



## МИНИСТЕРСТВО СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

---

### П Р И К А З

от 24.05.20 № 392

г. Саратов

**О внесении изменений в приказы  
министерства социального  
развития Саратовской области  
от 30 октября 2014 года № 1448  
и от 31 декабря 2014 года № 1961**

В соответствии с приказами Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 13 августа 2014 года № 552н «Об утверждении рекомендуемых норм питания при предоставлении социальных услуг в стационарной форме» и от 28 ноября 2014 года № 954н «Об утверждении рекомендуемых норм питания при предоставлении социальных услуг в полустационарной форме социального обслуживания»

### **П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Внести в приказ министерства социального развития Саратовской области от 30 октября 2014 года № 1448 «Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания области» изменения, изложив приложения №3-7 в новой редакции согласно приложениям №1-5 к настоящему приказу.

2. Внести в приказ министерства социального развития Саратовской области от 31 декабря 2014 года № 1961 «Об утверждении порядка признания гражданина нуждающимся в социальном обслуживании и составления индивидуальной программы и порядков предоставления социальных услуг» следующее изменение:

в приложении №3:

в приложении №1:

строку третью пункта г) подраздела 1 раздела 2 «Категория получателей социальных услуг» изложить в следующей редакции:

<p>Сроки предоставления услуги, в том числе: периодичность и продолжительность предоставления услуги</p>	<p>С момента заключения договора на предоставление социальных услуг до момента расторжения по основаниям, предусмотренным действующим законодательством.</p> <p>Время предоставления услуги - не более 480 минут.</p> <p>Ежедневно - 2 раза в сутки.</p> <p>Услуга предоставляется 2 раза в сутки в соответствии с режимом работы организации - с 16.00 до 17.00.</p> <p>На период введения ограничительных мероприятий в соответствии с постановлением Правительства Саратовской области от 26 марта 2020 года №208-П «О введении ограничительных мероприятий в связи с угрозой распространения коронавирусной инфекции (2019-nCoV)» услуга предоставляется 3 раза в сутки.</p>
--	--

3. Заместителю министра по экономике и финансам Аллахвердиевой С.А. провести необходимые мероприятия в целях обеспечения учреждений социального обслуживания объемами финансирования на выполнение государственного задания для исполнения вводимых норм питания.

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

5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности министра



Н.Г. Гурьева

Приложение №1  
к приказу министерства  
социального развития  
Саратовской области  
от 27.05.2020 № 392

«Приложение №3 к приказу  
министерства социального  
развития Саратовской области  
от 30.10.2014 № 1448

Нормы питания граждан старше 18 лет в социально-оздоровительных центрах, в отделениях «Мать и дитя» реабилитационных центров для детей и подростков с ограниченными возможностями

Наименование продуктов питания	Нормы питания (количество продуктов в граммах на одного человека в сутки)	
	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	150	150
Хлеб ржаной	150	150
Мука пшеничная	10	10
Крахмал картофельный	5	5
Макаронные изделия	20	20
Крупы (рисовая, гречневая, пшенная, манная, овсяная), горох, фасоль, чечевица	80	80
Картофель	300	200
Овощи свежие (всего), в том числе:	366,7	290
свекла	65	50
морковь	70	55
Капуста белокочанная	187,5	150
Лук репчатый	24	20
Огурцы, помидоры (парниковые)	15,2	15
Другие овощи (кабачки, баклажаны, перец сладкий, капуста цветная, капуста брокколи, тыква, фасоль зеленая стручковая)	62,5	50
Овощи соленые и маринованные (капуста, огурцы)	18,8	15
Зелень (лук зеленый, петрушка, укроп)	20	14,8
Овощи консервированные (горошек зеленый, фасоль, кукуруза)	38	24,7
Фрукты свежие	150	150
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь)	20,4	20
Соки фруктовые, овощные	100	100
Говядина	127,7	90

Птица	25	22,2
Колбаса вареная, сосиски	12	12
Рыба, рыбопродукты, нерыбные продукты моря	59,1	32,5
Творог	20,4	20
Сыр	16	15
Яйцо	½ шт.	½ шт.
Кисломолочные напитки (кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин)	125	121
Молоко	211	200
Масло сливочное	20	20
Масло растительное	20	20
Сметана	15	15
Сахар, варенье, печенье, кондитерские изделия	50	50
Чай	2	2
Кофе, какао	1,4	1,4
Желатин	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	0,25	0,25
Соль	6	6
Томат- паста, томат-пюре	3	3
Шиповник	15	15
Смесь белковая композитная сухая*	27	27
Витаминно-минеральные комплексы (% от физиологической нормы)		50-100

