



МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

П Р И К А З

от 23 сентября 2024 года № 960

г. Саратов

О внесении изменений в приказ министерства труда и социальной защиты Саратовской области от 30 июня 2023 года № 692

Во исполнение Федерального закона от 28 декабря 2013 года № 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации», и в целях удовлетворения потребности получателей социальных услуг, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести в приказ министерства труда и социальной защиты Саратовской области от 30 июня 2023 года № 692 «Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания области» изменения, изложив приложения № 3 - № 6 в новой редакции согласно приложениям № 1 - № 4 к настоящему приказу.

2. В соответствии с пунктом 1.3. Положения о порядке официального опубликования законов области, правовых актов Губернатора области, Правительства области и иных исполнительных органов области, утвержденного постановлением Правительства Саратовской области от 11 сентября 2014 года № 530-П, направить настоящий приказ в министерство информации и массовых коммуникаций Саратовской области на опубликование.

3. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Министр

Д.О. Давыдов

Приложение № 1
к приказу министерства
труда и социальной защиты
Саратовской области
от 23.09.2023 № 960

«Приложение № 3
к приказу министерства
социального развития
Саратовской области
от 30 июня 2023 года № 692»

Нормы питания

в социально-оздоровительном центре, осуществляющем стационарное обслуживание, реабилитационном центре для детей и подростков с ограниченными возможностями, осуществляющем стационарное и полустационарное социальное обслуживание

1. Стационарная форма обслуживания в социально-оздоровительном центре, реабилитационном центре для детей и подростков с ограниченными возможностями

1.1. Нормы питания граждан старше 18 лет

Наименования продуктов питания	Нормы питания (количество продуктов на одного человека в сутки)	
	Брутто	Нетто
Хлеб (г)	300	300
Мука пшеничная (г)	45	45
Крахмал картофельный (г)	5	5
Макаронные изделия (г)	20	20
Крупы (рисовая, гречневая, пшенная, манная, овсяная и другие); горох, фасоль, чечевица (г)	80	80
Картофель (г)	300	200
Овощи свежие (свекла, морковь, капуста, лук репчатый, огурцы, помидоры, кабачки, баклажаны, перец сладкий, капуста цветная, капуста-брокколи, тыква, фасоль зеленая стручковая) (г)	429,2	345
Овощи соленые и маринованные (капуста, огурцы) (г)	18,8	15
Зелень (лук зеленый, петрушка, укроп) (г)	20	14,8
Овощи консервированные (горошек зеленый, фасоль, кукуруза) (г)	38	24,7
Фрукты свежие (г)	150	150
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь) (г)	20,4	20
Соки фруктовые, овощные (мл)	100	100
Мясо (г)	127,7	90
Птица (г)	45	40
Колбаса вареная, сосиски (г)	25	25
Рыба, рыбопродукты, нерыбные продукты моря (г)	76	42

Творог (г)	40	39,2
Сыр (г)	16	15
Яйцо (шт)	1/2	1/2
Кисломолочные напитки (кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин) (мл)	200	200
Молоко (мл)	200	200
Масло сливочное (г)	20	20
Масло растительное (мл)	20	20
Сметана (г)	15	15
Сахар, варенье, печенье, кондитерские изделия (г)	72	72
Чай (г)	2	2
Кофе, какао (г)	1,5	1,5
Желатин (г)	0,5	0,5
Дрожжи прессованные (г)	1	1
Специи, приправы, пряности (г)	1	1
Уксус 3 %	2	2
Соль (г)	8	8
Томат паста, томат-пюре (г)	4	4
Шиповник (г)	15	15
Смесь белковая композитная сухая* (г)	27	27
Витаминно-минеральные комплексы (% от физиологической нормы)* (г)		50 - 100

* Смесь белковая композитная сухая включается в ежедневный рацион проживающих в учреждениях граждан при наличии назначения врача (фельдшера).

Примечание:

1. При составлении меню допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.
2. Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в пределах средств, выделяемых учреждению на эти цели, на основании приказа по учреждению в соответствии с таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности согласно Приложению № 7 настоящего приказа.

