АДМИНИСТРАЦИЯ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

_____ № _____

О внесении изменений в приложение к постановлению администрации области от 29.09.2014 №1010 «Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания Владимирской области и о внесении изменений в постановление Губернатора области от 28.09.2009 № 803»

В соответствии с Законом Владимирской области от 10.12.2001 № 129-ОЗ «О Губернаторе и администрации Владимирской области» и в целях приведения норм питания в организациях социального обслуживания Владимирской области в соответствии с действующим законодательством п о с т а н о в л я ю:

1. Внести в приложение к постановлению администрации области от 29.09.2014 №1010 «Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания Владимирской области и о внесении изменений в постановление Губернатора области от 28.09.2009 № 803» изменения, изложив приложение «Нормы питания в организациях социального обслуживания Владимирской области» в редакции согласно приложению.

2. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на первого заместителя Губернатора области, курирующего вопросы социальной политики.

3. Настоящее постановление вступает в силу со дня его официального опубликования.

Губернатор области В.В. Сипягин

Приложение
к постановлению администрации
Владимирской области
от _____ № _____

НОРМЫ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ СОЦИАЛЬНОГО ОСБЛУЖИВАНИЯ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ

Таблица 1

НОРМЫ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ СОЦИАЛЬНОГО ОСБЛУЖИВАНИЯ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ ДЛЯ ДЕТЕЙ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ

Наименование продуктов питания	Возраст		
	3 года - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет - 23 года и старше
Хлеб ржаной (г)	50	100	150
Хлеб пшеничный (г)	90	200	250
Мука пшеничная (г)	25	40	42
Мука картофельная (г)	2	4	4
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	45	60	75
Картофель (г)	240	300	400
Овощи и зелень (г)	300	400	475
Фрукты свежие (г)	260	300	300
Соки фруктовые (мл)	200	200	200
Фрукты сухие (г)	15	15	20
Сахар <*> (г)	55	65	70
Кондитерские изделия (г)	25	30	30
Кофе (кофейный напиток) (г)	2	2	2
Какао (г)	0,3	2	2
Чай (г)	0,2	2	2
Мясо 1-й категории (г)	100	110	110
Куры 1-й категории	30	40	50

потрошенные (г)			
Рыба-филе, сельдь (г)	42	80	110
Колбасные изделия (г)	10	25	25
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	550	500	500
Творог (9-процентный) (г)	50	60	70
Сметана (г)	10	10	11
Сыр (г)	10	12	12
Масло сливочное (г)	35	45	51
Масло растительное (мл)	10	15	19
Яйцо диетическое (штук)	1	1	1
Дрожжи хлебопекарные (г)	0,4	2	2
Соль (г)	5	6	8
Специи (г)	1	2	2
Химический состав			
Белки (г)	84,4	111,7	130
Жиры (г)	92	118,8	133
Углеводы (г)	305,3	424	498
Энергетическая ценность (ккал)	2387	3209	3715

Таблица 2

НОРМЫ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ СОЦИАЛЬНОГО ОСБЛУЖИВАНИЯ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ ДЛЯ ГРАЖДАН ПОЖИЛОГО ВОЗРАСТА И ИНВАЛИДОВ

N п/п	Наименование продуктов питания	Среднесуточные нормы питания в организациях социального обслуживания, предоставляющие социальные услуги в стационарной форме гражданам пожилого возраста и инвалидам, за исключением организаций, предоставляющих социальные услуги лицам БОМЖ (вес брутто, грамм)
1	2	3
1.	Хлеб пшеничный (в т.ч. сухари панировочные)	150
2.	Хлеб ржаной	150
3.	Крупы (рисовая, гречневая, пшенная, манная, овсяная); горох, фасоль, чечевица	80
4.	Макаронные изделия	25
5.	Мука пшеничная	10
6.	Картофель	400
7.	Овощи свежие (капуста, свекла, морковь, лук репчатый, огурцы, помидоры, кабачки, баклажаны, перец сладкий, капуста цветная, капуста брокколи, тыква, фасоль зеленая стручковая), соленые и маринованные, а также зелень (лук зеленый, петрушка, укроп)	362
8.	Овощи консервированные (горошек зеленый, фасоль, кукуруза)	38
9.	Томат-паста, томат-пюре	4
10.	Фрукты (ягоды) свежие	150
11.	Соки фруктовые, овощные	100
12.	Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь, шиповник)	35,4
13.	Кисломолочные напитки (кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин)	200

14.	Молоко	200
15.	Творог	50
16.	Сметана, майонез	15
17.	Сыр	16
18.	Мясо бескостное (говядина, свинина нежирная), печень	100
19.	Колбасные изделия, сосиски, сардельки	25
20.	Птица	60
21.	Рыба, рыбопродукты, нерыбные продукты моря	65
22.	Яйцо	4шт. в неделю
23.	Масло сливочное	20
24.	Масло растительное	25
25.	Сахар	50
26.	Кондитерские изделия, в том числе варенье, печенье, конфеты, вафли, выпечка и др.	25
27.	Дрожжи прессованные	0,5
28.	Кофе, какао, цикорий	1,4
29.	Крахмал картофельный	5
30.	Чай	2
31.	Специи (лавровый лист, горчица, перец черный молотый и др.)	1
32.	Соль	8
33.	Желатин	0,5

Примечания:

1. Организациям социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов рекомендуется в целях ведения учета услуг по организации питания использовать накопительные ведомости по расходу продуктов питания (форма по ОКУД 0504038).

2. Допускается в течение календарного месяца (по данным накопительной ведомости по расходу продуктов питания) отклонение по расходу по отдельным продуктам питания в пределах 10% от нормы. При этом, отклонение по одному и тому же продукту в одну и ту же сторону (уменьшение, увеличение) в течение двух и более месяцев подряд не допускается.

3. По решению создаваемой в организации социального обслуживания 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).

4. 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).

5. 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.

6. 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 порции.

7. В части, не противоречащей настоящему постановлению, организации социального обслуживания могут использовать Методические рекомендации по организации питания в учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов, утвержденные постановлением Минтруда РФ от 15.02.2002 № 12 (в редакции от 04.06.2007).

Таблица 3

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ (НОРМЫ 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	225/15	

	сметаной:		
	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