



МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ

от 29.08.2018

№ 1266

г. Краснодар

**Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания Краснодарского края – реабилитационных центрах для детей и подростков с ограниченными возможностями, комплексных центрах реабилитации инвалидов и признании утратившим силу приказа министерства социального развития и семейной политики Краснодарского края от 18 ноября 2014 года № 938 «Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания Краснодарского края – реабилитационных центрах для детей и подростков с ограниченными возможностями, комплексных центрах реабилитации инвалидов, кризисных центрах помощи женщинам»**

В целях реализации пункта 6 статьи 8 Закона Российской Федерации от 28 декабря 2013 года № 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации» п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить нормы питания в организациях социального обслуживания Краснодарского края – реабилитационные центры для детей и подростков с ограниченными возможностями, комплексные центры реабилитации инвалидов согласно приложению к настоящему приказу.

2. Отделу информационно-аналитической и методической работы министерства труда и социального развития Краснодарского края (Некрасова):

обеспечить направление настоящего приказа для размещения (опубликования) на официальном сайте администрации Краснодарского края в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и направление на «Официальный интернет-портал правовой информации» ([www.pravo.gov.ru](http://www.pravo.gov.ru));

обеспечить размещение настоящего приказа на официальном сайте министерства труда и социального развития Краснодарского края ([www.sznkuban.ru](http://www.sznkuban.ru)).

3. Признать утратившим силу приказ министерства социального развития Краснодарского края от 18 ноября 2014 года № 938 «Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания Краснодарского края – реабилитационных центрах для детей и подростков с ограниченными возможностями, комплексных центрах реабилитации инвалидов, кризисных центрах помощи женщинам».

4. Контроль за выполнением настоящего приказа возложить на заместителя министра труда и социального развития Краснодарского края С.П. Гаркушу.

5. Приказ вступает в силу по истечении 10 дней после дня его официального опубликования.

Министр



К.А. Федоренко

ПРИЛОЖЕНИЕ

УТВЕРЖДЕНЫ

приказом министерства труда и  
социального развития

Краснодарского края

от 29.08.2018 № 1266

**НОРМЫ**

**питания в организациях социального обслуживания  
Краснодарского края – реабилитационных центрах для детей  
и подростков с ограниченными возможностями, комплексных центрах  
реабилитации инвалидов**

**1. Нормы питания в реабилитационных центрах для детей и подростков с  
ограниченными возможностями**

Нормы питания для детей, находящихся на социальном обслуживании в  
стационарной форме (5-разовое питание)

Таблица № 1

№ п/п	Продукты	Количество в сутки на одного ребенка в возрасте (г, мл, бруто)			
		3 года	4 – 6 лет	7 – 10 лет	11 – 17 лет
1	2	3	4	5	6
1	Хлеб пшеничный	60	100	150	200
2	Хлеб ржаной	40	50	100	150
3	Мука пшеничная	20	50	50	55
4	Мука картофельная	1	1	2	2
5	Крупы, бобовые, макаронные изделия	35	50	65	80
6	Картофель	150	250	300	350
7	Овощи разные и зелень	200	300	350	400
8	Фрукты свежие	100	200	200	250
9	Фрукты сухие	10	15	20	20
10	Сок фруктовый	150	200	200	200
11	Сахар	50	60	70	75
12	Кондитерские изделия	10	15	20	25
13	Масло сливочное	30	35	40	50
14	Масло растительное	5	10	15	20
15	Яйцо, шт.	1/2	1	1	1
16	Творог 9 %	40	50	55	60
17	Молоко, кефир и другие кисломолочные продукты	550	550	550	550
18	Сметана	10	12	15	15
19	Сыр	5	10	10	10
20	Мясо I категории (в т.ч. субпродукты)	100	130	150	180

1	2	3	4	5	6
21	Колбасные изделия	–	15	20	25
22	Птица I кат. п/п	15	25	35	45
23	Морепродукты	–	15	15	20
24	Рыба (филе)	30	40	50	60
25	Сельдь, икра	–	6	6	10
26	Кофе злаковый, какао порошок	2	2	3	4
27	Чай	0,5	0,5	1	1
28	Дрожжи	0,5	1	1	2
29	Соль, специи	4	5	8	10

Рекомендации по распределению в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в реабилитационных центрах для детей и подростков с ограниченными возможностями при стационарном обслуживании детей

Таблица № 2

	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
1	2	3
1	Завтрак	20 – 25 %
2	Второй завтрак	10 %
3	Обед	30 – 35 %
4	Полдник	10 %
5	Ужин	25 – 30 %*