1.2. Нормы питания детей от 1 до 3 лет

(Наименование вида пищевой продукции)	Нормы питания (количество продуктов в граммах (нетто) на 1 ребенка в сутки)	
	12 - 18 месяцев	18 месяцев – 3 года
Хлеб ржаной (г)	20	30
Хлеб пшеничный (г)	60	70
Мука пшеничная (г)	16	16

Крахмал (г)	-	2
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	40	45
Картофель (г)	150	180
Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень (г)	150	200
Фрукты свежие, ягоды (г)	-	250
Фруктовое пюре (г)	250	-
Соки фруктовые (мл)	150	150
Фрукты сухие (г)	10	15
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) (г)	30	35
Кондитерские изделия (г)	15	20
Кофе (кофейный напиток) (г)	-	-
Какао (г)	-	-
Чай (г)	0,2	0,2
Мясо 1-й категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	80	100
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная) 1 кат. (г)	20	20
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо или малосоленое (г)	25	27
Колбасные изделия (г)	-	-
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	600	600
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	25	50
Сметана (г)	5	8
Сыр (г)	5	10
Масло сливочное (г)	25	30
Масло растительное (мл)	5	7
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль) (г)	-	-

Яйцо (штук)	0,5	1
Дрожжи хлебопекарные (г)	0,3	0,3
Соль (г)	1,5	3
Специи, приправы, пряности (г)	-	1

1.3. Нормы питания детей от 3 до 18 лет

Наименование вида пищевой продукции	Нормы питания (количество продуктов в граммах (нетто) на 1 ребенка в сутки)		
	3 года - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	50	100	150
Хлеб пшеничный (г)	90	200	250
Мука пшеничная (г)	25	40	42
Крахмал (г)	2	3	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	45	60	75
Картофель (г)	240	300	400
Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень (г)	300	400	475
Фрукты свежие, ягоды (г)	260	300	300
Фруктовое пюре (г)	-	-	-
Соки фруктовые (мл)	200	200	200
Фрукты сухие (г)	15	15	20
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) (г)	55	65	70
Кондитерские изделия (г)	25	30	30
Кофе (кофейный напиток) (г)	2	2	2

Какао (г)	0,5	2	2
Напитки витаминизированные (мл)	50	200	200
Чай (г)	0,5	1	1
Мясо 1-й категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	100	110	110
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная) 1 кат. (г)	30	40	50
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо или малосоленое (г)	42	80	110
Колбасные изделия (г)	10	25	25
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	550	500	500
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (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
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль) (г)	20	30	40
Яйцо (штук)	1	1	1
Дрожжи хлебопекарные (г)	0,4	0,6	0,6
Соль (г)	5	6	8
Специи, приправы, пряности (г)	1	2	2

1.4. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1 - 3 лет	3 - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут.)	42	54	77	90
жиры (г/сут.)	47	60	79	92
углеводы (г/сут.)	203	261	335	383

энергетическая ценность (ккал/сут.)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут.)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут.)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут.)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв./сут.)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут.)	10	10	10	10
кальций (мг/сут.)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут.)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут.)	80	200	250	300
железо (мг/сут.)	10	10	12	18
калий (мг/сут.)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут.)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут.)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут.)	1,4	2,0	3,0	4,0

Примечание:

1. На период организации летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены на 15,0% в день на каждого человека.

2. Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в пределах средств, выделяемых учреждению на эти цели, на основании приказа по учреждению в соответствии с таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности согласно Приложению № 7 настоящего приказа.

2. Полустационарная форма обслуживания в реабилитационном центре для детей и подростков с ограниченными возможностями

2.1. Нормы питания детей от 1 до 7 лет

Наименование вида пищевой продукции	Нормы питания (количество продуктов в граммах (нетто) на 1 ребенка в сутки)	
	1-3 года	4 - 6 лет
Хлеб ржаной (г)	40	50

Хлеб пшеничный (г)	60	80
Мука пшеничная (г)	25	29
Крахмал (г)	2	3
Крупы, бобовые (г)	30	43
Макаронные изделия (г)	8	12
Картофель (г)	120	140
Овощи (свежие, соленые, маринованные, консервированные), в том числе томат-пюре, зелень (г)	180	220
Фрукты свежие (г)	95	100
Соки фруктовые и овощные (мл)	100	100
Сухофрукты (г)	9	11
Сахар (г)	25	30
Кондитерские изделия (г)	12	20
Кофейный напиток (г)	1	1,2
Какао-порошок (г)	0,5	0,6
Витаминизированные напитки (мл)	0	50
Мясо (г)	50	55
Птица (г)	20	24
Рыба (г)	32	37
Субпродукты (печень, язык, сердце) (г)	20	25
Молоко, молочная и кисломолочная продукция (мл)	390	450
Творог (г)	30	40
Сметана (г)	9	11
Сыр (г)	4	6
Масло сливочное (г)	18	21
Масло растительное (мл)	9	11
Яйцо (штук)	1	1
Дрожжи прессованные (г)	0,4	0,5
Соль (г)	3	5

