

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	Специальные дома-интернаты для престарелых и инвалидов	Психоневрологические интернаты, геронтопсихиатрические центры	Центры социальной адаптации лиц без определенного места жительства и занятий, иные организации, предоставляющие 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 круглосуточным пребыванием			
						дети в возрасте от 3 до 6 лет	дети от 3 до 6 лет	дети от 3 до 6 лет	дети от 3 до 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
	Крупа (гречневая,					45	75	15,8	26,3
3.	рисовая, пшеничная, манная,	80	80	80	2,2	(в т.ч. макарон.	(в т.ч. макарон.	(в т.ч. макарон.	(в т.ч. макарон.

					издел ия)	издел ия)	издел ия)	он. издел ия)
геркулесовая, пшеничная, овсяная, горох и др.)								
4. Макароны из муки в/с	40	40	25					
5. Мука пшеничная	45	45	45	35,9	35	35	12,3	12,3
6. Сухари панировочны е	15	1	4	0,5				
7. Картофель Овощи	300	300	400	32,4	300	400	105	140
8. 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					
Другие овощи (кабачки, баклажаны, перец сладкий, капуста цветная, капуста брокколи, тыква, фасоль зеленая стручковая)	62,5	62,5	64					
15. Овощи соленые и маринованн е (капуста, огурцы)	18,8	18,8	20					
16. Зелень (лук зеленый, петрушка, укроп)	20	20	20					
17. Овощи консервирова нные (горошек	38	38	40					

зеленый, фасоль, кукуруза)									
18 Томатное . пюре, паста	10	4	4	16,6					
Фрукты свежие									
19 (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	
					550	550	192,5	192,5	
22 Кисломолочн . ые продукты	200	200	200	200	(в т.ч. МОЛОК о)	(в т.ч. МОЛОК о)	(в т.ч. МОЛОК о)	(в т.ч. МОЛОК о)	
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	
Рыба свежемороже ная,					60	110	21	38,5	
30 неразделанна . я (минтай б/г, скумбрия с/г, зубатка, путассу и др.)	76	85	85	60,1	сельдь	сельдь	сельдь	сельдь	
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 Кондитерски е изделия, в 36том числе печенье, конфеты, вафли и др.	15 30	10 20	10 15	9,9 4,3	25 25	25 25	8,8 8,8	8,8 8,8
37	Дрожжи прессованные Какао- порошок,	1	1	1	1	1	1	0,4 0,4	0,4 0,7
38	кофейный напиток, кофе	3	1,5	2	-	2	4	0,7	1,4
39	Крахмал картофельны й, кисель	10	5	5	-	3	3	1,1	1,1
40	Уксус, 3%	1	2,5	2	0,7				
41	Чай черный Специи (лавровый лист, 42горчица, перец черный молотый и др.)	2	2	2	1	0,2	0,2	0,1	0,1
42	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 Смесь	15	15	15					
46	белковая композиционная 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 интернатов по основному варианту стандартной диеты:</p>
--	---

Диеты	Белки , г	Жиры , г	Углеводы , г	Энергетическая ценность, ккал	Белки , г	Жиры , г	Углеводы , г	Энергетическая 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

