК 614.2

ББК 51.1

Рецензенты:

О. В. Шлыкова, доктор культурологии, профессор Российской академии народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации;

А. А. Тимошевский, доктор медицинских наук, научный сотрудник отдела исследований общественного здоровья ГБУ «Научно-исследовательский институт организации здравоохранения и медицинского менеджмента Департамента здравоохранения г. Москвы».

Петрова, Г. Д.

Организация лечебного питания для пациентов с учетом религиозных и мировоззренческих особенностей: методическое пособие [Электронный ресурс] / Г. Д. Петрова. – Электрон. текстовые дан. – М.: ГБУ «НИИОЗММ ДЗМ», 2025. – URL: <https://niiioz.ru/moskovskaya-meditsina/izdaniya-nii/metodicheskie-posobiya/> – Загл. с экрана. – 36 с.

ISBN 978-5-907952-56-0

В методическом пособии рассматриваются актуальные вопросы организации лечебного питания в медицинских учреждениях с учетом религиозных и мировоззренческих особенностей пациентов. Проанализированы ключевые аспекты таких систем питания, как вегетарианство, христианский пост, исламские (халяль) и иудаистские (кошерные) ограничения. Определены практические рекомендации для внедрения в работу медицинского персонала и пищеблока, включающие разработку гибкого меню, использование альтернативных продуктов и налаживание эффективной коммуникации с пациентом. Особое внимание уделено необходимости соблюдения действующих нормативных требований при организации диетического питания. Цель работы – предложить комплексный подход для повышения качества медицинского обслуживания и уважения прав пациента на сохранение культурной и религиозной идентичности.

Предназначено для врачей-диетологов, диетических медицинских сестер, работников пищеблока, лечащих врачей и среднего медицинского персонала.

УДК 614.2

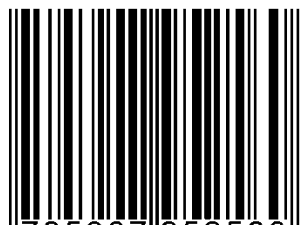
ББК 51.1

*Утверждено и рекомендовано к печати Научно-методическим советом ГБУ «НИИОЗММ ДЗМ»
(Протокол № 7 от 9 сентября 2025 г.)*

Самостоятельное электронное издание сетевого распространения

*Минимальные системные требования: браузер Internet Explorer/Safari и др.;
скорость подключения к Сети 1 МБ/с и выше.*

ISBN 978-5-907952-56-0



9 785907 952560 >

© Петрова Г. Д., 2025

© ГБУ «НИИОЗММ ДЗМ», 2025

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
2. АЛГОРИТМ ДЕЙСТВИЙ ДЛЯ МЕДИЦИНСКОГО ПЕРСОНАЛА	6
3. ПРИНЦИПЫ РЕЛИГИОЗНО ОБУСЛОВЛЕННОГО ПИТАНИЯ	7
ЗОРОАСТРИЗМ ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЛЯ ПАЦИЕНТОВ С УЧЕТОМ ЗОРОАСТРИЙСКИХ ТРАДИЦИЙ.....	7
ИУДАИЗМ ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЛЯ ПАЦИЕНТОВ-ИУДЕЕВ, СОБЛЮДАЮЩИХ ПИЩЕВЫЕ ПРЕДПИСАНИЯ (КАШРУТ).....	10
БУДДИЗМ ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЛЯ ПАЦИЕНТОВ-БУДДИСТОВ.....	14
ХРИСТИАНСТВО ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЛЯ ПРАВОСЛАВНЫХ ПАЦИЕНТОВ В ПЕРИОДЫ ПОСТОВ.....	18
ПИЩЕВЫЕ ПРАКТИКИ И ТРАДИЦИИ В ЗАПАДНОМ ХРИСТИАНСТВЕ: КАТОЛИЧЕСКИЙ И ПРОТЕСТАНТСКИЙ ПОДХОДЫ.....	21
ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЛЯ ПАЦИЕНТОВ-КАТОЛИКОВ В ПЕРИОДЫ ВОЗДЕРЖАНИЯ И ПОСТОВ.....	22
ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЛЯ ПАЦИЕНТОВ-ПРОТЕСТАНТОВ С УЧЕТОМ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ УБЕЖДЕНИЙ.....	23
ИСЛАМ ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЛЯ ПАЦИЕНТОВ-МУСУЛЬМАН В СООТВЕТСТВИИ С НОРМАМИ ХАЛЯЛЬ.....	25
4. ОСОБЫЕ СЛУЧАИ И ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ	29
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	30
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	32

ВВЕДЕНИЕ

Современное здравоохранение характеризуется переходом к персонализированной, пациент-ориентированной модели медицинской помощи. Важнейшим компонентом лечения и реабилитации является лечебное питание, которое должно не только соответствовать медицинским показаниям, но и учитывать индивидуальные предпочтения пациента, в том числе его религиозные убеждения и мировоззренческие принципы.

Актуальность работы обусловлена растущим культурным и конфессиональным разнообразием пациентов из зарубежных стран, а также повышением внимания к вопросам этики и прав пациента. Несоблюдение пищевых норм может не только вызвать психологический дискомфорт и нарушить доверительные отношения между пациентом и медицинским персоналом, но и негативно сказаться на процессе лечения вследствие отказа от пищи.

Целью работы является рассмотрение особенностей организации лечебного питания для пациентов с различными религиозными и мировоззренческими взглядами и разработка рекомендаций для их реализации в условиях стационара.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящие рекомендации разработаны в целях соблюдения прав пациентов на получение медицинской помощи с учетом их религиозных убеждений и мировоззренческих особенностей, обеспечения толерантной среды в медицинской организации и повышения качества медицинского обслуживания.

1.2. Рекомендации предназначены для врачей-диетологов, диетических медицинских сестер, работников пищеблока, лечащих врачей и среднего медицинского персонала.

1.3. Основным принципом является индивидуальный подход к каждому пациенту. Степень соблюдения религиозных норм питания может варьироваться. Главное правило: уточнить предпочтения у самого пациента или его законных представителей.

2. АЛГОРИТМ ДЕЙСТВИЙ ДЛЯ МЕДИЦИНСКОГО ПЕРСОНАЛА

2.1. При поступлении пациента

В ходе первичного опроса (сбора анамнеза) лечащему врачу или медицинской сестре необходимо деликатно задать вопрос: «Имеются ли у Вас особенности в питании, связанные с религиозными или личными убеждениями?»