Чай (г)	0,5	0,6
---------	-----	-----

2.2. Нормы питания детей от 7 до 18 лет

Наименование вида пищевой продукции	Нормы питания (количество продуктов в граммах (нетто) на 1 ребенка в сутки)	
	7-11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	80	120
Хлеб пшеничный (г)	150	200
Мука пшеничная (г)	15	20
Крахмал	3	4
Крупы, бобовые (г)	45	50
Макаронные изделия	15	20
Картофель (г)	187	187
Овощи (свежие, соленые, маринованные, консервированные), в том числе томат-пюре, зелень (г)	280	320
Фрукты свежие (г)	185	185
Соки, витаминизированные напитки (мл)	200	200
Сухофрукты (г)	15	20
Сахар (г)	30	35
Кондитерские изделия (г)	10	15
Кофейный напиток (г)	2	2
Какао-порошок (г)	1	1,2
Чай (г)	1	2
Мясо (г)	70	78
Птица (г)	35	53
Рыба (г)	58	77
Субпродукты (печень, язык, сердце) (г)	30	40
Молоко (мл)	300	350
Кисломолочная пищевая продукция	150	180

Творог (г)	50	60
Сметана (г)	10	10
Сыр (г)	10	15
Масло сливочное (г)	30	35
Масло растительное (мл)	15	18
Яйцо (штук)	1	1
Дрожжи прессованные (г)	0,2	0,3
Соль (г)	3	5
Специи, приправы, пряности (г)	2	2

Примечание:

1. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены на 15,0% в день на каждого человека.

2. Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в пределах средств, выделяемых учреждению на эти цели, на основании приказа по учреждению в соответствии с таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности согласно Приложению № 7 настоящего приказа.

Приложение № 2
к приказу министерства
труда и социальной защиты
Саратовской области
от 23.09.2023 № 920

«Приложение № 4
к приказу министерства
социального развития
Саратовской области
от 30 июня 2023 года № 692»

**Нормы питания
в специальном реабилитационном доме-интернате для детей,
осуществляющем стационарное социальное обслуживание**

Наименование вида пищевой продукции	Нормы питания (количество продуктов в граммах (нетто) на 1 ребенка в сутки)		
	4 года - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	50	100	150
Хлеб пшеничный (г)	90	200	250
Мука пшеничная (г)	25	40	42
Крахмал (г)	3	4	4
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	45	60	75
Картофель (г)	240	300	400
Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень (г)	300	400	475
Фрукты свежие, ягоды (г)	260	300	300
Фруктовое пюре (г)	-	-	-
Соки фруктовые (мл)	200	200	200
Фрукты сухие (г)	15	15	20
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) (г)	55	65	70

Кондитерские изделия (г)	25	30	30
Кофе (кофейный напиток) (г)	2	2	2
Какао (г)	0,5	2	2
Напитки витаминизированные (мл)	50	200	200
Чай (г)	0,5	2	2
Мясо 1-й категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	100	110	110
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная) 1 кат. (г)	30	40	50
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо или малосоленое (г)	42	80	110
Колбасные изделия (г)	10	25	25
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	550	500	500
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (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
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль) (г)	20	30	40
Яйцо (штук)	1	1	1
Дрожжи хлебопекарные (г)	0,4	2	2
Соль (г)	5	6	8
Специи, приправы, пряности (г)	1	2	2

**Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах
и минеральных веществах (суточная)**

Показатели	Потребность в пищевых веществах		
	4 - 7 лет	8 - 11 лет	12 - 18 лет
Белки (г/сут.)	54	77	90
Жиры (г/сут.)	60	79	92

