



**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ  
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**П Р И К А З**

от 13 октября 2020 года № 702

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» ПРИКАЗЫВАЮ:

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» следующие изменения:

в приложении №2:

в приложении №1 к Порядку предоставления социальных услуг в стационарной форме социального обслуживания строку третью пункта г) подраздела 1 раздела 2 «Категория получателей социальных услуг» изложить в следующей редакции:

Сроки предоставления услуги, в том числе: периодичность и продолжительность предоставления услуги	С момента заключения договора на предоставление социальных услуг до момента расторжения по основаниям, предусмотренным действующим законодательством. Время предоставления услуги - не более 480 минут Периодичность - ежедневно обеспечение питанием 4 раза в сутки.
---	---

в приложении №3:

в приложении №1 к Порядку предоставления социальных услуг в полустационарной форме социального обслуживания строку третью пункта г) подраздела 1 раздела 2 «Категория получателей социальных услуг» изложить в следующей редакции:

Сроки предоставления услуги, в том числе: периодичность и продолжительность предоставления услуги	С момента заключения договора на предоставление социальных услуг до момента расторжения по основаниям, предусмотренным действующим законодательством.  Время предоставления услуги - не более 480 минут.  Ежедневно - 2 раза в сутки в соответствии с режимом работы организации.
---	---

3. Заместителю министра 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 возложить на заместителя министра Обрежа Н.Н.

**Заместитель Председателя  
Правительства Саратовской области –  
министр труда и социальной  
защиты Саратовской области**



**С.Ю. Наумов**

Приложение № 1  
к приказу министерства труда и  
социальной защиты Саратовской  
области  
от 13.10.2020 № 702

«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 (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)	20,2	20
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	½ шт.	½ шт.
Кисломолочные напитки (кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин)	200	200
Молоко	200	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
Уксус 3%	2	2
Соль	6	6
Томат- паста, томат-шюре	4	4
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).

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.

**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 %	600	550	600	550
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 9 %	50	50	50	50
Сметана с м.д.ж. не более 15 %	8	10	8	10
Сыр	10,2	10,2	10	10
Мясо 1 категории	100	100	100	100
Куры потр. 1 категории	20	30	20	30
Рыба (филе), в том числе филе слабо-или малосоленое	27	42	27	42
Колбасные изделия	-	10,2	-	10
Яйцо диетическое (шт.)	1	1	1	1
Картофель	180*	240*	135	180
Овощи, зелень	200	300	160**	240**
Фрукты (плоды) свежие	250	260	250**	260**
Фруктовое пюре	250	-	250	-
Фрукты (плоды) сухие	10	15	10	15
Соки фруктовые (овощные)	150	200	150	200
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	50	30	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	70	90	70	90

Крупы (злаки), бобовые, макаронные изделия	45	45	45	45
Мука пшеничная хлебопекарная	16	25	16	25
Масло коровье сладкосливочное	30	35	30	35
Масло растительное	7	10	7	10
Кондитерские изделия	20	25	20	25
Чай, включая фито-чай	0,2	0,2	0,2	0,2
Какао-порошок	-	0,3	-	0,3
Кофе (кофейный напиток)	1	2	1	2
Сахар***	35	55	35	55
Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,4	0,3	0,4
Мука картофельная (крахмал)	-	2	-	2
Соль пищевая поваренная	3	5	3	5
Специи	1	1	1	1
<b>Химический состав:</b>				
<b>Белки (г)</b>	75,3	84,4		
<b>Жиры (г)</b>	81,2	92		
<b>Углеводы (г)</b>	232	305,3		
<b>Энергетическая ценность, (ккал)</b>	1966	2387		

### Примечания:

\*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».

1. При составлении меню допустимо отклонение от рекомендуемых норм питания +/-5%;

2. Доля кисломолочных напитков может составлять 135-150 мл. для детей в возрасте 1 - 3 года и 150-180 мл.-для детей 3-7 лет;

3. Процент отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;

4. Количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;

5. 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 и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5 %	500	500	500	500
Творог (м.д.ж. не менее 9 %)	60	70	60	70
Сметана с м.д.ж. не более 15 %	10	11	10	11
Сыр	12,2	12,2	12	12
Мясо 1 кат.	110	110	110	110
Куры потр. 1кат.	40	50	40	50
Рыба (филе)	80	110	80	110
Колбасные изделия	25,3	25,3	25	25
Яйцо диетическое, шт.	1	1	1	1
Картофель	300*	400*	225	300
Овощи свежие, зелень	400	475	300**	356**
Фрукты (плоды) свежие	300	300	280**	280**
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки фруктовые, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	100	150	100	150
Хлеб пшеничный	200	250	200	250
Крупы, бобовые,	60	75	60	75

макаронные изделия				
Мука пшеничная	40	42	40	42
Мука картофельная	4	4	4	4
Масло сливочное	45	51	45	51
Масло растительное	15	19	15	19
Кондитерские изделия	30	30	30	30
Чай	2	2	2	2
Кофе (кофейный напиток)	2	2	2	2
Какао	2	2	2	2
Сахар***	65	70	65	70
Дрожжи хлебопекарные	2	2	2	2
Соль поваренная пищевая йодированная	6	8	6	8
Специи	2	2	2	2
<b>Химический состав:</b>				
<b>Белки (г)</b>	111,7	130		
<b>Жиры (г)</b>	118,8	133		
<b>Углеводы (г)</b>	424	498		
<b>Энергетическая ценность, (ккал)</b>	3209	3715		

### Примечания:

\*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.