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

**Нормы питания детей отделения «Мать и дитя» в реабилитационных центрах для детей и подростков с ограниченными возможностями, социально-оздоровительных центров, детей дневного и стационарного отделения в реабилитационных центрах для детей и подростков с ограниченными возможностями от 1 до 7 лет**

Наименование пищевых продуктов или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	В г, мл, брутто		В г, мл, нетто	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5 %	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5 %	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15 %	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат.потр./цыплята-бройлеры 1 кат.потр./индейка 1 кат.потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в том числе филе слабо-или малосоленое	34	39	32	37
Колбасные изделия	-	7	-	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель с 01.09. по 31.10	160	187	120	140
с 31.10. по 31.12.	172	200	120	140
с 31.12. по 28.02.	185	215	120	140
с 29.02. по 01.09.	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50

Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фито-чай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
Химсостав (без учета т/о) белок, граммы	-	-	59	73
Жир,г	-	-	56	69
Углеводы, г	-	-	215	275
Энергетическая ценность, калории	-	-	1560	1963

Примечание:

1. При составлении меню допустимо отклонение от рекомендуемых норм питания +/-5%;
2. При использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто;
3. Доля кисломолочных напитков может составлять 135-150 мл. для детей в возрасте 1 - 3 года и 150-180 мл.-для детей 3-7 лет;
4. Процент отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;
5. Количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;
6. В том числе для приготовления блюд и напитков в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть

уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;

7. Допустимые отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/- 10%.

**Нормы питания детей отделения «Мать и дитя» в реабилитационных центрах для детей и подростков с ограниченными возможностями, социально-оздоровительных центров, детей дневного и стационарного отделения в реабилитационных центрах для детей и подростков с ограниченными возможностями от 7 до 18 лет**

Наименование пищевых продуктов или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	В г, мл, брутто		В г, мл, нетто	
	7-10 лет	11-18 лет	7-10 лет	11-18 лет
Молоко ( м.д.ж. 2,5 %, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты ( м.д.ж. 2,5 %, 3,2%)	150	180	150	180
Творог (м.д.ж. не менее 9 % )	50	60	50	60
Сметана с м.д.ж. не более 15 %	10	10	10	10
Сыр	10	12	9,8	11,8
Мясо жилованное (на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)		
Цыплята 1 кат. потрошенные (куры 1 кат.п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба (филе)	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Картофель	250*	250*	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280**	320**
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185**	185**
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Мука пшеничная	15	20	15	20
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18



Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Сахар***	40	45	40	45
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль поваренная пищевая йодированная	5	7	5	7

\*Масса брутто приводится для нормы отходов 25%.

\*\* Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

\*\*\*В том числе для приготовления блюд и напитков в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта.

**Приложение №2  
к приказу министерства  
социального развития  
Саратовской области  
от 27.05.2020 № 392**

«Приложение №4 к приказу  
министерства социального  
развития Саратовской области  
от 30.10.2014 № 1448

**Нормы питания детей от 4 до 7 лет,  
проживающих в специальных реабилитационных домах-интернатах для  
детей**

Наименование пищевых продуктов или группы пищевых продуктов	Количество продуктов	
	В г, мл, бруто	В г, мл, нетто
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5 %	450	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5 %	40	40
Сметана с м.д.ж. не более 15 %	11	11
Сыр твердый	6,4	6
Мясо (бескостное/на кости)	60,5/75	55
Птица (куры 1 кат.потр./цыплята- бройлеры 1 кат.потр./индейка 1 кат.потр.)	27/27/26	24
Рыба (филе), в том числе филе слабо-или малосоленое	39	37
Колбасные изделия	7	6,9
Яйцо куриное столовое	0,6 шт.	24
Картофель с 01.09. по 31.10	187	140
с 31.10. по 31.12.	200	140
с 31.12. по 28.02.	215	140
с 29.02. по 01.09.	234	140
Овощи, зелень	325	260
Фрукты (плоды) свежие	114	100
Фрукты (плоды) сухие	11	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	50	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	80	80
Крупы (злаки), бобовые	43	43
Макаронные изделия	12	12
Мука пшеничная хлебопекарная	29	29