Углеводы (г/сут.)	261	335	383
Энергетическая ценность (ккал/сут.)	1800	2350	2720
Витамин С (мг/сут.)	50	60	70
Витамин В1 (мг/сут.)	0,9	1,2	1,4
Витамин В2 (мг/сут.)	1,0	1,4	1,6
Витамин А (рет. экв./сут.)	500	700	900
Витамин Д (мкг/сут.)	10	10	10
Кальций (мг/сут.)	900	1100	1200
Фосфор (мг/сут.)	800	1100	1200
Магний (мг/сут.)	200	250	300
Железо (мг/сут.)	10	12	18
Калий (мг/сут.)	600	1100	1200
Йод (мг/сут.)	0,1	0,1	0,1
Селен (мг/сут.)	0,02	0,03	0,05
Фтор (мг/сут.)	2,0	3,0	4,0

Примечание:

1. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены на 15,0% в день на каждого человека.

2. Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в пределах средств, выделяемых учреждению на эти цели, на основании приказа по учреждению в соответствии с таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности согласно Приложению № 7 настоящего приказа.

3. Для детей, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15% надбавка к указанным нормам обеспечения.

Приложение № 3
к приказу министерства
труда и социальной защиты
Саратовской области
от 23.09.2024 № 960

«Приложение № 5
к приказу министерства
социального развития
Саратовской области
от 30 июня 2023 года № 692»

**Нормы питания
в центре адаптации и реабилитации инвалидов, в комплексе-интернате
профессионального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными
возможностями здоровья, осуществляющих стационарное и
полустационарное социальное обслуживание**

1. Стационарная форма социального обслуживания

**1.1. Нормы питания граждан старше 18 лет в центре адаптации и
реабилитации инвалидов, в комплексе-интернате профессионального
обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями
здоровья**

Наименования продуктов питания	Нормы питания (количество продуктов в граммах на одного человека в сутки)	
	Брутто	Нетто
Хлеб (г)	300	300
Мука пшеничная (г)	45	45
Крахмал картофельный (г)	5	5
Макаронные изделия (г)	20	20
Крупы (рисовая, гречневая, пшеничная, манная, овсяная и другие); горох, фасоль, чечевица (г)	80	80
Картофель (г)	300	200
Овощи свежие (свекла, морковь, капуста, лук репчатый, огурцы, помидоры, кабачки, баклажаны, перец сладкий, капуста цветная, капуста-брокколи, тыква, фасоль зеленая стручковая) (г)	429,2	345
Овощи соленые и маринованные (капуста, огурцы) (г)	18,8	15
Зелень (лук зеленый, петрушка, укроп) (г)	20	14,8
Овощи консервированные (горошек зеленый, фасоль, кукуруза) (г)	38	24,7
Фрукты свежие (г)	150	150
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь) (г)	20,4	20
Соки фруктовые, овощные (мл)	100	100
Мясо (г)	127,7	90
Птица (г)	45	40
Колбаса вареная, сосиски (г)	25	25

Рыба, рыбопродукты, нерыбные продукты моря (г)	76	42
Творог (г)	40	39,2
Сыр (г)	16	15
Яйцо (шт)	1/2	1/2
Кисломолочные напитки (кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин) (мл)	200	200
Молоко (мл)	200	200
Масло сливочное (г)	20	20
Масло растительное (мл)	20	20
Сметана (г)	15	15
Сахар, варенье, печенье, кондитерские изделия (г)	72	72
Чай (г)	2	2
Кофе, какао (г)	1,5	1,5
Желатин (г)	0,5	0,5
Дрожжи прессованные (г)	1	1
Специи, приправы, пряности (г)	1	1
Уксус 3 %	2	2
Соль (г)	8	8
Томат паста, томат-пюре (г)	4	4
Шиповник (г)	15	15
Смесь белковая композитная сухая* (г)	27	27
Витаминно-минеральные комплексы (% от физиологической нормы)* (г)		50 - 100

* Смесь белковая композитная сухая включается в ежедневный рацион проживающих в учреждениях граждан при наличии назначения врача (фельдшера).

Примечание:

1. При составлении меню допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.
2. Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в пределах средств, выделяемых учреждению на эти цели, на основании приказа по учреждению в соответствии с таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности согласно Приложению № 7 настоящего приказа.

