

АДМИНИСТРАЦИЯ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 29 сентября 2014 г. N 1010

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ НОРМ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ И О ВНЕСЕНИИ ИЗМЕНЕНИЙ В ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГУБЕРНАТОРА ОБЛАСТИ ОТ 28.09.2009 N 803

В соответствии с Федеральным [законом](#) от 28.12.2013 N 442-ФЗ "Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации" постановляю:

1. Утвердить [нормы](#) питания в организациях социального обслуживания Владимирской области согласно приложению.

2. Внести в [постановление](#) Губернатора области от 28.09.2009 N 803 "Об утверждении норм обеспечения одеждой, обувью, мягким инвентарем и продуктами питания клиентов учреждений социального обслуживания населения Владимирской области" следующие изменения:

2.1. В [названии](#) постановления слова "продуктами питания," исключить.

2.2. В [пункте 1](#) слова ", нормы обеспечения продуктами питания клиентов учреждений социального обслуживания населения Владимирской области (приложение N 2)" исключить.

2.3. Признать утратившим силу [приложение N 2](#) к постановлению.

3. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на заместителя Губернатора области по социальной политике.

4. Настоящее постановление вступает в силу с 01 января 2015 года и подлежит официальному опубликованию.

Губернатор области
С.Ю.ОРЛОВА

Приложение
к постановлению
администрации
Владимирской области
от 29.09.2014 N 1010

НОРМЫ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ

(граммов на человека в день)

N п/п	Наименование продуктов питания	Дома-интернаты (пансионаты) для престарелых и инвалидов, геронтологические центры, социально- оздоровительные центры граждан пожилого возраста и инвалидов, дома- интернаты милосердия для престарелых и инвалидов, отделения милосердия и временного проживания комплексных центров социального обслуживания населения, иные организации, предоставляющие социальные услуги в стационарной форме	Специальн ые дома- интернаты для престарел ых и инвалидов	Психоневр ологическ ие интернаты , геронтопс ихиатриче ские центры	Центры социальной адаптации лиц без определенного места жительства и занятий, иные организации, предоставляющ ие социальные услуги в стационарной форме лицам без определенного места жительства и занятий	Детский дом-интернат для умственно отсталых детей, социально-реабилитационные центры для несовершеннолетних			
						с круглосуточны м пребыванием		с дневным пребыванием	
						дети в возрас те от 3 до 6 лет	дети старш е 6 лет	дети от 3 до 6 лет	дети старш е 6 лет
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Хлеб пшеничный	150	150	200	28,5	100	200	35	70

2.	Хлеб ржаной	150	150	200	25	60	150	21	52,5
3.	Крупа (гречневая, рисовая, пшенная, манная, геркулесовая, пшеничная, овсяная, горох и др.)	80	80	80	2,2	45 (в т.ч. макарон. изделия)	75 (в т.ч. макарон. изделия)	15,8 (в т.ч. макарон. изделия)	26,3 (в т.ч. макарон. изделия)
4.	Макаронны из муки в/с	40	40	25					
5.	Мука пшеничная	45	45	45	35,9	35	35	12,3	12,3
6.	Сухари панировочные	15	1	4	0,5				
7.	Картофель	300	300	400	32,4	300	400	105	140
8.	Овощи свежие (всего), в т.ч.:	413,5	413,5	420	98,6	400	470	140	164,5
9.	Капуста белокочанная	100	100	100					
10.	Свекла	65	65	65					
11.	Морковь	70	70	70					
12.	Лук репчатый	24	24	24					
13.	Огурцы, помидоры (парниковые)	15,2	15,2	17					
14.	Другие овощи (кабачки, баклажаны, перец сладкий, капуста цветная, капуста брокколи, тыква,	62,5	62,5	64					