Полученная информация фиксируется в медицинской документации (например, в листе назначений, истории болезни) специальной отметкой или вносится в электронную медицинскую карту.

2.2. Информирование диетологической службы

Лечащий врач передает информацию о пищевых особенностях пациента врачу-диетологу или диетической медицинской сестре для корректировки лечебного меню.

2.3. Организация питания

Врач-диетолог на основании лечебных показаний (стол № X) и религиозных ограничений пациента формирует индивидуальное меню.

Заведующий производством пищеблока обеспечивает соблюдение технологических процессов при приготовлении и раздаче специального питания (отдельная посуда, маркировка, условия хранения).

3. ПРИНЦИПЫ РЕЛИГИОЗНО ОБУСЛОВЛЕННОГО ПИТАНИЯ

ЗОРОАСТРИЗМ

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЛЯ ПАЦИЕНТОВ С УЧЕТОМ ЗОРОАСТРИЙСКИХ ТРАДИЦИЙ [1–3]

Питание для зороастрийских пациентов в российской клинике должно строиться на двух основных принципах.

1. Соблюдение религиозных предписаний (насколько это позволяет состояние здоровья пациента).

2. Выполнение лечебных диетических норм, предписанных врачом.

Задача медицинского персонала – найти баланс между этими принципами.

В зороастризме нет строгих предписаний относительно диеты, поэтому пациентам в российской клинике следует придерживаться общих рекомендаций, учитывая индивидуальные медицинские показания и личные предпочтения, с уточнением любых важных запретов у самого пациента или у представителя зороастрийской общины, если таковой имеется.

Основные принципы питания, такие как употребление пищи, выращенной на земле, и отказ от вредных привычек, являются ключевыми, но их конкретное применение в условиях клиники зависит от медицинских показаний.

Рекомендации для клиники

1. Уточнить у пациента: перед составлением диеты важно спросить пациента о его личных пищевых предпочтениях и любых ограничениях, основанных на его вере.

2. Использовать общие рекомендации: если у пациента нет специфических медицинских запретов, стараться включить в рацион разнообразные овощи, фрукты, зерновые и бобовые.

3. Учитывать медицинские показания: главным фактором является состояние здоровья пациента. Диета должна соответствовать его диагнозу и назначению врача, а также способствовать выздоровлению.

В питании зороастрийских пациентов важно следовать общим принципам щадящей диеты, исключая жирную, жареную, острую, копченую пищу и алкоголь, отдавая предпочтение нежирным

паровым, отварным и запеченным блюдам из мяса, рыбы и овощей, а также молочным продуктам и киселям (табл. 1).

Важно учитывать, что в зороастрийской традиции отсутствует запрет на употребление мяса, но при этом оно должно быть приготовлено щадящим способом, а в рационе должны присутствовать свежие продукты.

Таблица 1. Разрешенные и исключаемые продукты и блюда в питании зороастрийских пациентов

№ п/п	Разрешенные	
1.	Мясо и рыба	нежирные сорта (говядина, телятина, курица, индейка) в виде паровых котлет, кнелей, суфле
2.	Молочные продукты	свежий, некислый протертый творог, молоко, сливки
3.	Крупы и каши	протертые на воде или обезжиренном бульоне (рис, овсяная, гречневая, манная)
4.	Овощи	пюре из картофеля, моркови, свеклы, паровые суфле из них
5.	Фрукты и ягоды	спелые сладкие фрукты и ягоды в виде пюре, желе, киселей, муссов, печеные яблоки без кожицы
6.	Сладости	сахар, мед, нежирное мороженое, муссы и самбуки на взбитых белках
7.	Напитки	некрепкий чай с молоком или сливками, отвар шиповника, разведенные водой фруктово-ягодные соки, молочный кисель
8.	Жиры	сливочное и рафинированное растительное масло, добавляемые в готовые блюда

Таблица 1. Окончание

Исключаемые продукты и блюда		
1.	Жирные и жареные продукты	жирное мясо и рыба, колбасы, икра, жареные блюда
2.	Консервы и копчености	мясные и рыбные консервы, копченые продукты, маринады
3.	Крепкие бульоны и борщи	наваристые бульоны, борщ, щи, окрошка, грибные и крепкие овощные отвары
4.	Сырые овощи и фрукты	кроме мягких протертых или печеных (банан, яблоко), кислые и незрелые фрукты
	Фрукты и ягоды	спелые сладкие фрукты и ягоды в виде пюре, желе, киселей, муссов, печеные яблоки без кожицы
5.	Острые и пряные блюда	острые соусы, пряности, горчица, хрен, чеснок, лук
6.	Сладости	шоколад, халва, кондитерские изделия
7.	Напитки	алкоголь, кофе, газированные напитки, квас, какао, крепкий черный чай
Общие рекомендации		
1.	Способ приготовления	отдавайте предпочтение варке, приготовлению на пару, запеканию и протиранию
2.	Текстура	пища должна быть легкоусвояемой, легко пережевываться и не вызывать метеоризма
3.	Режим питания	важно соблюдать регулярные приемы пищи, избегая перееданий

Хотя зороастризм не накладывает жестких диетических ограничений, схожих с некоторыми другими религиями, важно уважать культурные и религиозные убеждения пациента, интегрируя их с медицинскими потребностями.

ИУДАИЗМ

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЛЯ ПАЦИЕНТОВ-ИУДЕЕВ, СОБЛЮДАЮЩИХ ПИЩЕВЫЕ ПРЕДПИСАНИЯ (КАШРУТ) [4–8]

Организация питания для иудейских пациентов – одна из самых сложных задач в медицинских центрах, так как иудаизм предъявляет строгие и всеобъемлющие требования к пище (кашрут), которые затрагивают не только состав продуктов, но и способ их приготовления и даже посуду.

Главное правило для медицинского персонала: необходимо теснейшее взаимодействие с пациентом, его семьей или общиной. Самостоятельно организовать кошерное питание силами стандартной больничной кухни практически невозможно.

Основные принципы кашрута (кошерного питания)

Важно понимать, что «кошерность» – это не просто список продуктов, а совокупность правил их производства, обработки и сочетания. Поэтому перечень всегда следует рассматривать через призму этих законов (кашрута).

Разрешенные и исключаемые продукты и блюда в питании пациентов иудеев приведены в таблице 2.