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи детей, находящихся на полустационарном обслуживании в реабилитационных центрах для детей и подростков с ограниченными возможностями

Таблица № 3

	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
1	2	3
1	Завтрак	20 – 25 %
2	Обед	30 – 35 %
3	Полдник	10 %
4	Итого	60 – 70 %

Нормы питания для детей, находящихся на социальном обслуживании в полустационарной форме (3-разовое питание, 60 – 70 % от суточной нормы)

Таблица №4

1	Продукты	Количество в сутки на одного ребенка в возрасте (г, мл, бруто)			
		3 года	4 – 6 лет	7 – 10 лет	11 – 17 лет
	2	3	4	5	6

1	2	3	4	5	6
1	Хлеб пшеничный	40	65	100	130
2	Хлеб ржаной	25	30	65	100
3	Мука пшеничная	13	32,5	32,5	36
4	Мука картофельная	0,05	0,05	1,3	1,3
5	Крупы, бобовые, макаронные изделия	23	33	43	52
6	Картофель	100	163	195	230
7	Овощи разные и зелень	130	200	230	260
8	Фрукты свежие	65	130	130	162,5
9	Фрукты сухие	6,5	9,8	13	13
10	Сок фруктовый	97,5	130	130	130
11	Сахар	32,5	39	45,5	48,8
12	Кондитерские изделия	6,5	9,8	13	16,3
13	Масло сливочное	19,5	22,8	26	32,5
14	Масло растительное	3,3	6,5	9,8	13
15	Яйцо, шт.	0,4	0,7	0,7	0,7
16	Творог 9%	26	32,5	35,8	39
17	Молоко, кефир и другие кисломолочные продукты	357,5	357,5	357,5	357,5
18	Сметана	6,5	7,8	9,8	9,8
19	Сыр	3,3	6,5	6,5	6,5
20	Мясо I категории (в т.ч. субпродукты)	65	84,5	97,5	117
21	Колбасные изделия	-	9,8	13	16,3
22	Птица I категории п/п	9,8	16,3	22,8	29,3
23	Морепродукты	-	9,8	9,8	13
24	Рыба (филе)	19,5	26	32,5	39
25	Сельдь, икра	-	3,9	3,9	6,5
26	Кофе злаковый, какао порошок	1,3	1,3	2	2,6
27	Чай	0,4	0,4	0,7	0,7
28	Дрожжи	0,4	0,7	0,7	1,3
29	Соль, специи	2,6	3,3	5,2	6,5

2. Нормы питания получателей социальных услуг, находящихся на социальном обслуживании в комплексных центрах реабилитации инвалидов в стационарной форме

Таблица № 5

1	2	3	
		3	4
1	Хлеб ржаной	150	150
2	Хлеб пшеничный	150	150
3	Мука пшеничная	10	10
4	Крахмал картофельный	5	5
5	Макаронные изделия	20	20

1	2	3	4
6	Крупы (рисовая, гречневая, пшеничная, манная, овсяная); горох, фасоль, чечевица	80	80
7	Картофель	300	200
8	Овощи свежие (всего), в том числе:	366,7	290
9	Свекла	65	50
10	Морковь	70	55
11	Капуста белокочанная	187,5	150
12	Лук репчатый	24	20
13	Огурцы, помидоры (парниковые)	15,2	15
14	Другие овощи (кабачки, баклажаны, перец сладкий, капуста цветная, капуста брокколи, тыква, фасоль зеленая стручковая)	62,5	50
15	Овощи соленые и маринованные (капуста, огурцы)	18,8	15
16	Зелень (лук зеленый, петрушка, укроп)	20	14,8
17	Овощи консервированные (горошек зеленый, фасоль, кукуруза)	38	24,7
18	Фрукты свежие	150	150
19	Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь)	20,4	20
20	Соки фруктовые, овощные	100	100
21	Говядина	127,7	90
22	Птица	25	22,2
23	Колбаса вареная, сосиски	12	12
24	Рыба, рыбопродукты, нерыбные продукты моря	59,1	32,5
25	Творог	20,4	20
26	Сыр	16	15
27	Яйцо, шт.	1/2	1/2
28	Кисломолочные напитки (кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин)	125	121
29	Молоко	211	200
30	Масло сливочное	20	20
31	Масло растительное	20	20
32	Сметана	15	15
33	Сахар, варенье, печенье, кондитерские изделия	50	50
34	Чай	2	2
35	Кофе, какао	1,4	1,4
36	Желатин	0,5	0,5
37	Дрожжи прессованные	0,25	0,25
38	Соль	6	6
39	Томат-паста, томат-пюре	3	3
40	Шиповник	15	15
41	Смесь белковая композитная сухая	27	27
42	Витаминно-минеральные комплексы (% от физиологической нормы)		50 – 100