	фасоль зеленая стручковая)								
15.	Овощи соленые и маринованные (капуста, огурцы)	18,8	18,8	20					
16.	Зелень (лук зеленый, петрушка, укроп)	20	20	20					
17.	Овощи консервированные (горошек зеленый, фасоль, кукуруза)	38	38	40					
18.	Томатное пюре, паста	10	4	4	16,6				
19.	Фрукты свежие (груши, яблоки, апельсины, лимоны, бананы и др.)	200	200	200	13,3	260	250	91	87,5
20.	Соки плодово-ягодные	100	100	60	-	200	200	70	70
21.	Сухофрукты	30	10	20	-	10	15	3,5	5,3
22.	Кисломолочные продукты	200	200	200	200	550 (в т.ч. МОЛОКО)	550 (в т.ч. МОЛОКО)	192,5 (в т.ч. МОЛОКО)	192,5 (в т.ч. МОЛОКО)
23.	Молоко	200	200	200					
24.	Творог	60	60	50	32,6	50	70	17,5	24,5
25.	Сметана	15	15	15	8,4	10	10	3,5	3,5

26.	Сыр	20	20	20	2,3	10	12	3,5	4,2
27.	Говядина 1 категории	127,7	127,7	127,7	14,3	95	105	33,3	36,8
28.	Колбаса	25	25	25	14,7	10	25	3,5	8,8
29.	Куры 1 категории потрошенные	60	45	60	-	25	70	8,8	24,5
30.	Рыба свежемороженая, неразделанная (минтай б/г, скумбрия с/г, зубатка, путассу и др.)	76	85	85	60,1	60 (в т.ч. сельдь солена я)	110 (в т.ч. сельдь солена я)	21 (в т.ч. сельдь солена я)	38,5 (в т.ч. сельдь солена я)
31.	Яйцо (в неделю)	4 шт.	4 шт.	4 шт.	4 шт.	2 шт.	2 шт.	2 шт.	2 шт.
32.	Масло сливочное	20	20	25	5	35	50	12,3	17,5
33.	Масло растительное	20	20	25	4,3	12	18	4,2	6,3
34.	Сахар	57	57	57	20	60	75	21	26,3
35.	Повидло, джем, мед натуральный	15	10	10	9,9				
36.	Кондитерские изделия, в том числе печенье, конфеты, вафли и др.	30	20	15	4,3	25	25	8,8	8,8
37.	Дрожжи прессованные	1	1	1	1	1	1	0,4	0,4
38.	Какао-порошок, кофейный напиток, кофе	3	1,5	2	-	1 2	2 4	0,4 0,7	0,7 1,4

39.	Крахмал картофельный, кисель	10	5	5	-	3	3	1,1	1,1
40.	Уксус, 3%	1	2,5	2	0,7				
41.	Чай черный	2	2	2	1	0,2	0,2	0,1	0,1
42.	Специи (лавровый лист, горчица, перец черный молотый и др.)	1,5	0,5	1	0,3	2	2	0,7	0,7
43.	Соль	10	10	10	3	8	8	2,8	2,8
44.	Желатин	0,5	0,5	0,5					
45.	Шиповник свежий	15	15	15					
46.	Смесь белковая композитная сухая <*>	27	27	27					
47.	Поливитамины	1 драже 3 раза в неделю (через день)	1 драже 3 раза в неделю (через день)	1 драже 3 раза в неделю (через день)					

<*> Решение об использовании смесей белковых композитных сухих утверждается приказом руководителя организации социального обслуживания и организуется с учетом следующего соотношения натуральных продуктов и белковых композитных сухих смесей:

<p>Расчет соотношения натуральных продуктов питания и смесей белковых композитных сухих в суточном рационе пациентов в организациях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов по основному варианту стандартной диеты:</p>	<p>Расчет соотношения натуральных продуктов питания и смесей белковых композитных сухих в суточном рационе пациентов психоневрологических</p>
--	---

					интернатов по основному варианту стандартной диеты:			
Диеты	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Энергетич еская ценность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Энергети ческая ценность, ккал
Основной вариант стандартной диеты								
Химический состав и энергетическая ценность диеты	98	95	396	2830	114	98	467	3206
Натуральные продукты питания	78,4	85,2	389	2604	91,2	86,6	450	2944
Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая)	19,6	9,8	7,4	225,4	22,8	11,4	17,1	262,2