1.2. Нормы питания детей от 15 до 18 лет, находящихся в комплексе-интернате профессионального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Наименование вида пищевой продукции	Нормы питания (количество продуктов в граммах (нетто) на 1 ребенка в сутки)
	15 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	150

Хлеб пшеничный (г)	250
Мука пшеничная (г)	42
Крахмал (г)	4
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	75
Картофель (г)	400
Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень (г)	475
Фрукты свежие, ягоды (г)	300
Фруктовое пюре (г)	-
Соки фруктовые (мл)	200
Фрукты сухие (г)	20
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) (г)	70
Кондитерские изделия (г)	30
Кофе (кофейный напиток) (г)	2
Какао (г)	2
Напитки витаминизированные (мл)	200
Чай (г)	2
Мясо 1-й категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	110
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная) 1 кат. (г)	50
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо или малосоленое (г)	110
Колбасные изделия (г)	25
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	500
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	70
Сметана (г)	11
Сыр (г)	12
Масло сливочное (г)	51

Масло растительное (мл)	19
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль) (г)	40
Яйцо (штук)	1
Дрожжи хлебопекарные (г)	2
Соль (г)	8
Специи, приправы, пряности (г)	2

**Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах
и минеральных веществах (суточная)**

Показатели	Потребность в пищевых веществах
	Возраст 15 - 18 лет
Белки (г/сут.)	90
Жиры (г/сут.)	92
Углеводы (г/сут.)	383
Энергетическая ценность (ккал/сут.)	2720
Витамин С (мг/сут.)	70
Витамин В1 (мг/сут.)	1,4
Витамин В2 (мг/сут.)	1,6
Витамин А (рет. экв./сут.)	900
Витамин Д (мкг/сут.)	10
Кальций (мг/сут.)	1200
Фосфор (мг/сут.)	1200
Магний (мг/сут.)	300
Железо (мг/сут.)	18
Калий (мг/сут.)	1200
Йод (мг/сут.)	0,1
Селен (мг/сут.)	0,05
Фтор (мг/сут.)	4,0

Примечание:

1. Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в пределах средств, выделяемых учреждению на эти цели, на основании приказа по учреждению в соответствии с таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности согласно Приложению № 7 настоящего приказа.

2. Разрешается выдавать продукты питания или денежную компенсацию на время пребывания воспитанников комплекса-интерната профессионального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в семьях родственников или других граждан в выходные, праздничные и каникулярные дни.

3. Для детей, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15% надбавка к указанным нормам обеспечения.

2. Полустационарная форма социального обслуживания

2.1. Нормы питания граждан старше 18 лет в центре адаптации и реабилитации инвалидов, в комплексе-интернате профессионального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Наименования продуктов питания	Количество продуктов в граммах (нетто) на одного человека в сутки
Хлеб (г)	150
Мука пшеничная (г)	6
Крахмал картофельный, специи, приправы, пряности (г)	2
Макаронные изделия (г)	15
Крупы (рисовая, гречневая, пшенная, манная, овсяная); горох, фасоль, чечевица (г)	45
Картофель (г)	150
Овощи свежие (свекла, морковь, капуста белокочанная, лук репчатый, огурцы, помидоры, кабачки, баклажаны, перец сладкий, капуста цветная, капуста брокколи, тыква, фасоль зеленая стручковая и другие) (г)	200
Овощи соленые, маринованные, консервированные (капуста, огурцы, горошек зеленый, фасоль, кукуруза) (г)	20
Зелень (лук зеленый, петрушка, укроп) (г)	20
Фрукты (г)	90
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь) (г)	10

Соки фруктовые, овощные (мл)	40
Мясо (г)	60
Птица (г)	10
Колбаса вареная, сосиски (г)	6
Рыба, рыбопродукты, нерыбные продукты моря (г)	45
Творог (г)	15
Сыр (г)	10
Яйцо (шт)	1 шт. - в неделю
Кисломолочные напитки (кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин) (мл)	60
Молоко (мл)	100
Масло сливочное (г)	15
Масло растительное (мл)	10
Сметана (г)	10
Сахар, варенье, печенье, кондитерские изделия (г)	20
Чай (г)	1
Кофе, какао (г)	0,5
Дрожжи прессованные (г)	0,25
Соль (г)	3
Томат паста, томат-пюре (г)	1
Шиповник (г)	7

Примечание:

1. При составлении меню допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.
2. Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в пределах средств, выделяемых учреждению на эти цели, на основании приказа по учреждению в соответствии с таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности согласно Приложению № 7 настоящего приказа.