Таблица 2. Разрешенные и исключаемые продукты и блюда в питании пациентов-иудеев

Разрешено	
Мясо и птица (басар)	
Животные	только парнокопытные, жвачные. Например, корова, овца, коза, олень
Птица	только домашняя. Например, курица, индейка, утка, гусь
Процедура	животное должно быть забито специальным резчиком (шойхетом) особым безболезненным способом (шхита), а кровь максимально удалена (путем засаливания и вымачивания)
Запрещено (харам)	
Мясо и птица (басар)	
Животные	свинья, заяц, верблюд

Таблица 2. Продолжение

Птица	хищные птицы (орел, сова)
Любые продукты из запрещенных видов	(свиной жир, бекон, сало)
Кровь	в любом виде (кровяная колбаса, гематоген)
Мясо, не прошедшее процедуру кошерного забоя и обработки	все виды
Разрешено	
Рыба (даг)	
Только рыба, имеющая чешую и плавники	Например: лосось, тунец, карп, сельдь, щука, форель
Запрещено (харам)	
Все морепродукты	креветки, крабы, кальмары, мидии, устрицы
Рыба без чешуи и/или плавников	осетр (у него есть чешуя, но она не отделяется легко, поэтому его кошерность под вопросом), сом, угорь
Разрешено	
Молочные продукты (халав)	
Молоко и мясо нельзя смешивать и употреблять вместе. Между их приемом должно пройти время (от 1 до 6 часов в зависимости от традиции)	
Молоко кошерных животных (коровы, козы)	
Творог, сыр, йогурт, сливочное масло	
Важное правило: многие сыры и йогурты могут содержать некошерные ферменты или добавки. Поэтому надежнее покупать продукты с кошерным сертификатом	
Разрешено	
Растительная пища (парве)	
Все фрукты, овощи, злаки, грибы, орехи, бобовые в чистом виде являются кошерными (парве) и могут сочетаться как с мясом, так и с молочными продуктами	

Таблица 2. Окончание

Но есть нюансы
Насекомые: Тщательная проверка и мытье зелени (салата, укропа, капусты) обязательны
Виноград и продукты из него (вино, сок, уксус) должны быть произведены под специальным кошерным надзором
Прочее
Хлеб: Предпочтительно покупать с кошерным сертификатом, так как в процессе выпечки могли быть использованы некошерные жиры или добавки
Напитки: Большинство соков, воды, чай, черный кофе – кошерные. Вино — только кошерное
Сертификация: Самый надежный способ определить кошерность сложного продукта (соус, консервы, выпечка) – искать на упаковке знак кошерности (эхшер) от авторитетной раввинской организации (например, OU, OK, Kof-K и др.)

Приготовление и посуда

Вся посуда, кастрюли, сковороды, плиты, духовки должны быть **кошерными**, то есть использоваться только для приготовления кошерной пищи, и пройти специальную обработку (**кашерование**).

Практические рекомендации для клиники: что возможно сделать

Учитывая всю сложность, существует несколько путей решения проблемы.

1. Идеальный вариант (в крупных городах)

Привозное готовое питание. Надежнее всего заказывать готовые кошерные рационы у специализированных поставщиков, которые имеют все необходимые разрешения и сертификаты.

2. Использование продуктов в вакуумной упаковке с надежной кошерной сертификацией (**эхшер**). Это могут быть каши, пастеризованное молоко, консервы, хлеб, сухие завтраки.

3. Безопасные продукты, которые можно предложить на стандартной кухне (с согласия пациента!)

Это продукты категории **парве**, которые не требуют кошерной посуды, если они не контактировали с некошерной пищей. Но! **Только после согласования с пациентом или его представителем.**

Им нужно показать упаковку, чтобы они проверили состав и наличие эшера.

Чего делать НЕЛЬЗЯ

Предлагать мясо или птицу из больничного рациона. Это гарантированно некошерные продукты.

Предлагать любые морепродукты.

Предлагать обычное молоко или сыр (нужна кошерная сертификация).

Готовить для пациента в общей больничной посуде.

Подавать еду на стандартных больничных подносах/тарелках, которые могли контактировать с некошерной пищей. Лучше использовать одноразовую посуду.

Предлагать выпечку и десерты из больничной столовой (в них могут быть некошерные жиры, добавки).

Алгоритм действий для медицинского персонала

1. Немедленная консультация. При поступлении сразу выяснить: «Соблюдаете ли вы кошерное питание?» Это критически важно.
2. Связь с семьей/общиной. Получить контакты родственников или местной еврейской общины. Они являются основными помощниками в решении этого вопроса. Они привезут еду, одноразовую посуду и дадут все инструкции.
3. Организация пространства. Выделить отдельный шкаф или холодильник для хранения кошерных продуктов пациента.
4. Обеспечение возможности разогрева. Предоставить микроволновую печь (желательно новую или тщательно вымытую) или договориться о разогреве еды в одноразовой посуде.
5. Маркировка. Четко промаркировать все контейнеры и продукты пациента, чтобы их случайно не использовал кто-то другой.
6. Чрезвычайная ситуация. В ситуации, угрожающей жизни, когда нет доступа к кошерной пище, галаха (еврейский закон) разрешает нарушить dietary laws для спасения жизни. Но это решение

должен принять сам пациент или, если он без сознания, его доверенное лицо (раввин или родственник) после консультации с врачом.

Правильное питание для иудейского пациента – это не про изменение меню, а про полную организацию отдельного цикла питания силами семьи и общины. Роль медицинской организации – не мешать и всячески содействовать этому процессу: предоставить место для хранения, возможность разогрева и проявлять максимальное понимание и уважение к строгим правилам. Прямой диалог с пациентом и его близкими – единственный ключ к успеху.

БУДДИЗМ

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЛЯ ПАЦИЕНТОВ-БУДДИСТОВ [9–12]

Питание для буддийского пациента в российской клинике требует понимания основных принципов учения и гибкости, так как буддизм – это разнообразная религия с множеством течений.

Питание буддистов в российских лечебных центрах предполагает вегетарианскую диету, основанную на овощах, рисе, бобовых, орехах и натуральных специях, без мяса, рыбы и лука. Это соответствует принципам религии, запрещающим наносить вред живым существам, и должно учитываться при разработке диетического меню.

Ключевые принципы питания буддистов

Вегетарианство: основа рациона – растительная пища, исключая мясо и рыбу.

Отсутствие лука и чеснока: эти овощи часто запрещены в буддийской традиции из-за их сильного запаха и стимулирующего эффекта, влияющего на ум.

Сбалансированный рацион: включает рис, бобовые, овощи, фрукты, орехи, а также натуральные специи и травы.