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	
		Верблюжатина	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
Творог полужирный	100	Яйцо куриное	22	+0,8	+4,6
		Яичный порошок	6	+1,2	+4,3
		Мясо, говядина	83	+3,9	+1,3
		Рыба (треска)	95	+10,2	+1,3
		Творог полужирный	41	+2,3	
		Мясо, говядина	26	+3,5	+0,3
Яйцо куриное, 1 шт.		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
	100	Капуста белокочанная	111		+13,7
		Капуста цветная	80		+15,8
		Морковь	154		+14,1
		Свекла	118		+7
		Бобы (фасоль)	33		+17,0
Картофель		Горошек зеленый	40		+14,4
		Горошек зеленый консервированный	64		+15,2
		Макароны, вермишель	25		
		Крупа манная	25		
		Хлеб пшеничный, 1 сорт	35		
	100	Мука пшеничная	70		-9,7
Хлеб пшеничный		Хлеб ржаной	111		-3,8
		Макароны, вермишель	70		
		Крупа манная	70		
	100	Яблоки консервированные	200		-36,3
		Сок яблочный	90		+0,8
		Сок виноградный	133		-13,3
Яблоки свежие		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":		
	морковь свежая		22
	яблоки свежие	50	13
	майонез		8
	свекла свежая		26
	Макароны отварные со сливочным маслом:		
	масло сливочное	200/10	10
	макароны		70
	Сосиски	100	103
	Чай с сахаром:		
	сахар	200	14
	чай		1
	Пряник заварной	30	30
	Хлеб пшеничный	25	25
	Хлеб ржаной	25	25
	Кефир	193	200
	Картофельное пюре:		
	молоко	200	30
	масло		7
картофель		227	
День 2-й	Суфле из рыбы:		
	хлеб пшеничный		17
	молоко		42
	сметана	100	4
	масло растительное		4
	сухари панировочные		3
	яйцо		10,5
	рыба		224
	Маринад овощной:		
	сахар		1
	лук репчатый		10
	морковь свежая	50	39
	масло растительное		5
	паста томатная		3
	уксус		1
	Булочка сдобная:		
	сахар		1
	маргарин	50	2
	мука		40
меланж		4	
дрожжи прессованные		1	
Чай с сахаром:			
сахар	200	14	
чай		1	
Хлеб пшеничный	33	33	
Хлеб ржаной	25	25	
Кефир	193	200	
День 3-й	Капуста свежая тушеная с говядиной:		
	сахар		5
	капуста белокочанная свежая	200	225
	лук репчатый		17
	петрушка зелень		4

	томатное пюре		4
	масло сливочное		10
	мука пшеничная		3
	говядина		100
	Чай с сахаром:		
	сахар	200	14
	чай		1
	Хлеб пшеничный	25	25
	Хлеб ржаной	25	25
	Кефир	193	200
	Пирожок с яблоками:		
	сахар		15
	яблоки свежие		63
	масло сливочное	100	5
	маргарин		1
	мука		42
	меланж		6
	дрожжи		2
	Икра кабачковая	100	100
	Оладьи со сметаной и джемом:		
	сахар		3
	маргарин		9
	мука	150/10/30	83
	яйцо		4,2
	дрожжи прессованные		2
День 4-й	сметана		10
	джем		30
	Лимон	17	17
	Чай с сахаром:		
	сахар	200	14
	чай		1
	Хлеб пшеничный	25	25
	Хлеб ржаной	25	25
	Кефир	193	200
	Сырники со сметаной:		
	творог		153
	маргарин	150/30	5
	мука		20
	яйцо		5,2
	сметана		30
	Салат "Петрушка":		
День 5-й	сыр		16
	морковь свежая	100	35
	горошек консервирован.		63
	майонез		17
	Чай с сахаром:		
	сахар	200	14
	чай		1
	Хлеб пшеничный	25	25
	Хлеб ржаной	25	25
	Кефир	193	200
День 6-й	Рыба жареная:		
	масло растительное	100	5

	мука		4
	рыба		197
	Маринад овощной:		
	сахар		3
	лук репчатый		28
	морковь свежая	150	117
	масло растительное		15
	паста томатная		9
	уксус		4
	Ватрушка:		
	масло сливочное		3
	сахар		5
	масло растительное		1
	творог	70	18
	мука		29
	меланж		3
	яйцо		2,1
	ванилин		0,01
	дрожжи прессованные		1
	Чай с сахаром:		
	сахар	200	14
	чай		1
	Хлеб пшеничный	25	25
	Хлеб ржаной	25	25
	Кефир	193	200
	Запеканка морковная с творогом и сметаной:		
	крупа манная		15
	маргарин		7
	морковь свежая		104
	сахар	225/15	7
	смесь белковая композитная		
	сухая		24,5
	сметана		15
	творог полужирный		57
	яйцо		6,3
	Пирожок с повидлом:		
День 7-й	сахар		2
	повидло		39
	маргарин	70	3
	мука		30
	меланж		4
	дрожжи		1
	Чай с сахаром:		
	сахар	200	14
	чай		1
	Хлеб пшеничный	25	25
	Хлеб ржаной	25	25
	Кефир	193	200