Масло коровье сладкосливочное	21	21
Масло растительное	11	11
Кондитерские изделия	20	20
Чай, включая фито-чай	0,6	0,6
Какао-порошок	0,6	0,6
Кофейный напиток	1,2	1,2
Сахар	47	47
Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,5
Мука картофельная (крахмал)	3	3
Соль пищевая поваренная	6	6
Химсостав (без учета т/о) белок, граммы	-	73
Жир.г	-	69
Углеводы, г	-	275
Энергетическая ценность, калории	-	1963

Примечание:

1. При составлении меню допустимо отклонение от рекомендуемых норм питания +/-5%;
2. При использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто;
3. Доля кисломолочных напитков может составлять 135-150 мл. для детей в возрасте 1 - 3 года и 150-180 мл.-для детей 3-7 лет;
4. Процент отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;
5. Количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;
6. В том числе для приготовления блюд и напитков в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;
7. Допустимые отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/- 10%.

**Нормы питания детей от 7 до 18 лет,  
проживающих в специальных реабилитационных домах-интернатах для  
детей**

Наименование пищевых продуктов или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	В г, мл, брутто		В г, мл, нетто	
	7-10 лет	11-18 лет	7-10 лет	11-18 лет
Молоко ( м.д.ж. 2,5 %, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты ( м.д.ж. 2,5 %, 3,2%)	150	180	150	180
Творог (м.д.ж. не менее 9 % )	50	60	50	60
Сметана с м.д.ж. не более 15 %	10	10	10	10
Сыр	10	12	9,8	11,8
Мясо жилованное (на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)		
Цыплята 1 кат. потрошенные (куры 1кат.п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба (филе)	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Картофель	250*	250*	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280**	320**
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185**	185**
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Мука пшеничная	15	20	15	20
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4

Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Сахар***	40	45	40	45
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль поваренная пищевая йодированная	5	7	5	7

\*Масса брутто приводится для нормы отходов 25%.

\*\* Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

\*\*\*В том числе для приготовления блюд и напитков в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта».

Приложение №3  
к приказу министерства  
социального развития  
Саратовской области  
от 27.05.2020 № 392

«Приложение №5 к приказу  
министерства социального  
развития Саратовской области  
от 30.10.2014 № 1448

**Нормы питания обучающихся от 15 до 18 лет  
в комплексе-интернате профессионального обучения для инвалидов и  
лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Наименование пищевых продуктов или группы пищевых продуктов	В г, мл, брутто	В г, мл, нетто
Молоко ( м.д.ж. 2,5 %, 3,2%)	300	300
Кисломолочные продукты ( м.д.ж. 2,5 %, 3,2%)	180	180
Творог (м.д.ж. не менее 9 % )	60	60
Сметана с м.д.ж. не более 15 %	10	10
Сыр	12	11,8
Мясо жилованное (на кости) 1 кат.	86 (105)	
Цыплята 1 кат. потрошенные (куры 1 кат.п/п)	60 (76)	53
Рыба (филе)	80	77
Колбасные изделия	20	19,6
Яйцо диетическое	1 шт.	40
Картофель	250*	188
Овощи свежие, зелень	400	320**
Фрукты (плоды) свежие	200	185**
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	20	20
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	120	120
Хлеб пшеничный	200	200
Крупы, бобовые	50	50
Макаронные изделия	20	20
Мука пшеничная	20	20
Масло сливочное	35	35
Масло растительное	18	18

Кондитерские изделия	15	15
Чай	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2
Сахар***	45	45
Дрожжи хлебопекарные	2	2
Соль поваренная пищевая йодированная	7	7

\*Масса брутто приводится для нормы отходов 25%.

\*\* Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

\*\*\*В том числе для приготовления блюд и напитков в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта.