Осознанность: важен не только состав, но и процесс: спокойная обстановка во время приема пищи, отношение к еде как к лекарству.

Гибкость: подход к диете сильно варьируется в зависимости от школы, страны происхождения и степени religiosity самого пациента. **Ключевое правило:** всегда уточнять предпочтения у самого пациента или его близких.

Посты. Существуют регулярные постные дни (упосатха – в новолуние, полнолуние и т.д.), когда прием пищи разрешен только до полудня.

Рекомендации для лечебных учреждений

1. Диетическое меню: разработайте вегетарианские варианты блюд, исключая мясо, рыбу, лук и чеснок.

2. Исключение мясных продуктов: мясо, птица и рыба должны быть полностью исключены из рациона буддистских пациентов.

3. Поиск альтернатив: предлагайте разнообразные блюда из овощей, круп (рис), бобовых и орехов.

4. Строгий запрет на алкоголь и опьяняющие вещества (пятая заповедь в буддизме). Они считаются веществами, затмевающими разум и ведущими к неблагоприятным поступкам.

5. Учет индивидуальных потребностей: если пациент соблюдает строгое вегетарианство, убедитесь, что в меню отсутствуют любые продукты животного происхождения.

6. Сотрудничество с пациентом: запросите у пациента уточнения относительно его диетических предпочтений и запретов.

7. Умеренность в еде. Пища часто рассматривается как лекарство, необходимое для поддержания тела и здоровья, а не как источник удовольствия.

Практические рекомендации для клиники

Наиболее универсальным и уважительным подходом будет предложение **лакто-вегетарианского питания** (можно молочные продукты, но без яиц, мяса, рыбы и птицы). Примечание: некоторые буддисты едят яйца (особенно неоплодотворенные), но этот момент лучше уточнить.

Разрешенные и исключаемые продукты и блюда в питании пациентов-буддистов приведены в таблице 3.

Таблица 3. Разрешенные и исключаемые продукты и блюда в питании пациентов-буддистов

№ п/п	Разрешенные	
1.	Каши и злаки	рисовая, гречневая, овсяная, пшён-ная каши на воде или молоке. Разные виды хлеба
2.	Овощи	картофель, морковь, свекла, кабачки, тыква, брокколи, цветная капуста (тушеные, вареные, на пару). Важно: заранее спросить про лук и чеснок в составе блюд (так как некоторые буддисты употребляют лук и чеснок)
3.	Фрукты	яблоки, груши, бананы, апельсины и др.
4.	Молочные продукты	молоко, творог, кефир, йогурт, сыр
5.	Напитки	вода, чай, компоты, морсы, соки
6.	Супы	овощные и крупяные супы на воде или овощном бульоне
Исключаемые продукты и блюда		
1.	Мясо	любое мясо (говядина, свинина, баранина и т.д.)
2.	Птица	курица, индейка, утка
3.	Рыба и морепродукты	всех видов
4.	Яйца	лучше исключить, пока пациент не подтвердит, что их можно
5.	Алкоголь	в любом виде, включая лекарственные настойки

Таблица 3. Окончание

6.	Продукты, содержащие желатин	желе, йогурты, зефир, мармелад – если желатин животный, так как он производится из костей и хрящей животных
7.	Бульоны	мясные, рыбные, куриные
8.	Лук и чеснок	в качестве ингредиентов блюд
Общие рекомендации		
1.	Способ приготовления	отдавайте предпочтение варке, приготовлению на пару, запеканию и протиранию
2.	Текстура	пища должна быть легкоусвояемой, легко пережевываться и не вызывать метеоризма
3.	Режим питания	важно соблюдать регулярные приемы пищи, избегая переяданий

Алгоритм действий для медицинского персонала

1. Индивидуальная консультация. При поступлении обязательно задать вопрос: «У вас есть пищевые ограничения, связанные с вероисповеданием?» Занести информацию в историю болезни.

2. Уточняющие вопросы. Лучше сразу спросить:

«Вы не едите мясо, птицу и рыбу?»

«Можно ли вам яйца и молочные продукты?»

«Есть ли запрет на лук и чеснок в еде?»

3. Взаимодействие с диетологической службой. Чётко передать полученную информацию диетсестре для формирования индивидуального меню.

4. Чистота приготовления и подачи. Важно, чтобы вегетарианская пища не готовилась в одной посуде с мясной и не соприкасалась с ней. Это важно как из религиозных соображений (принцип чистоты), так и для предотвращения перекрёстного загрязнения для аллергиков.

5. Уважение и понимание. Относиться к этим требованиям как к важной части лечения и создания психологического комфорта для пациента. Спокойное состояние духа способствует выздоровлению.

Важный нюанс. В критических ситуациях (послеоперационный период, реанимация), когда питательные вещества жизненно необходимы, лечащий врач должен обсудить это с пациентом или его родственниками, объяснив медицинскую необходимость отступления от правил. Большинство буддистов практичны и понимают такие исключения.

Для буддийского пациента в российской клинике самым безопасным и корректным вариантом является чистое лакто-вегетарианское питание без лука и чеснока. Ключ к успеху – открытый диалог и готовность персонала учесть индивидуальные потребности пациента.

ХРИСТИАНСТВО

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЛЯ ПРАВОСЛАВНЫХ ПАЦИЕНТОВ В ПЕРИОДЫ ПОСТОВ [13–15]

Христианство – это разнообразная религия с множеством течений (православие, католицизм, протестантизм и др.), каждое из которых имеет свои особенности.

В отличие от зороастризма или буддизма, в христианстве нет единых строгих dietary laws (пищевых законов) на постоянной основе. Основные принципы питания связаны с постами – временными периодами воздержания.

Главное правило для медицинского персонала: необходимо уточнить у самого пациента или его родственников, соблюдает ли он в данный момент пост и насколько строго.

Основные принципы питания в христианстве (кратко)

1. Отсутствие постоянных запретов. В обычное, не постное время для большинства христиан нет запретов на какие-либо виды пищи (мясо, молоко, яйца, рыбу и т.д.). Исключение могут составлять некоторые редкие течения.

2. Периоды постов. Это основная причина пищевых ограничений. Самые строгие и длинные посты — в православии.

Великий пост (7 недель перед Пасхой).

Рождественский пост (40 дней перед Рождеством).

Петров пост (зависит от даты Пасхи).

Успенский пост (2 недели в августе).

Также есть однодневные посты по средам и пятницам (в течение всего года).

3. Степень строгости поста может сильно различаться.