2. Нормы питания получателей социальных услуг, находящихся на социальном обслуживании в комплексных центрах реабилитации инвалидов в полустационарной форме

Таблица № 6

	Наименования продуктов питания	Количество продуктов в граммах (нетто) на одного человека в сутки
1	2	3
1	Хлеб (ржаной и пшеничный)	150
2	Мука пшеничная	6
3	Крахмал картофельный	2
4	Макаронные изделия	15
5	Крупы (рисовая, гречневая, пшенная, манная, овсяная); горох, фасоль, чечевица	45
6	Картофель	150
7	Овощи свежие (свекла, морковь, капуста белокочанная, лук репчатый, огурцы, помидоры, кабачки, баклажаны, перец сладкий, капуста цветная, капуста брокколи, тыква, фасоль зеленая стручковая и др.)	200
8	Овощи соленые, маринованные, консервированные (капуста, огурцы, горошек зеленый, фасоль, кукуруза)	20
9	Зелень (лук зеленый, петрушка, укроп)	20
10	Фрукты	90
11	Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь)	10
12	Соки фруктовые, овощные	40
13	Говядина	60
14	Птица	10
15	Колбаса вареная, сосиски	6
16	Рыба, рыбопродукты, нерыбные продукты моря	45
17	Творог	15
18	Сыр	10
19	Яйцо, шт	1 шт. в неделю
20	Кисломолочные напитки (кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин)	60
21	Молоко	100
22	Масло сливочное	15
23	Масло растительное	10
24	Сметана	10
25	Сахар, варенье, печенье, кондитерские изделия	20
26	Чай	1
27	Кофе, какао	0,5
28	Дрожжи прессованные	0,25
29	Соль	3
30	Томат паста, томат-пюре	1
31	Шиповник	7

## Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении диетических блюд

Таблица № 7

№ п/п	Наименование заменяемых продуктов	Масса продуктов, брутто, кг	Наименование заменяющих продуктов	Эквивалентная масса продуктов, брутто, кг	Кулинарное использование
1	2	3	4	5	6
1	Яйца без скорлупы	1,00	Яичный меланж мороженный	1,00	В блюдах из яиц, запеканках, мучных изделиях
2	То же	1,00	Смесь сухая яичная омлетная	0,35	То же
3	То же	1,00	Яичный порошок	0,28	То же
4	Масло коровье несоленое, «Вологодское»*	1,00	Масло крестьянское	1,13	В кулинарных изделиях и блюдах (кроме заправки блюд при отпуске)
5	То же	1,00	Масло коровье любительское	1,06	То же
6	То же	1,00	Масло коровье соленое (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,02 кг)**	1,00	В фаршах, блинах, оладьях
7	То же	1,00	Масло коровье топленое	0,84	В фаршах, блинах, оладьях и для заправки кулинарных изделий
8	Масло подсолнечное	1,00	Масло арахисовое, кукурузное, соевое, хлопковое, оливковое	1,00	В холодных блюдах, мучных изделиях, маринадах, блюдах из рыбы и др.
9	Масло подсолнечное рафинированное	1,00	Масло подсолнечное нерафинированное	1,00	В маринадах, некоторых соусах, холодных, овощных, рыбных блюдах, мучных изделиях



1	2	3	4	5	6
10	Молоко коровье пастеризованное, цельное	1,00	Молоко коровье пастеризованное нежирное (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04 кг)	1,00	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, мучных изделиях, кашах
11	Молоко коровье пастеризованное, цельное	1,00	Молоко коровье цельное сухое	0,12	В супах, соусах, блюдах из яиц, мучных изделиях, овощных, сладких блюдах, напитках и др.
12	Молоко коровье пастеризованное, цельное	1,00	Молоко коровье обезжиренное сухое (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04 кг)	0,09	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, мучных изделиях, кашах
13	То же	1,00	Сливки сухие (с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,042 кг)	0,16	В молочных кашах
14	То же	1,00	Молоко цельное сгущенное с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре сахара на 0,17 кг)	0,38	В сладких блюдах, напитках
15	То же	1,00	Молоко сгущенное стерилизованное в банках	0,46	В супах, соусах сладких блюдах, мучных изделиях и напитках
16	То же	1,00	Сливки сгущенные с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,07 кг и сахара на 0,18 кг)	0,48	В молочных кашах, мучных изделиях
17	Сахар-песок***	1,00	Мед натуральный	1,25	В напитках, киселях, муссах, желе