Примечания:

1. При организации питания для лиц пожилого возраста и инвалидов в организации социального обслуживания необходимо учитывать следующие требования:

- обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания;
- соблюдение гигиенических требований к ассортименту продуктов питания и технологии приготовления блюд. Расчеты расхода сырья, выхода готовых изделий следует осуществлять согласно сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- обеспечение профилактики витаминной недостаточности;
- соблюдение требований к пищевой ценности (калорийности и содержанию основных пищевых веществ) рационов и режиму питания;
- недопущение длительных (более 12 часов) перерывов между отдельными приемами пищи, особенно между ужином предыдущего дня и завтраком последующего дня;
- включение в меню ежедневно мяса или рыбы, хлебных продуктов (крупы, макаронных и хлебобулочных изделий), овощей, фруктов, молочных продуктов, сахара, еженедельно по семидневному меню - остальных продуктов.

2. При составлении меню для граждан пожилого возраста и инвалидов следует:

- ограничить потребление жира (общее потребление - не более 30%, потребление насыщенных животных жиров - не более 10% от общей суточной калорийности рациона) и холестерина (не более 300 мг/день);
- поддерживать на умеренном уровне потребление белка;
- снизить потребление поваренной соли, при недостаточности йода использовать йодированную поваренную соль;
- поддерживать с профилактической целью достаточный уровень потребления кальция.

3. Для специализированных детских организаций в летний оздоровительный период (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни фактически сложившаяся норма расходов на питание увеличивается на 10 процентов в день на каждого человека.

4. По решению создаваемой комиссии в составе руководителя организации социального обслуживания, заведующего медицинской частью, заведующего пищеблоком с личного письменного согласия граждан пожилого возраста и инвалидов допускается с учетом медицинских показаний:

- назначение дополнительного питания и увеличение калорийности, пищевой ценности, количества продуктов и выхода блюд на 10 - 15%;
- установление индивидуального объема выдаваемой пищи;
- питание по постному меню (в период религиозных постов).

5. Разрешается выдавать продукты питания на время пребывания детей в семьях родственников или других граждан во время летних каникул, в праздничные и выходные дни.

6. Для ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, нормы потребления могут увеличиваться до 15%.

7. Допускается замена продуктов питания по основным пищевым веществам в соответствии с [приложением N 1](#) к настоящим нормам питания в организациях социального обслуживания Владимирской области.

8. Для выполнения требований по контролю за качеством питания престарелых граждан и инвалидов (приготовление пищи, необходимой для снятия пробы и оставления суточной пробы) допускается производить дополнительную закладку продуктов из расчета на 2 человек.

9. Для организаций (отделений) социального обслуживания лиц без определенного места жительства и занятий с ночным пребыванием, отделений дневного пребывания

центров социального обслуживания населения, обеспечивающих клиентов одноразовым питанием и не имеющих пищеблока, используется примерное [меню](#) реализации рекомендуемых норм питания в соответствии с приложением N 2 к настоящим нормам питания в организациях социального обслуживания Владимирской области.

Приложение N 1
к нормам питания в организациях
социального обслуживания
Владимирской области

ТАБЛИЦА
ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО ОСНОВНЫМ ПИЩЕВЫМ ВЕЩЕСТВАМ

Продукт	Вес нетто, г.	Продукт-заменитель	Вес нетто, г.	Добавить (+), снять (-), г	
				масло сливочное или другой жир	сахар
Мясо, говядина	100	Мясо кролика	98	-6,8	
		Баранина II категории	97	-2,1	
		Верблюжatina	107	-3,6	
		Конина I категории	104	-4,0	
		Мясо лося	95	+6,5	
		Оленина I категории	104	-2,2	
		Печень говяжья	116	+4,1	
		Печень свиная	107	+3,9	
		Сердце говяжье	135	+3,6	
		Куры II категории	97	-1,8	
		Яичный порошок	45	-11,9	-1,6
		Рыба (треска)	115	+7,6	
		Творог полужирный	121	-4,7	-1,6