Строгий пост: полный отказ от пищи животного происхождения – мяса, птицы, рыбы, молочных продуктов, яиц, животного масла. Иногда разрешается растительное масло только в определенные дни, а рыба – только в праздничные дни поста (например, на Благовещение).

Нестрогий пост: возможны послабления, например, разрешена рыба или молочные продукты. Послабления поста: официально Церковь освобождает от строгого поста больных, путешествующих, беременных и кормящих женщин, детей и пожилых людей. Многие верующие в больнице не постятся.

Практические рекомендации для клиники

В обычное (не постное) время: питание стандартное, согласно лечебной диете (столу), прописанной врачом. Никаких особых ограничений нет. А в периоды постов имеются пищевые ограничения, тогда необходимо предлагать постное меню (табл. 4).

Таблица 4. Разрешенные и исключаемые продукты и блюда в питании пациентов во время христианских постов

№ п/п	Рекомендуемые продукты и блюда	
1.	Каши и злаки	гречневая, овсяная, рисовая, пшён-ная каши на воде (без молока и масла, если пост строгий)
2.	Овощи	тушёные, варёные, на пару или свежие (картофель, морковь, капуста, кабачки и т.д.). Рагу, овощные супы и бульоны
3.	Фрукты и орехи	яблоки, бананы, апельсины, сухо-фрукты, любые орехи

Таблица 4. Окончание

4.	Грибы	как источник белка (грибной суп, тушёные грибы)
5.	Бобовые	чечевица, фасоль, нут (в виде супов, пюре)
6.	Хлеб	часто разрешается черный хлеб, так как в него обычно не добавляют яйца и молоко (но лучше проверять состав)
7.	Напитки	вода, чай, кофе, компоты, морсы, соки
Чего избегать в пост (если не оговорено иное)		
1.	Мясо и птица	любые виды
2.	Рыба и морепродукты	запрещены в строгие постные дни, но разрешены в некоторые другие (это самый сложный момент, требующий уточнения)
3.	Молочные продукты	молоко, кефир, творог, сыр, сливочное масло, йогурты
4.	Яйца	в любом виде
5.	Кондитерские изделия	содержащие молоко, яйца и животные жиры
6.	Алкоголь	(в пост его употребление также ограничивается)

Алгоритм действий для медицинского персонала

1. Тактичный вопрос при поступлении. Вопрос должен звучать так: «У вас есть пищевые ограничения, связанные с вероисповеданием или традициями? Соблюдаете ли вы в данный момент пост»? Это ключевой момент.

2. Уточнение деталей. Если пациент подтверждает пост, спросите:

«Можно ли вам употреблять растительное масло?»

«Можно ли вам есть рыбу?»

«Есть ли еще какие-то продукты, которых стоит избегать?»

3. Консультация с родственниками. Если пациент тяжело болен, всю информацию можно получить от близких.

4. Взаимодействие с диетсестрой. Четко передать информацию: «Пациент соблюдает православный пост. Исключить мясо, молоко, яйца. Рыбу и масло можно».

5. Уважение к выбору пациента. Если пациент отказывается от скоромной (непостной) пищи, нельзя его заставлять. Необходимо предложить альтернативу (овощной суп вместо куриного бульона, кашу на воде с фруктами вместо омлета).

6. Медицинские показания важнее. Если лечащий врач считает, что строгий пост может навредить здоровью (например, после операции нужен белок для восстановления), необходимо деликатно объяснить это пациенту и предложить компромисс (послабление поста). Как правило, верующие люди с пониманием относятся к такой альтернативе.

Для христианского пациента в российской клинике питание в большинстве случаев не требует изменений. Исключение составляют периоды постов.

Ключевое действие – спросить пациента о его предпочтениях. Готовность персонала предоставить постное меню будет признаком большого уважения к вере пациента.

ПИЩЕВЫЕ ПРАКТИКИ И ТРАДИЦИИ В ЗАПАДНОМ ХРИСТИАНСТВЕ: КАТОЛИЧЕСКИЙ И ПРОТЕСТАНТСКИЙ ПОДХОДЫ [16–18]

В отличие от православия с его строгими и длительными постами, пищевые практики католиков и протестантов, как правило, значительно мягче и проще в организации.

Ключевое правило для медицинского персонала остаётся прежним: всегда уточнять у самого пациента или его родственников наличие каких-либо пищевых ограничений.

Общие принципы для католиков и протестантов

1. Отсутствие постоянных пищевых запретов. Нет понятия «скоромной» пищи. В обычное время никакие продукты (мясо, молоко, яйца, рыба) не запрещены.

2. Акцент на умеренности, а не на запретах. Пища воспринимается как дар божий для поддержания сил.

3. Периоды воздержания (посты) носят скорее символический и добровольный характер и, как правило, не столь строги, как в православии.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЛЯ ПАЦИЕНТОВ-КАТОЛИКОВ В ПЕРИОДЫ ВОЗДЕРЖАНИЯ И ПОСТОВ [16–17]

Посты и дни воздержания

Великий пост перед Пасхой – главный период. Однако правила значительно мягче.

Пепельная среда (начало Великого поста) и Страстная пятница – это единственные во всем году обязательные дни строгого поста и воздержания для католиков в возрасте от 14 до 60 лет. Список продуктов и блюд указан в таблице 5.

Таблица 5. Разрешенные и исключаемые продукты и блюда в питании пациентов во время христианских постов

№ п/п	Разрешенные продукты и блюда	
1.	Рыба, морепродукты, яйца, молочные продукты	все виды
2.	Правило одного сытного приема пищи	и двух скромных (без переедания)
Чего избегать в пост (если не оговорено иное)		
2.	Запрет на мясо и мясные продукты	на все виды
Важно: Для больных, пожилых, беременных и путешествующих эти правила не обязательны.		

Практические рекомендации для клиники

1. В обычные дни: стандартное питание по предписанной диете.

2. В Пепельную среду и Страстную пятницу (если пациент сознательно соблюдает пост): необходимо исключить мясо и мясные бульоны.

Можно предлагать

Рыбу, морепродукты.

Овощные блюда, каши, пасту.

Молочные продукты, яйца, творог.

Это легко реализуемо в условиях любой больничной кухни.

ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЛЯ ПАЦИЕНТОВ-ПРОТЕСТАНТОВ С УЧЕТОМ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ УБЕЖДЕНИЙ [18]

Ситуация здесь ещё более простая. Многообразие протестантских деноминаций (баптисты, лютеране, пятидесятники, адвентисты и др.) делает обобщение сложным, но можно выделить общие черты:

Отсутствие установленных церковных постов. Нет календарных периодов, когда менялся бы рацион.