**Нормы питания граждан старше 18 лет, находящихся на реабилитации в центре адаптации и реабилитации инвалидов, и обучающихся в комплексе-интернате профессионального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в стационарной форме социального обслуживания**

Наименование продуктов питания	Нормы питания (количество продуктов в граммах на одного человека в сутки)	
	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	150	150
Хлеб ржаной	150	150
Мука пшеничная	10	10
Крахмал картофельный	5	5
Макаронные изделия	20	20
Крупы (рисовая, гречневая, пшеничная, манная, овсяная), горох, фасоль, чечевица	80	80
Картофель	300	200
Овощи свежие (всего), в том числе:	366,7	290
свекла	65	50
морковь	70	55
Капуста белокочанная	187,5	150
Лук репчатый	24	20
Огурцы, помидоры (парниковые)	15,2	15
Другие овощи (кабачки, баклажаны, перец сладкий, капуста цветная, капуста брокколи, тыква, фасоль зеленая стручковая)	62,5	50
Овощи соленые и маринованные (капуста, огурцы)	18,8	15
Зелень (лук зеленый, петрушка, укроп)	20	14,8
Овощи консервированные (горошек зеленый, фасоль, кукуруза)	38	24,7
Фрукты свежие	150	150
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь)	20,4	20
Соки фруктовые, овощные	100	100
Говядина	127,7	90
Птица	25	22,2
Колбаса вареная, сосиски	12	12
Рыба, рыбопродукты, нерыбные продукты моря	59,1	32,5
Творог	20,4	20
Сыр	16	15
Яйцо	½ шт.	½ шт.
Кисломолочные напитки (кефир, йогурт,	125	121



ряженка, простокваша, ацидофилин)		
Молоко	211	200
Масло сливочное	20	20
Масло растительное	20	20
Сметана	15	15
Сахар, варенье, печенье, кондитерские изделия	50	50
Чай	2	2
Кофе, какао	1,4	1,4
Желатин	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	0,25	0,25
Соль	6	6
Томат- паста, томат-пюре	3	3
Шиповник	15	15
Смесь белковая композитная сухая*	27	27
Витаминно-минеральные комплексы (% от физиологической нормы)		50-100

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

**Нормы питания граждан старше 18 лет, находящихся на реабилитации в центре адаптации и реабилитации инвалидов, и обучающихся в комплексе-интернате профессионального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в полустационарной форме социального обслуживания**

<b>Наименование продуктов питания</b>	<b>Количество продуктов в граммах (нетто) на одного человека сутки</b>
Хлеб (ржаной и пшеничный)	150
Мука пшеничная	6
Крахмал картофельный	2
Макаронные изделия	15
Крупы (рисовая, гречневая, пшенная, манная, овсяная), горох, фасоль, чечевица	45
Картофель	150
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
Овощи соленые, маринованные, консервированные (капуста, огурцы, горошек зеленый, фасоль, кукуруза)	20
Зелень (лук зеленый, петрушка, укроп)	20
Фрукты	90
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь)	10
Соки фруктовые, овощные	40
Говядина	60
Птица	10
Колбаса вареная, сосиски	6
Рыба, рыбопродукты, нерыбные продукты моря	45
Творог	15
Сыр	10
Яйцо	1 шт. в неделю
Кисломолочные напитки (кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин)	60
Молоко	100
Масло сливочное	15
Масло растительное	10
Сметана	10
Сахар, варенье, печенье, кондитерские изделия	20
Чай	1

Кофе, какао	0,5
Дрожжи прессованные	0,25
Соль	3
Томат- паста, томат-пюре	1
Шиповник	7

Приложение №4  
к приказу министерства  
социального развития  
Саратовской области  
от 27.05.2020 № 392

«Приложение №6 к приказу  
министерства социального  
развития Саратовской области  
от 30.10.2014 № 1448

**Нормы питания**  
получателей социальных услуг в стационарной форме социального  
обслуживания в учреждениях для лиц пожилого возраста и инвалидов, а  
также для лиц без определенного места жительства