		Консервы мясные	120	-15	
Молоко цельное	100	Молоко цельное сухое в герметичной упаковке	11	+0,6	+0,4
		Молоко сухое обезжиренное в герметичной упаковке	7,5	+3,7	+1,0
		Молоко сгущенное стерилизованное	40		+1,0
		Молоко сгущенное с сахаром	39		-17,1
		Сливки сухие	12	-2,3	+1,6
		Сливки сгущенные с сахаром	35	-4,1	-11,7
		Творог полужирный	17	+2,0	+4,5
		Мясо, говядина	14	+2,7	+4,7
		Рыба (треска)	16	+3,7	+4,7
		Сыр (пошехонский)	11	+0,4	+4,7
		Яйцо куриное	22	+0,8	+4,6
		Яичный порошок	6	+1,2	+4,3
Творог полужирный	100	Мясо, говядина	83	+3,9	+1,3
		Рыба (треска)	95	+10,2	+1,3

Яйцо куриное, 1 шт.	41	Творог полужирный	31	+2,3	
		Мясо, говядина	26	+3,5	+0,3
		Рыба (треска)	30	+5,4	+0,3
		Молоко цельное	186	-1,5	-8,4
		Сыр (пошехонский)	20	-0,7	+0,3
		Яичный порошок	11,5	+0,5	-0,5
Рыба (треска)	100	Мясо, говядина	87	-1,5	
		Творог полужирный	105	-10,8	-1,4
		Яичный порошок	39	-16,8	-2,8
Картофель	100	Капуста белокочанная	111		+13,7
		Капуста цветная	80		+15,8
		Морковь	154		+14,1
		Свекла	118		+7
		Бобы (фасоль)	33		+17,0
		Горошек зеленый	40		+14,4
		Горошек зеленый консервированный	64		+15,2
		Макаронны, вермишель	25		
		Крупа манная	25		

		Хлеб пшеничный, 1 сорт	35			
Хлеб пшеничный	100	Мука пшеничная	70		-9,7	
		Хлеб ржаной	111		-3,8	
		Макаронны, вермишель	70			
		Крупа манная	70			
Яблоки свежие	100	Яблоки консервированные	200		-36,3	
		Сок яблочный	90		+0,8	
		Сок виноградный	133		-13,3	
		Сок сливовый	133		-10,1	
		Сухофрукты:				
		Яблоки	12		+3,1	
		Чернослив	17		+0,2	
		Курага	8		+6,0	
		Изюм	22		-4,3	
Масло растительное	100	Майонез (по жиру и калорийности)	140			
Мясо, говядина	100	Свинина мясная (по белку)	110	-11		
		Сосиски, сардельки, колбаса вареная (по белку)	150	-10		

Рыба свежая	100	Рыбные консервы натуральные (по белку)	100		
-------------	-----	--	-----	--	--

Приложение N 2
к нормам питания в организациях
социального обслуживания
Владимирской области

**ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ
РЕАЛИЗАЦИИ РЕКОМЕНДУЕМЫХ НОРМ ПИТАНИЯ В ЦЕНТРАХ СОЦИАЛЬНОЙ
АДАПТАЦИИ ЛИЦ БЕЗ ОПРЕДЕЛЕННОГО МЕСТА ЖИТЕЛЬСТВА И ЗАНЯТИЙ,
ИНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ, ПРЕДОСТАВЛЯЮЩИХ СОЦИАЛЬНЫЕ УСЛУГИ ЛИЦАМ
БЕЗ ОПРЕДЕЛЕННОГО МЕСТА ЖИТЕЛЬСТВА И ЗАНЯТИЙ
(С НОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ)**