Пищевые ограничения – личное дело каждого. Они основаны на принципах здорового образа жизни и умеренности, а не на религиозных предписаниях.

Главный запрет – на алкоголь (для большинства течений).

Особое исключение

Адвентисты седьмого дня часто практикуют вегетарианство или песковегетарианство (едят рыбу). Для них это часть концепции здоровья и заботы о теле как о «храме Святого Духа». Они также избегают алкоголя, кофеина и крепкого чая.

Практические рекомендации для клиники

Для большинства протестантов: стандартное лечебное питание без каких-либо изменений.

Если пациент – адвентист: лучше сразу предложить вегетарианское меню (без мяса и птицы, но с рыбой, молоком и яйцами). Самый верный путь – спросить.

Алгоритм действий для медицинского персонала

1. Tактичный вопрос при поступлении. Вместо сложных theological questions (богословских вопросов) лучше спросить просто: «У вас есть пищевые ограничения или предпочтения?» Этого обычно достаточно.

2. Уточнение для католиков. Если вы знаете, что пациент – католик, и на календаре Пепельная среда или Страстная пятница, можно вежливо поинтересоваться: «Сегодня день поста для католиков. Вам предложить вариант без мяса?» Это будет знаком высшего уважения и внимания.

3. Спросить про алкоголь. Даже в качестве лекарственных настоек алкоголь лучше не предлагать католикам и протестантам без согласования.

4. Взаимодействие с диетсестрой. Передать информацию: «Для пациента №... исключить мясо на сегодня» или «Пациент не ест мясо вообще».

5. Уважение к личному выбору. Помнить, что степень соблюдения традиций – очень личное дело. Кто-то будет строго поститься, а для кого-то это не имеет значения. Главное – обеспечить возможность выбора.

Для пациентов-католиков и протестантов в российских клиниках организация питания **не представляет значительной сложности.**

В 99% случаев подходит **стандартное лечебное меню.**

В отдельные дни года (для католиков) может потребоваться вегетарианское **меню.**

Для некоторых протестантов (например, адвентистов) может быть предпочтительно **вегетарианское питание.**

Ключевой инструмент — простое и уважительное общение с пациентом. Готовность персонала учесть даже такие простые пожелания значительно повышает уровень доверия и комфорта пациента.

ИСЛАМ

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЛЯ ПАЦИЕНТОВ-МУСУЛЬМАН В СООТВЕТСТВИИ С НОРМАМИ ХАЛЯЛЬ [19–23]

Правильное питание для мусульманина в медицинском центре строится на соблюдении принципов **халяль** (разрешенное) и строгого избегания **харам** (запрещенного).

Главные принципы исламского питания (Халяль)

- 1. Запрет на свинину и все продукты из нее.** Это абсолютный и безусловный запрет.
- 2. Запрет на алкоголь и любые опьяняющие вещества** в любом виде, включая кулинарные добавки (например, коньяк в соусе) и лекарственные настойки.
- 3. Мясо разрешенных животных** (например, говядина, баранина, козлятина, курица, индейка, утка) должно быть приготовлено **только по исламским нормам.**

Животное должно быть забито с именем Аллаха.

Кровь должна быть полностью удалена из туши.

- 4. Запрет на кровь** и продукты, её содержащие.
- 5. Запрет на хищных животных и птиц,** а также на осла и мула.

Ключевая проблема в медицинском центре: мясо

Основная сложность заключается в том, что даже разрешенное мясо (например, говядина или курица), купленное в обычном магазине и приготовленное на общей кухне, **не является халяльным** для соблюдающего пост мусульманина, если оно не было правильно забито.

Практические рекомендации для клиники

Самый безопасный и корректный подход – предложить пациенту вегетарианское или рыбное меню.

Разрешенные и исключаемые продукты и блюда в питании пациентов во время христианских постов представлены в таблице 6.

Таблица 6. Разрешенные и исключаемые продукты и блюда в питании пациентов во время постов

№ п\п	Что можно и нужно предлагать (наиболее безопасный вариант)	
1.	Рыба, морепродукты	все виды. Рыба у большинства исламских правовых школ (мазхабов) считается изначально халяльной и не требует ritual slaughter (ритуального забоя). Это лучший источник белка для мусульманского пациента в условиях больницы
2.	Каша и злаки	гречневая, овсяная, рисовая, пшён-ная каша на воде или молоке
3.	Овощи	тушёные, варёные, на пару или све-жие (картофель, морковь, кабачки, ты-ква, брокколи и т.д.)
4.	Фрукты и орехи	все виды
5.	Молочные продукты	молоко, кефир, йогурт, творог, сыр (но необходимо проверять состав сыра на наличие сычужного фер-мента неживотного происхождения или свиного)
6.	Яйца	в любом виде
7.	Бобовые	чечевица, фасоль, нут (источник белка)
8.	Хлеб и выпечка	(при условии, что в них нет запрещен-ных добавок)
9.	Напитки	вода, чай, кофе, компоты, морсы, соки
Чего следует категорически избегать		
1.	Свинина и все её производные	бекон, ветчина, колбаса, сосиски, сало, желатин свиного происхождения
2.	Говядина, баранина, курица и др.	если нет 100% гарантии , что оно ха-ляльное (привезенное из специали-зированного магазина и пригото-вленное в отдельной посуде)

Таблица 6. Окончание

3.	Алкоголь	в любом виде
4.	Кровяная колбаса	и подобные продукты
5.	Продукты с сомнительными добавками	желатин (часто свиной), сычужный фермент в сыре (может быть животного происхождения), ароматизаторы

Алгоритм действий для медицинского персонала

1. Обязательная консультация при поступлении. Первый и самый важный шаг – спросить пациента или его родственников: **«У вас есть пищевые ограничения, связанные с вероисповеданием?»** Часто они сами подробно всё объясняют.

2. Предложение безопасных вариантов. Сразу предложить: «Мы можем организовать для вас питание на основе рыбы и вегетарианских блюд. Это будет приемлемо?» Этот вариант почти всегда решает проблему.

3. Использование специализированного питания. В крупных городах многие больницы сотрудничают с поставщиками **готовой халяльной продукции** (например, пастеризованное халяльное мясо в вакуумной упаковке, которое можно разогреть). Это идеальный вариант.