Наименования продуктов питания	Нормы питания (количество продуктов в граммах на одного человека в сутки)	
	Брутто	Нетто
Хлеб (ржаной и пшеничный)	300	300
Мука пшеничная	45	45
Крахмал картофельный	5	5
Макаронные изделия	20	20
Крупы (рисовая, гречневая, пшенная, манная, овсяная); горох, фасоль, чечевица	80	80
Картофель	300	200
Овощи свежие (всего), в том числе:	366,7	290
Свекла	65	50
Морковь	70	55
Капуста белокочанная	187,5	150
Лук репчатый	24	20
Огурцы, помидоры (парниковые)	15,2	15
Другие овощи (кабачки, баклажаны, перец сладкий, капуста цветная, капуста брокколи, тыква, фасоль зеленая стручковая)	62,5	50
Овощи соленые и маринованные (капуста, огурцы)	18,8	15
Зелень (лук зеленый, петрушка, укроп)	20	14,8
Овощи консервированные (горошек зеленый, фасоль, кукуруза)	38	24,7
Фрукты свежие	150	150
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь)	20,4	20

Соки фруктовые, овощные	100	100
Говядина	127,7	90
Птица	45	40
Колбаса вареная, сосиски	25	25
Рыба, рыбопродукты, нерыбные продукты моря	76	42
Творог	40	39,2
Сыр	16	15
Яйцо	1/2 шт.	1/2 шт.
Кисломолочные напитки (кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин)	200	193,6
Молоко	211	200
Масло сливочное	20	20
Масло растительное	20	20
Сметана	15	15
Сахар, варенье, печенье, кондитерские изделия	72	72
Чай	2	2
Кофе, какао	1,5	1,5
Желатин	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	1	1
Специи	1	1
Соль	6	6
Томат паста, томат-пюре	4	4
Шиповник	15	15
Смесь белковая композитная сухая*	27	27
Витаминно-минеральные комплексы (% от физиологической нормы)*		50 - 100

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

### Примечания:

1. По решению создаваемой в учреждении социального обслуживания комиссии, возглавляемой руководителем учреждения (далее – комиссия), с учетом медицинских показаний гражданам пожилого возраста и инвалидам, а также лицам без определенного места жительства допускается изменение калорийности, пищевой ценности, количества продуктов и выхода блюд на 10-15%, а также допускается устанавливать индивидуальный объем выдаваемой пищи.
2. По решению комиссии учреждение может производить замену отдельных продуктов с целью удовлетворения потребности клиентов в питании по ассортименту, температуре, нормам выдачи, калорийности, с учетом их физического состояния и личных пожеланий.
3. При использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса

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

4. 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.
5. Нормы питания, установленные данным приложением, действуют для лиц без определенного места жительства, получающих социальные услуги в полустационарной форме, на период введения ограничительных мероприятий в соответствии с постановлением Правительства Саратовской области от 26 марта 2020 года №208-П «О введении ограничительных мероприятий в связи с угрозой распространения коронавирусной инфекции (2019-nCoV)».

Приложение №5  
к приказу министерства  
социального развития  
Саратовской области  
от 27.05.2020 № 392

«Приложение №7 к приказу  
министерства социального  
развития Саратовской области  
от 30.10.2014 № 1448

**Нормы питания при предоставлении социальных услуг  
в полустационарной форме социального обслуживания  
лицам без определенного места жительства**

Наименования продуктов питания	Количество продуктов в граммах (нетто) на одного человека в сутки
Хлеб (ржаной и пшеничный)	150
Мука пшеничная	18
Крахмал картофельный	2
Макаронные изделия	15
Крупы (рисовая, гречневая, пшенная, манная, овсяная); горох, фасоль, чечевица	45
Картофель	150
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
Овощи соленые, маринованные, консервированные (капуста, огурцы, горошек зеленый, фасоль, кукуруза)	20
Зелень (лук зеленый, петрушка, укроп)	20
Фрукты	90
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь)	10
Соки фруктовые, овощные	40
Говядина	60
Птица	18
Колбаса вареная, сосиски	10
Рыба, рыбопродукты, нерыбные продукты моря	45

Творог	16
Сыр	10
Яйцо	1 шт. - в неделю
Кисломолочные напитки (кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин)	80
Молоко	100
Масло сливочное	15
Масло растительное	10
Сметана	10
Сахар, варенье, печенье, кондитерские изделия	20
Чай	1
Кофе, какао	0,5
Дрожжи прессованные	0,25
Соль	3
Специи	1
Томат паста, томат-пюре	3
Шиповник	7

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

**Примечание:**

1. Учреждение может производить замену отдельных продуктов с целью удовлетворения потребности клиентов в питании по ассортименту, температуре, нормам выдачи, калорийности, а также с учетом их физического состояния и личных пожеланий.»