**2.2. Нормы питания детей от 15 до 18 лет,
находящихся в комплексе-интернате профессионального обучения
для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Наименование вида пищевой продукции	Нормы питания (количество продуктов в граммах (нетто) на 1 ребенка в сутки)
	15 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	120
Хлеб пшеничный (г)	200
Мука пшеничная (г)	20
Крахмал	4
Крупы, бобовые (г)	50
Макаронные изделия (г)	20
Картофель (г)	187
Овощи (свежие, соленые, маринованные, консервированные), в том числе томат-пюре, зелень (г)	320
Фрукты свежие (г)	185
Соки, витаминизированные напитки (мл)	200
Сухофрукты (г)	20
Сахар (г)	35
Кондитерские изделия (г)	15
Кофейный напиток (г)	2
Какао-порошок (г)	1,2
Чай (г)	2
Мясо (г)	78
Птица (г)	53
Рыба (г)	77
Субпродукты (печень, язык, сердце) (г)	40
Молоко (мл)	350
Кисломолочная пищевая продукция (мл)	180
Творог (г)	60

Сметана (г)	10
Сыр (г)	15
Масло сливочное (г)	35
Масло растительное (мл)	18
Яйцо (штук)	1
Дрожжи прессованные (г)	0,3
Соль (г)	5
Специи, приправы, пряности (г)	2

Примечание:

1. При составлении меню допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.
2. Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в пределах средств, выделяемых учреждению на эти цели, на основании приказа по учреждению в соответствии с таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности согласно Приложению № 7 настоящего приказа.

Приложение № 4
к приказу министерства труда
и социальной защиты
Саратовской области
от 23.09.2014 № 960

«Приложение № 6
к приказу министерства социального
развития Саратовской области
от 30 июня 2023 года № 692»

**Нормы питания
в учреждении (отделении) для лиц пожилого возраста и инвалидов,
а также для лиц без определенного места жительства, осуществляющих
стационарное и полустационарное социальное обслуживание**

1. Стационарная форма социального обслуживания

Наименования продуктов питания	Нормы питания (количество продуктов в граммах на одного человека в сутки)	
	Брутто	Нетто
Хлеб, булочные изделия (г)	300	300
Мука пшеничная (г)	45	45
Макаронные изделия (г)	20	20
Крупы (рисовая, гречневая, пшенная, манная, овсяная и другие); горох, фасоль, чечевица (г)	80	80
Овощи свежие, свежемороженые (свекла, морковь, капуста, лук репчатый, огурцы, помидоры, кабачки, баклажаны, перец сладкий, капуста цветная, капуста-брокколи, тыква, фасоль зеленая стручковая и другие), картофель, зелень, грибы* (г)	749,2	559,8
Овощи консервированные (горошек зеленый, фасоль, кукуруза и другие), консервы овощные (икра кабачковая, баклажанная, лечо и другие) (г)	38	24,7
Овощи соленые и маринованные (капуста, огурцы, помидоры и другие) (г)	18,8	15
Фрукты и ягоды (свежие, свежемороженые, консервированные) (г)	150	150
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь и другие), шиповник, орехи (г)	35,4	35
Соки, нектары, морсы, сокосодержащие напитки (мл)	100	100
Мясо, субпродукты мясные*, мясные консервы (г)	127,7	90
Птица (куры, цыплята бройлера, индейка), субпродукты птицы* (г)	45	40
Колбасные изделия, продукты из мяса (г)	25	25
Рыба свежая, свежемороженая, соленая, рыбопродукты, нерыбные продукты моря, консервы рыбные (г)	76	42

Творог, творожная масса, сырок творожный глазированный (г)	40	39,2
Сыр (г)	16	15
Яйцо (шт)	1/2	1/2
Молоко, кисломолочные напитки (кефир, йогурт, снежок, ряженка и другие) (мл)	400	400
Масло сливочное, в т.ч. шоколадное (г)	20	20
Масло растительное (мл)	20	20
Сметана (г)	15	15
Сахар, варенье, мед, печенье, кондитерские изделия (г)	72	72
Чай (г)	2	2
Кофе, кофейный напиток, цикорий, какао (г)	1,5	1,5
Дрожжи прессованные (г)	1	1
Соль (г)	8	8
Желатин, крахмал картофельный, кисель, уксус 3 %, специи, приправа, пряности, майонез, томат паста, томат-пюре (г)	12,5	12,5
Смесь белковая композитная сухая** (г)	27	27
Витаминно-минеральные комплексы (% от физиологической нормы)* (г)		50 - 100

*Грибы и субпродукты включается в рацион граждан, проживающих в учреждениях социального обслуживания, по решению создаваемой в учреждении комиссии, возглавляемой руководителем учреждения, (при отсутствии комиссии – по рекомендации врача-терапевта, работающего в учреждении), с учетом медицинских показаний.