	Наименование и состав	Выход, г	Масса брутто, г
День 1-й	Салат "Костер":	50	
	морковь свежая		22
	яблоки свежие		13
	майонез		8
	свекла свежая		26
	Макароны отварные со сливочным маслом:	200/10	

	масло сливочное		10
	макароны		70
	Сосиски	100	103
	Чай с сахаром:	200	
	сахар		14
	чай		1
	Пряник заварной	30	30
	Хлеб пшеничный	25	25
	Хлеб ржаной	25	25
	Кефир	193	200
День 2-й	Картофельное пюре:	200	
	молоко		30
	масло		7
	картофель		227
	Суфле из рыбы:	100	
	хлеб пшеничный		17
	молоко		42
	сметана		4
	масло растительное		4

сухари панировочные		3
яйцо		10,5
рыба		224
Маринад овощной:	50	
сахар		1
лук репчатый		10
морковь свежая		39
масло растительное		5
паста томатная		3
уксус		1
Булочка сдобная:	50	
сахар		1
маргарин		2
мука		40
меланж		4
дрожжи прессованные		1
Чай с сахаром:	200	
сахар		14
чай		1

	Хлеб пшеничный	33	33
	Хлеб ржаной	25	25
	Кефир	193	200
День 3-й	Капуста свежая тушеная с говядиной:	200	
	сахар		5
	капуста белокочанная свежая		225
	лук репчатый		17
	петрушка зелень		4
	томатное пюре		4
	масло сливочное		10
	мука пшеничная		3
	говядина		100
	Чай с сахаром:	200	
	сахар		14
	чай		1
	Хлеб пшеничный	25	25
	Хлеб ржаной	25	25
Кефир	193	200	
Пирожок с яблоками:	100		

	сахар		15
	яблоки свежие		63
	масло сливочное		5
	маргарин		1
	мука		42
	меланж		6
	дрожжи		2
День 4-й	Икра кабачковая	100	100
	Оладьи со сметаной и джемом:	150/10/30	
	сахар		3
	маргарин		9
	мука		83
	яйцо		4,2
	дрожжи прессованные		2
	сметана		10
	джем		30
	Лимон	17	17
	Чай с сахаром:	200	
	сахар		14

	чай		1
	Хлеб пшеничный	25	25
	Хлеб ржаной	25	25
	Кефир	193	200
День 5-й	Сырники со сметаной:	150/30	
	творог		153
	маргарин		5
	мука		20
	яйцо		5,2
	сметана		30
	Салат "Петрушка":	100	
	сыр		16
	морковь свежая		35
	горошек консервирован.		63
	майонез		17
	Чай с сахаром:	200	
	сахар		14
	чай		1
	Хлеб пшеничный	25	25

	Хлеб ржаной	25	25
	Кефир	193	200
День 6-й	Рыба жареная:	100	
	масло растительное		5
	мука		4
	рыба		197
	Маринад овощной:	150	
	сахар		3
	лук репчатый		28
	морковь свежая		117
	масло растительное		15
	паста томатная		9
	уксус		4
	Ватрушка:	70	
	масло сливочное		3
	сахар		5
	масло растительное		1
	творог		18
	мука		29

	меланж		3
	яйцо		2,1
	ванилин		0,01
	дрожжи прессованные		1
	Чай с сахаром:	200	
	сахар		14
	чай		1
	Хлеб пшеничный	25	25
	Хлеб ржаной	25	25
	Кефир	193	200
День 7-й	Запеканка морковная с творогом и сметаной:	225/15	
	крупа манная		15
	маргарин		7
	морковь свежая		104
	сахар		7
	смесь белковая композитная		
	сухая		24,5
	сметана		15
	творог полужирный		57

яйцо		6,3
Пирожок с повидлом:	70	
сахар		2
повидло		39
маргарин		3
мука		30
меланж		4
дрожжи		1
Чай с сахаром:	200	
сахар		14
чай		1
Хлеб пшеничный	25	25
Хлеб ржаной	25	25
Кефир	193	200