1	2	3	4	5	6
18	То же	1,00	Рафинадная пудра	1,00	В сладких блюдах, запеканках, пудингах
19	Повидло, джем	1,00	Мармелад фруктово-ягодный (резной)	0,84	В сладких блюдах
20	То же	1,00	Варенье без косточек	1,00	То же
21	Крахмал картофельный сухой (20 % влажности)	1,00	Крахмал картофельный (сырец 50 % влажности)	1,60	В киселях, сладких супах
22	Крахмал картофельный	1,00	Крахмал кукурузный	1,50	В молочных киселях, желе
23	Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,00	Дрожжи хлебопекарные сухие	0,25	Для приготовления напитков, мучных изделий
24	Чай черный байховый не расфасованный	1,00	Чай плиточный черный	1,00	Для приготовления напитков
25	Кофе натуральный, жареный	1,00	Кофе натуральный растворимый	0,35	То же
26	Ванилин	1,00	Ванильный сахар	20,0	В сладких блюдах
27	То же	1,00	Ванильная эссенция	12,7	То же
28	Желатин	1,00	Агароид	0,70	В сладких желеобразных блюдах
29	Горошек зеленый (консервированный)	1,00	Горох овощной (лопатка) свежий	0,82	В холодных блюдах, супах, овощных блюдах, гарнирах
30	То же	1,00	Фасоль овощная (лопатка) свежая	0,82	То же
31	То же	1,00	Зеленый горошек свежий быстрозамороженный	0,71	То же
32	Зелень укропа, петрушки, сельдерея свежая	1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,29 кг)	1,00	Для ароматизации бульонов, супов, соусов
33	То же	1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея измельченная соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,22 кг)	0,76	То же

1	2	3	4	5	6
34	То же	1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками быстрозамороженная	0,76	То же
35	Пастернак, петрушка, сельдерея корневые свежие	1,00	Белые корни петрушки, сельдерея и пастернака сушеные	0,15	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
36	*Щавель свежий	1,00	Пюре из щавеля (консервы)	0,40	В супах с использованием щавеля
37	Шпинат свежий	1,00	Пюре из шпината (консервы)	0,40	В супах с использованием шпината в овощных блюдах
38	Помидоры (томаты) свежие	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12 %	0,46	В супах, соусах и при тушении овощей
39	То же	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15 %	0,37	То же
40	То же	1,00	Сок томатный натуральный****	1,22	То же
41	Помидоры (томаты) свежие	1,00	Консервы. Томаты натуральные целые (округлые плоды)	1,70	В холодных блюдах и гарнирах
42	То же	1,00	Консервы. Томаты натуральные целые (сливовидные плоды)	1,42	То же
43	Лук-порей свежий	1,00	Лук зеленый свежий	0,95	В супах, холодных блюдах, гарнирах, блюдах из овощей
44	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	1,00	Сок томатный натуральный	2,66	В супах, соусах и при тушении мяса, рыбы, овощей и т.д.
45	То же	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15 %	0,80	То же
46	То же	1,00	Томатная паста с содержанием сухих веществ 25 – 30 %	0,40	То же
47	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	1,00	Томатная паста с содержанием сухих веществ 35 – 40 %	0,30	То же

1	2	3	4	5	6
48	То же	1,00	Томатная паста соленая с содержанием сухих веществ 37% (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,03 кг)	0,30	То же
49	Яблоки свежие	1,00	Яблоки целые, половинками, четвертушками (бланшированные в сахарном сиропе) быстрозамороженные	0,8/ 0,73*****	В сладких блюдах
50	Брусника свежая	1,00	Клюква свежая	1,00	В салатах из капусты и в сладких блюдах
51	Урюк	1,00	Курага, кайса	0,75	В пудингах, сладких соусах, блюдах
52	Виноград сушеный (изюм, сабза)	1,00	Цукаты, кайса, курага	1,00	То же
53	Ядро ореха, миндаля сладкого	1,00	Ядро грецких орехов, фундука, арахиса	1,00	В сладких блюдах, пудингах
54	Кислота лимонная пищевая	1,00	Кислота винная пищевая	1,00	В блюдах, где используется лимонная кислота
55	То же	1,00	Сок лимона	8,00	То же

\*\* Здесь и далее в диетах с исключением или ограничением поваренной соли замена на подобные продукты не производится.

\*\*\* Несмотря на то, что сорбит в два раза менее сладок, чем сахароза, норма его взаимозаменяемости 1:1.

\*\*\*\* Расчет нормы замен произведен в соответствии с ГОСТ.