**Смесь белковая композитная сухая и витаминно-минеральные комплексы включаются в ежедневный рацион проживающих в учреждениях граждан при наличии назначения врача (фельдшера).

Примечание:

1. По решению создаваемой в учреждении комиссии, возглавляемой руководителем учреждения, с учетом медицинских показаний гражданам пожилого возраста и инвалидам, а также лицам без определенного места жительства допускается изменение количества продуктов и выхода блюд на 10-15%, а также допускается устанавливать индивидуальный объем выдаваемой пищи.

2. Разрешается производить замену отдельных видов продуктов питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 и приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».

3. Рафинированные углеводы (сахар и кондитерские изделия с сахарозой) исключаются из диеты больных сахарным диабетом. Производится их эквивалентная замена на специализированные диетические продукты, не содержащие сахарозу.

4. При составлении меню допустимо отклонение от рекомендуемых норм

питания +/- 5%.

5. Масса брутто может меняться в зависимости от сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

2. Полустационарная форма социального обслуживания

Наименования продуктов питания	Количество продуктов в граммах (нетто) на одного человека в сутки
Хлеб (ржаной и пшеничный) (г)	150
Мука пшеничная (г)	18
Макаронные изделия (г)	15
Крупы (рисовая, гречневая, пшенная, манная, овсяная и другие); горох, фасоль, чечевица (г)	45
Овощи свежие, свежемороженые (свекла, морковь, капуста, лук репчатый, огурцы, помидоры, кабачки, баклажаны, перец сладкий, капуста цветная, капуста-брокколи, тыква, фасоль зеленая стручковая и другие), картофель, зелень, грибы*(г)	370
Овощи соленые, маринованные, консервированные (капуста, огурцы, горошек зеленый, фасоль, кукуруза и другие), консервы овощные (икра кабачковая, баклажанная, лечо и другие) (г)	20
Фрукты и ягоды (свежие, свежемороженые, консервированные) (г)	90
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь и другие), шиповник, орехи (г)	17
Соки, нектары, морсы, сокосодержащие напитки (мл)	40
Мясо, в т.ч. субпродукты мясные*, мясные консервы (г)	60
Птица (куры, цыплята бройлера, индейка), субпродукты птицы* (г)	18
Колбасные изделия, продукты из мяса (г)	10
Рыба свежая, свежемороженая, соленая, рыбопродукты, нерыбные продукты моря, консервы рыбные (г)	45
Творог, творожная масса, сырок творожный глазированный (г)	16
Сыр (г)	10
Яйцо (шт)	1 шт. - в неделю
Молоко, кисломолочные напитки (кефир, йогурт, ряженка, снежок и другие) (мл)	180
Масло сливочное, в т.ч. шоколадное (г)	15
Масло растительное (мл)	10
Сметана (г)	10
Сахар, варенье, мед, печенье, кондитерские изделия (г)	20
Чай (г)	1
Кофе, кофейный напиток, цикорий, какао (г)	0,5
Дрожжи прессованные (г)	0,25

Соль (г)	3
Желатин, крахмал картофельный, кисель, уксус 3 %, специи, приправа, пряности, майонез, томат паста, томат-пюре (г)	7

Рекомендуемый набор продуктов для обеспечения питания в отделении ночного пребывания (талоны на обед).

* Грибы и субпродукты включается в рацион граждан, проживающих в учреждениях социального обслуживания, по решению создаваемой в учреждении комиссии, возглавляемой руководителем учреждения, (при отсутствии комиссии – по рекомендации врача-терапевта, работающего в учреждении), с учетом медицинских показаний.

Примечание:

1. Разрешается производить замену отдельных видов продуктов питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 и приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».
2. При составлении меню допустимо отклонение от рекомендуемых норм питания +/- 5%.