4. Чистота приготовления (критически важно!). Если пища готовится на кухне, необходимо обеспечить:

отдельную посуду (кастрюли, сковороды, ножи, разделочные доски) для приготовления пищи для мусульманского пациента;

отдельный инвентарь для её размешивания и перекладывания.

Не допускать контакта с посудой, где готовилась или хранилась свинина.

5. Внимание к этикеткам. Медсестре и диетсестре нужно внимательно читать состав всех продуктов (колбасы, сыры, кондитерские изделия, йогурты) на предмет запрещенных ингредиентов (желатин, этанол, свиной жир).

6. Уважительное отношение. Относиться к этим требованиям не как к бюрократии, а как к глубокой духовной потребности пациента. Это значительно улучшает психологический климат и способствует доверию и выздоровлению.

Что делать в критической ситуации?

Если жизнь пациента находится под угрозой и требуется срочное питание, а халяльной еды нет, исламское право (фикх) делает **исключение** (рухса). В этом случае разрешается употребить не-халяльную пищу в количестве, необходимом для спасения жизни. Но это решение должно быть принято самим пациентом или, если он без сознания, его доверенным лицом после консультации с имамом или врачом.

Для мусульманского пациента в российской клинике наиболее безопасным и приемлемым вариантом является **питание на основе рыбы и вегетарианских блюд**. Наилучшим решением является **использование сертифицированных халяльных продуктов**. Ключ к успеху – взаимодействие, уважение и внимание к религиозным потребностям пациента со стороны медицинского персонала.

4. ОСОБЫЕ СЛУЧАИ И ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ

4.1. Тяжелобольные пациенты. Религиозные нормы часто допускают послабления при угрозе жизни и здоровью. Необходимо деликатно обсудить это с пациентом и/или его родственниками, при необходимости – с представителем религиозной общины.

4.2. Парентеральное и энтеральное питание. Большинство религиозных ограничений касаются именно пищи. Специализированные питательные смеси, как правило, не имеют аналогов животного происхождения, и их использование допустимо. В сомнительных случаях можно запросить информацию о составе у производителя.

4.3. Взаимодействие с религиозными общинами. Рекомендуется иметь контакты местных религиозных организаций (мечеть, синагога, церковь, буддийский центр) для получения консультаций по сложным вопросам и, при необходимости, организации поставок специализированного питания (например, кошерного или халяль).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Проведенная работа подтверждает, что в условиях современного здравоохранения, ориентированного на пациента, организация лечебного питания выходит за сугубо медицинские рамки. Она становится важнейшим элементом этической, культурной и психологической поддержки больного.

Актуальность вопроса обусловлена значительным увеличением культурного и профессионального разнообразия пациентов, а также повышением стандартов в области прав человека и медицинской этики. Как показало исследование, несоблюдение религиозных и мировоззренческих пищевых норм может привести к серьезным негативным последствиям: от психологического дискомфорта и утраты доверия к медицинскому персоналу до прямого отказа от пищи, что напрямую подрывает процесс лечения и реабилитации.

В работе рассмотрены ключевые принципы питания основных мировых религий: зороастризма, иудаизма, буддизма, христианства и ислама. Выявлены как общие тенденции (например, запрет на определенные виды продуктов), так и существенные различия в подходах к приготовлению пищи, сочетанию продуктов и соблюдению постов.

Следовательно, достижение цели работы – рассмотрение особенностей питания и разработка рекомендаций для их реализации в стационаре – позволяет сформулировать следующие ключевые выводы:

Необходимость системного подхода. Организация лечебного питания для пациентов с религиозными убеждениями требует комплексного подхода, включающего нормативное закрепление, обучение персонала и адаптацию работы пищеблока.

Важность индивидуального рациона. Лечебная диета должна быть не только физиологически адекватной, но и культурно приемлемой. Это требует тесного взаимодействия диетолога, лечащего врача и самого пациента или его представителей.

Ключевая роль информирования. Медицинский персонал должен быть осведомлен о базовых пищевых запретах и предписаниях основных конфессий. Этого можно достичь путем проведения специальных обучающих семинаров и разработки памяток.

Гибкость и вариативность. Лечебные заведения должны предлагать пациентам вариативное меню, включающее нейтральные и адаптированные под распространенные религиозные нормы варианты выбора блюд (например, отдельные линии для приготовления мясной и молочной продукции, наличие постных и вегетарианских блюд, исключение свинины и т.д.).

Внедрение разработанных рекомендаций на практике будет способствовать не только соблюдению прав пациента и повышению качества медицинского обслуживания, но и созданию атмосферы взаимного уважения и доверия, что является фундаментом для успешного лечения и выздоровления.

Следовательно, соблюдение пищевых традиций пациента – важнейший элемент комплексного, персонализированного и уважительного подхода к лечению. Это способствует установлению доверительных отношений между пациентом и медицинским персоналом, улучшает психоэмоциональное состояние пациента и, как следствие, положительно влияет на результаты лечения.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Приказ Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».

Приказ Минздрава России от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания».

ЗОРОАСТРИЗМ

1. Бойс М. Зороастрийская вера в период поздней античности; Зороастризм. Перевод Ферейдун Вахман. Тегеран: Фонд культуры Ирана, 1969. – С. 156-157.

2. Бойс М. Зороастрийцы. Верования и обычаи = Zoroastrians: Their Religious Beliefs and Practices. 4-е изд., испр. и доп. – СПб.: Азбука-классика, 2003. – 352 с. (Посвящено понятию чистоты (ритуальной и физической), которое является центральным для пищевых запретов.)

3. Социально-культурные особенности пациентов, исповедующих зороастризм / Г. Д. Петрова, Е. Е. Алтынкович. – Электрон. текстовые дан. – М.: ГБУ «НИИОЗММ ДЗМ», 2024.

ИУДАИЗМ

4. Барановский А.Ю. Диетология. 5-е изд. Изд-во «Питер», 2023. (Содержит основы технологии приготовления диетических блюд, принципы составления меню. Позволяет понять, как технически обеспечить лечебную диету с разделением мясного и молочного оборудования и посуды, использованием только кошерных продуктов.)

5. Гурвич М.М. Диетология. Полный справочник. Изд-во «Эксмо», 2015. (Классический справочник по лечебному питанию при различных заболеваниях. Необходим для адаптации кошерного меню под конкретные медицинские показания пациента.)

6. Рамбам (Маймонида). «Мишне Тора» («Кодекс Маймонида») – фундаментальный кодекс еврейского закона. Изд-во «Книжники», «Лехаим», «Швут Ами». – 2000; 2010. (Систематизированное и структурированное изложение всех галахических законов, включая разделы «Законы о запрещённой пище», «Законы о шхите (ритуальном забое»).)