1. В летний оздоровительный период (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни фактически сложившаяся норма расходов на питание увеличивается на 10 процентов в день на каждого человека.

2. Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (образовательным организациям, медицинским организациям, организациям, оказывающим социальные услуги, в которые помещаются дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, под надзор), организациям, осуществляющим образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам.



Приложение № 2  
к приказу министерства труда и  
социальной защиты Саратовской  
области  
от 13.10.2020 № 702

«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, брутто	В г, мл, нетто
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5 %	550	550
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 9 %	50	50
Сметана с м.д.ж. не более 15 %	10	10
Сыр	10,1	10
Мясо 1 кат.	100	100
Куры потр. 1 кат.	30	30
Рыба (филе), в том числе филе слабо-или малосоленое	42	42
Колбасные изделия	10,1	10
Яйцо диетическое, шт.	1	1
Картофель	240*	180
Овощи, зелень	300	260**
Фрукты (плоды) свежие	260	240**
Фрукты (плоды) сухие	15	15
Соки фруктовые (овощные)	200	200
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	50	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	90	90
Крупы (злаки), бобовые, макаронные изделия	45	45
Мука пшеничная хлебопекарная	25	25
Мука картофельная	2	2
Масло коровье сладкосливочное	35	35
Масло растительное	10	10

Кондитерские изделия	25	25
Чай, включая фито-чай	0,6	0,6
Какао-порошок	0,3	0,3
Кофе (кофейный напиток)	2	2
Сахар***	55	55
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,4
Мука картофельная (крахмал)	3	3
Соль пищевая поваренная	5	5
Специи	1	1
<b>Химический состав:</b>		
<b>Белки (г)</b>	84,4	
<b>Жиры (г)</b>	92	
<b>Углеводы (г)</b>	305,3	
<b>Энергетическая ценность, (ккал)</b>	2387	

**Примечания:**

\* 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;

1. При составлении меню допустимо отклонение от рекомендуемых норм питания +/-5%;
2. Доля кисломолочных напитков может составлять 135-150 мл. для детей в возрасте 1 - 3 года и 150-180 мл.-для детей 3-7 лет;
3. Процент отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;
4. Количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;
5. Допустимые отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/- 10%;
6. В летний оздоровительный период (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни фактически сложившаяся норма расходов на питание увеличивается на 10% в день на каждого человека.
7. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к указанным нормам обеспечения.

8. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организацией для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организацией, осуществляющей образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам, по согласованию с органами здравоохранения определяются продукты и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

**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 и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5 %	500	500	500	500
Творог (м.д.ж. не менее 9 % )	60	70	60	70
Сметана с м.д.ж. не более 15 %	10	11	10	11
Сыр	10,1	12,1	10	12
Мясо 1 кат.	110	110	100	100
Куры 1 кат. потр.	40	50	40	50
Рыба (филе)	80	110	80	110
Колбасные изделия	25,3	25,3	25	25
Яйцо диетическое, шт.	1	1	1	1
Картофель	300*	400*	225	300
Овощи свежие, зелень	400	475	300**	356**
Фрукты (плоды) свежие	300	300	280**	280**
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки фруктовые, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Хлеб ржаной (ржано- пшеничный)	100	150	100	150
Хлеб пшеничный	200	250	200	250

Крупы, бобовые, макаронные изделия	60	75	60	75
Мука пшеничная	40	42	40	42
Мука картофельная	4	4	4	4
Масло сливочное	45	51	45	51
Масло растительное	15	19	15	19
Кондитерские изделия	30	30	30	30
Чай	2	2	2	2
Кофе (кофейный напиток)	2	2	2	2
Какао	2	2	2	2
Сахар***	65	70	65	70
Дрожжи хлебопекарные	2	2	2	2
Соль поваренная пищевая йодированная	6	8	6	8
Специи	2	2	2	2
<b>Химический состав:</b>				
<b>Белки (г)</b>	111,7	130		
<b>Жиры (г)</b>	118,8	133		
<b>Углеводы (г)</b>	424	498		
<b>Энергетическая ценность, (ккал)</b>	3209	3715		

### Примечания:

\*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.

1. При составлении меню допустимо отклонение от рекомендуемых норм питания +/-5%;
2. Процент отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;
3. Количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;
4. Допустимые отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/- 10%;
5. В летний оздоровительный период (до 90 дней), в выходные, праздничные

и каникулярные дни фактически сложившаяся норма расходов на питание увеличивается на 10% в день на каждого человека.

6. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к указанным нормам обеспечения.

7. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организацией для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организацией, осуществляющей образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам, по согласованию с органами здравоохранения определяются продукты и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

Приложение № 3  
к приказу министерства труда и  
социальной защиты Саратовской  
области  
от 13.10.2020 № 702

«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**

<b>Наименование пищевых продуктов или группы пищевых продуктов</b>	<b>В г, мл, бруто</b>	<b>В г, мл, нетто</b>
Молоко ( м.д.ж. 2,5 %, 3,2%)	300	300
Кисломолочные продукты ( м.д.ж. 2,5 %, 3,2%)	200	200
Творог (м.д.ж. не менее 9 % )	70	70
Сметана с м.д.ж. не более 15 %	11	11
Сыр	12	12
Мясо 1 кат.	110	110
Куры 1 кат. потрошенные	60	50
Рыба (филе)	110	110
Колбасные изделия	25,5	25
Яйцо диетическое, шт.	1	1
Картофель	530*	400
Овощи свежие, зелень	550	475**
Фрукты (плоды) свежие	350	300**
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	20	20
Соки фруктовые, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	150	150
Хлеб пшеничный	250	250
Крупы, бобовые, макаронные изделия	75	75
Мука пшеничная	42	42
Мука картофельная	4	4
Масло сливочное	51	51
Масло растительное	19	19
Кондитерские изделия	30	30

Чай	2	2
Кофе (кофейный напиток)	2	2
Какао	2	2
Сахар***	70	70
Дрожжи хлебопекарные	2	2
Соль поваренная пищевая йодированная	8	8
Специи	2	2
Смесь белковая композитная сухая (расчет смеси приведен на примере специализированного продукта питания, где в 100,0 граммах смеси содержится 40,0 грамм белка)	24,5-49,0	-

**Примечания:**

\*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.

1. При составлении меню допустимо отклонение от рекомендуемых норм питания +/-5%;
2. Процент отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;
3. Количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;
4. Допустимые отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/- 10%;
5. В летний оздоровительный период (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни фактически сложившаяся норма расходов на питание увеличивается на 10% в день на каждого человека.

**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**

Наименование продуктов питания	Нормы питания (количество продуктов в граммах на одного человека в сутки)	
	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный (ржаной)	300	300
Мука пшеничная	45	45
Крахмал картофельный	5	5
Макаронные изделия	20	20
Крупы (рисовая, гречневая, пшенная, манная, овсяная), горох, фасоль, чечевица и др.	80	80
Картофель	300	200
Овощи свежие (всего), в том числе:	366,7	295
свекла	65	50
морковь	70	55
Капуста белокочанная	187,5	150
Лук репчатый	24	20
Огурцы, помидоры (парниковые)	20,2	20
Другие овощи (кабачки, баклажаны, перец сладкий, капуста цветная, капуста брокколи, тыква, фасоль зеленая стручковая и др.)	62,5	50
Овощи соленые и маринованные (капуста, огурцы и др.)	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 и др.)	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 столовое, шт.	½ шт.	½ шт.



Кисломолочные напитки (кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин)	200	200
Молоко	200	200
Масло сливочное	20	20
Масло растительное	20	20
Сметана	15	15
Сахар, варенье, печенье, кондитерские изделия	72	72
Чай	2	2
Кофе (кофейный напиток), какао порошок	1,5	1,5
Желатин	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	1	1
Соль	6	6
Специи	1	1
Уксус 3%	2	2
Томат- паста, томат-пюре	4	4
Шиповник	15	15
Смесь белковая композитная сухая*	27	27
Витаминно-минеральные комплексы (% от физиологической нормы)		50-100

**Примечания:**

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

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.

Приложение № 4  
к приказу министерства труда и  
социальной защиты Саратовской  
области  
от 13.10.2020 № 702

«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 и другие); 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)	20,2	20
Другие овощи (кабачки, баклажаны, перец сладкий, капуста цветная, капуста брокколи, тыква, фасоль зеленая стручковая и другие)	62,5	50
Овощи соленые и маринованные (капуста, огурцы и другие)	18,8	15
Зелень (лук зеленый, петрушка, укроп и другие)	20	14,8
Овощи консервированные (горошек	38	24,7

зеленый, фасоль, кукуруза и другие)		
Фрукты свежие	150	150
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь и другие)	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 и другие)	200	200
Молоко	200	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
Уксус 3%	2	2
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. 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.

4. 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.

5. 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.

6. При составлении меню допустимо отклонение от рекомендуемых норм питания +/-5%;

Приложение № 5  
к приказу министерства труда и  
социальной защиты Саратовской  
области  
от 13.10.2020 № 702

«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 и другие); 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 другие)	200
Овощи соленые, маринованные, консервированные (капуста, огурцы, горошек зеленый, фасоль, кукуруза и другие)	20
Зелень (лук зеленый, петрушка, укроп и другие)	20
Фрукты	90
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь и другие)	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 и другие)	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
Уксус 3%	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;
2. При составлении меню допустимо отклонение от рекомендуемых норм питания +/-5%.»