\*\*\*\*\* Числитель – масса яблок при размораживании полуфабриката на воздухе, знаменатель – масса яблок при размораживании полуфабриката в сахарном сиропе.

#### Замена продуктов по белкам и углеводам

Таблица № 8

№ п/п	Наименование продуктов	Количество продуктов в нетто, г	Химический состав			Добавить к суточному рациону (+) или исключить из него (-)
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1	2	3	4	5	6	7

1	2	3	4	5	6	7
Замена хлеба (по белку и углеводам)						
1	Хлеб пшеничный из муки I с.	100	7,5	2,9	51,4	
2	Хлеб ржаной простой формовой	125	7,62	1,5	49,87	
3	Мука пшеничная I с.	70	7,42	0,91	48,3	
4	Макаронны, вермишель I с.	70	7,7	0,91	49,35	
5	Крупа манная	75	7,72	0,9	52,95	
Замена картофеля (по углеводам)						
6	Картофель	100	2,0	0,4	16,3	
7	Свекла	190	2,85	0,19	16,72	
8	Морковь	240	3,12	0,24	16,56	
9	Капуста б/к	370	6,66	0,37	17,39	
10	Макаронны, вермишель I с.	25	2,75	0,32	17,62	
11	Крупа манная	25	2,57	0,25	17,65	
12	Хлеб пшеничный из муки I с.	35	2,62	1,01	17,99	
13	Хлеб ржаной простой формовой	45	2,74	0,54	17,95	
Замена свежих яблок (по углеводам)						
14	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	
15	Яблоки сушеные	15	0,33	0,01	8,85	
16	Курага (без косточек)	18	0,94	0,05	9,18	
17	Чернослив	15	0,34	0,1	8,63	
Замена молока по белку						
18	Молоко	100	2,9	3,2	4,7	
19	Творог полужирный	16	2,88	1,44	0,48	
20	Творог жирный	20	3,0	3,6	0,56	
21	Сыр	13	3,02	3,83	-	
22	Говядина I к.	15	2,79	2,4	-	
23	Говядина II к.	15	3,0	1,47	-	
24	Говядина вырезка	15	3,03	0,42	-	
25	Рыба (треска)	20	3,2	0,12	-	
26	Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая)	7	2,8	1,4	2,1	
Замена мяса (по белку)						
27	Говядина I к.	100	18,6	16,0	-	
28	Говядина II к.	90	18,0	8,82	-	масло+7 г.
29	Говядина вырезка	90	18,18	2,52	-	масло+13 г.
30	Творог полужирный	100	18,0	9,0	3,0	масло+5 г.
31	Творог жирный	120	18,0	21,6	3,7	масло-5 г.
32	Рыба (треска)	115	18,4	0,69	-	масло+5 г.
33	Яйцо куриное	145	18,4	16,67	1,01	
34	Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая)	45	18,0	9,0	13,68	

Замена рыбы (по белку)						
35	Рыба (треска)	100	16,0	0,6	-	
36	Говядина I к.	85	15,81	13,6	-	масло-13 г.
37	Говядина II к.	80	16,0	7,84	-	масло-7 г.
38	Говядина вырезка	80	16,6	2,24	-	
39	Творог полужирный	90	16,2	8,1	2,7	масло-7 г.
40	Творог жирный	110	16,5	19,8	3,08	масло-19 г.
41	Яйцо куриное	125	15,87	14,37	0,87	масло-13 г.
42	Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая)	40	16,0	8,0	12,2	
Замена творога (по белку)						
43	Творог полужирный	100	18,0	9,0	3,0	
44	Говядина I к.	100	18,6	16,0	-	масло-7 г.
45	Говядина II к.	90	18,0	8,82	-	
46	Говядина вырезка	90	18,18	2,52	-	масло+6 г.
47	Рыба (треска)	110	17,6	0,66	-	масло+8 г.
48	Яйцо куриное	140	17,78	16,1	0,98	масло-7 г.
49	Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая)	45	18,0	9,0	13,68	
Замена яйца (по белку)						
50	Яйцо куриное	40	5,08	4,6	0,28	
51	Творог полужирный	30	5,4	2,7	1,2	
52	Творог жирный	35	5,25	6,3	0,98	
53	Сыр	22	5,1	6,49	-	
54	Говядина I к.	30	5,58	4,8	-	
55	Говядина II к.	25	5,0	2,45	-	
56	Говядина вырезка	25	5,05	0,7	-	
57	Рыба (треска)	35	5,6	0,73	-	
58	Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая)	12,7	5,08	2,5	3,8	

Начальник отдела  
организации реабилитации инвалидов



И.А. Шульга