7. Рав Залман Познер. Кашрут по строгим нормам еврейского закона. Изд-во «Лехаим», «Шамир», 2000; 2010. (Современные компиляции, адаптирующие древние законы к реалиям, включая готовые продукты, рестораны и, что важно, системы общественного питания (включая больничные.)

8. Социально-культурные особенности пациентов, исповедующих иудаизм / Г. Д. Петрова, Е. Е. Алтынкович. – Электрон. текстовые дан. – М.: ГБУ «НИИОЗММ ДЗМ», 2025.

БУДДИЗМ

9. Барановский А.Ю. Диетология. 5-е изд. Изд-во «Питер», 2023. (Содержит основы технологии приготовления диетических блюд, принципы составления вегетарианского и веганского меню, обеспечивающего полноценное белковое и витаминно-минеральное питание, что критически важно для пациентов-буддистов.)

10. Его Святейшество Далай-лама XIV (Тензин Гьяцо). Буддизм Тибета. Изд-во «Нартанг» (Москва), «Издательство Ольги Морозовой» (Санкт-Петербург), 1991; 2003; 2010; 2020. (Дает общее представление о принципах тибетского буддизма (Ваджраяны), включая понятие сострадания ко всем живым существам (ахимса), которое является основой для вегетарианства.)

11. Социально-культурные особенности пациентов, исповедующих буддизм / Г. Д. Петрова, Е. Е. Алтынкович. – Электрон. текстовые дан. – М.: ГБУ «НИИОЗММ ДЗМ», 2025.

12. Тхить Нят Хань. Мир в каждом шаге. Путь осознанности в повседневной жизни. Изд-во «Наука» (Москва, первое издание), «Ганга» (Москва, современные издания), «Амрита-Русь» (Москва), 1969; 2015; 2018; 2020. (Классическая работа, кратко и емко излагающая основы учения Будды, включая Пять Заповедей (Панчашила). Первая заповедь — «не убий» — является фундаментом вегетарианства для многих буддистов.)

ХРИСТИАНСТВО

Православная традиция

13. Игумен Филарет (Вахромеев). Устав о посте. О трапезе в дни поста. – Изд-во Белорусского Экзархата, 2009. (Практическое, детализированное руководство по соблюдению постных норм, одобренное церковью.)

14. Священник Павел Флоренский. Столп и утверждение Истины. «Путь». – М., 1914. (Фундаментальный труд, раскрывающий понятие духовной и телесной аскезы, частью которой является пост. Помогает понять философско-богословскую основу ограничений.)

15. Священник Павел Флоренский. Столп и утверждение Истины. «Академический проект». – М., 2020; 2022.

Католическая традиция

16. Ватикан. Кодекс канонического права (Codex Iuris Canonici). – Изд-во францисканцев, Институт философии, теологии и истории св. Фомы, 1983. (Каноны 1249-1253 содержат прямые предписания о посте и воздержании для католиков, обязательные к исполнению. Это юридическая норма.)

17. Папа Бенедикт XVI. Слово Господь. Verbum Domini (послесинодальное Апостольское обращение). Изд-во: Libreria Editrice Vaticana (Издательство Ватиканского книжного магазина), 2010. (Раскрывает deeper spiritual смысл аскезы и поста в жизни верующего, выходя за рамки лишь пищевых запретов.)

Протестантские традиции

18. Алистер Макграт. Введение в христианское богословие. – Изд-во «Библейско-богословский институт св. апостола Андрея», 1998; 2000. (Дает общее понимание разнообразия протестантских подходов. У многих протестантов нет обязательных пищевых предписаний, но акцент делается на умеренность и здоровье тела как Храма Святого Духа (1 Кор. 6:19-20.)

ИСЛАМ

19. Аллах (Откровение) / Пророк Мухаммад (сунна). Коран и Сунна (хадисы). Издательский дом Умма. М., 2020; 2022; 2023; Издательский дом «Мир». – Казань, 2020; 2022; 2023. (Аяты, касающиеся дозволенного (халяль) и запретного (харам), например, сура 2 «Аль-Бакара» (Корова), аяты 168, 172-173; сура 5 «Аль-Маида» (Трапеза), аяты 1, 3-5, 87-88. В хадисах – правила забоя, этика приема пищи.)

20. Российский Совет муфтиев (РСМ), Центр стандартизации и сертификации «Халяль». Стандарты «Халяль». Изд-во: Официальные документы, публикуемые на сайте halalrt.com и в методических пособиях, 2020–2023. (Требования к продуктам (забой, состав) и рекомендации для медицинских учреждений, включая организацию питания, фармакологию и даже процесс родовспоможения.)

21. Социально-культурные особенности пациентов арабских стран, исповедующих ислам / Г. Д. Петрова, Е. И. Аксенова, Е. Е. Алтынкович. – Электрон. текстовые дан. – М.: ГБУ «НИИОЗММ ДЗМ», 2023.

22. Социально-культурные особенности пациентов, исповедующих ислам / Г. Д. Петрова, Е. И. Аксенова, Е. Е. Алтынкович. – Электрон. текстовые дан. – М.: ГБУ «НИИОЗММ ДЗМ», 2025.

23. Шейх Абдуррахман ас-Саади. «Тафсир Ас-Саади». Издательский дом Умма, 2016. (Аяты о халяле и хараме.)

Научное электронное издание

ПЕТРОВА ГАЛИНА ДМИТРИЕВНА

ОРГАНИЗАЦИЯ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ПАЦИЕНТОВ С УЧЕТОМ РЕЛИГИОЗНЫХ И МИРОВОЗЗРЕНЧЕСКИХ ОСОБЕННОСТЕЙ


*МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ
для медицинских организаций системы здравоохранения по работе
с иностранными пациентами*

Корректор И. Д. Баринская
Дизайнер-верстальщик К. Ю. Акатова

Объем данных: 754 КБ
Дата подписания к использованию: 10.10.2025

URL: <https://niioz.ru/moskovskaya-meditsina/izdaniya-nii/metodicheskie-posobiya/>

ГБУ «НИИОЗММ ДЗМ»,
115088, г. Москва, ул. Шарикоподшипниковская, д. 9
Тел.: +7 (495) 530-12-89
Электронная почта: niiozmm@zdrav.mos.ru

 НИИ
ОРГАНИЗАЦИИ
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
И МЕДИЦИНСКОГО
МЕНЕДЖМЕНТА

