

АДМИНИСТРАЦИЯ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 29 сентября 2014 года 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 редакции [постановления администрации Владимирской области от 31.08.2015 N 858](#))

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. НОРМЫ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ

Приложение
к постановлению
администрации
Владимирской области
от 29.09.2014 N 1010

(в ред. [постановления администрации Владимирской области от 31.08.2015 N 858](#))

(граммов на человека в день)

10.	Морковь						70	55
11.	Лук репчатый						24	20
12.	Огурцы, помидоры (парниковые)						15,2	15
13.	Другие овощи (кабачки, баклажаны, перец сладкий, капуста цветная, капуста брокколи, тыква, фасоль зеленая стручковая)						62,5	50
14.	Овощи соленые и маринованные (капуста, огурцы)						18,8	15
15.	Зелень (лук зеленый, петрушка, укроп)						20	14,8
16.	Овощи консервированные (горошек зеленый, фасоль, кукуруза)						38	24,7
17.	Томат-паста, томат-пюре					16,6	3	3
18.	Фрукты свежие	260	250	91	87,5	13,3	150	150
19.	Соки фруктовые, овощные	200	200	70	70		100	100
20.	Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь)	10	15	3,5	5,3		20,4	20
21.	Кисломолочные напитки (кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин)	550 (в т.ч. молоко)	550 (в т.ч. молоко)	192,5 (в т.ч. молоко)	192,5 (в т.ч. молоко)	200	125	121

39.	Чай	0,2	0,2	0,1	0,1	1	2	2
40.	Специи (лавровый лист, горчица, перец черный молотый и др.)	2	2	0,7	0,7	0,3		
41.	Соль	8	8	2,8	2,8	3	6	6
42.	Желатин						0,5	0,5
43.	Шиповник свежий						15	15
44.	Смесь белковая композитная сухая						27	27
45.	Витаминно-минеральные комплексы (% от физиологической нормы)							50 - 100

Примечания:

1. Решение об использовании смесей белковых композитных сухих утверждается приказом руководителя организации социального обслуживания.

2. По решению создаваемой комиссии в составе руководителя организации социального обслуживания, медицинского работника, 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).

3. Разрешается выдавать продукты питания на время пребывания получателей социальных услуг в стационарной форме социального обслуживания в семьях родственников или других граждан (во время летних каникул, в праздничные и выходные дни).

4. В соответствии с рекомендациями медицинской сестры диетической допускается замена продуктов питания по основным пищевым веществам. При этом общий объем каждого потребляемого продукта в календарном месяце не может составлять менее 80% от нормы.

5. 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.

Приложение N 1. ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО ОСНОВНЫМ ПИЩЕВЫМ ВЕЩЕСТВАМ

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

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
		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
		Макароны, вермишель	25		
		Крупа манная	25		
		Хлеб пшеничный, 1 сорт	35		
Хлеб пшеничный	100	Мука пшеничная	70		-9,7

		Хлеб ржаной	111		-3,8
		Макароны, 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. 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 ...**

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