

Утверждено
постановлением
Правительства
Нижегородской области
от _____ N _____

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИЯХ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Организация питания в учреждениях социального обслуживания Нижегородской области (далее – учреждения) является неотъемлемой частью социального обслуживания.

1.2. К учреждениям относятся:

1.2.1. Дома-интернаты для престарелых и инвалидов.

1.2.2. Дома-интернаты для ветеранов войны и труда.

1.2.3. Дома-интернаты (отделения) милосердия для престарелых и инвалидов.

1.2.4. Дома-интернаты (отделения) милосердия для ветеранов войны и труда.

1.2.5. Психоневрологические интернаты (отделения) милосердия.

1.2.6. Детские психоневрологические интернаты (отделения) милосердия.

1.2.7. Специальные дома-интернаты (отделения) для престарелых и инвалидов.

1.2.8. Психоневрологические интернаты.

1.2.9. Детские психоневрологические интернаты.

1.2.10. Социально-реабилитационные центры.

1.2.11. Социально-оздоровительные центры.

1.2.12. Центры социальной помощи семье и детям.

1.2.13. Социальные приюты для детей.

1.2.14. Социально-оздоровительные центры для несовершеннолетних.

1.2.15. Профессиональные училища-интернаты для инвалидов.

1.2.16. Комплексные центры социального обслуживания населения.

1.2.17. Центры социальной адаптации (помощи).

1.2.18. Дома ветеранов.

1.2.19. Реабилитационные центры для детей и подростков с ограниченными возможностями.

1.2.20. Социально-реабилитационные центры для несовершеннолетних.

1.3. Питание в учреждениях организуется в соответствии с рационами питания, отличающимися по содержанию основных пищевых веществ и

энергетической ценности, технологии приготовления пищи и среднесуточному набору продуктов питания, утвержденному настоящим положением для каждого типа учреждений (Приложение 1 – 16).

1.4. Для организации питания у лиц, страдающих заболеваниями, требующими специализированного питания, используются стандартные диеты, составляемые на основе утвержденного для данного типа учреждений среднесуточного набора продуктов питания.

Индивидуализация химического состава и калорийности стандартных диет осуществляется путем подбора имеющихся в картотеке блюд и кулинарных изделий, увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, масло), контроля продуктовых домашних передач для граждан, находящихся в учреждениях социального обслуживания, а также путем использования биологически активных добавок к пище и готовых специализированных смесей. Для коррекции пищевого рациона может включаться 20 – 50% белка готовых специализированных смесей.

Картотека блюд и кулинарных изделий в каждом учреждении утверждается директором учреждения.

1.5. Во всех стационарных учреждениях устанавливается пятиразовый режим питания, полустационарных – одно-, двух- или трехразовое питание в зависимости от типа учреждения. В детских лагерях, организуемых в летний период на базе комплексных центров социального обслуживания населения, с дневным пребыванием предоставляется двухразовое или трехразовое питание в зависимости от продолжительности работы лагеря (с организацией дневного сна или без); с круглосуточным пребыванием – пятиразовое питание. Питание родителей детей, находящихся на социальном обслуживании в учреждениях с круглосуточным пребыванием предоставляется 3 раза в день. В домах ветеранов питание не предоставляется.

По показаниям для отдельных граждан, страдающих заболеваниями, требующими определенной кратности приема пищи, устанавливается более частое питание. Режим питания утверждается директором учреждения.

1.6. В каждом учреждении директором утверждается сводное семидневное меню, разработанное на основе утвержденного для данного типа учреждений среднесуточного набора продуктов питания и стандартных диет.

1.7. При отсутствии полного набора продуктов на пищеблоке, предусмотренного сводным семидневным меню, возможна замена одного продукта другим при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых рационов питания в соответствии с утвержденными настоящим положением таблицей взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд (Приложение 17) и таблицей норм замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение 18).

1.8. Контроль организации питания должен осуществляться путем проверки соответствия набора продуктов и блюд, технологии приготовления, химического состава и энергетической ценности рекомендуемым характеристикам и путем проверки равномерного использования ассигнований по кварталам года.

1.9. Общее руководство организацией питания в учреждениях осуществляет директор учреждения.

1.10. Ответственным за организацию питания является заместитель директора по медицинской части. В тех случаях, когда должность заместителя директора по медицинской части в учреждении отсутствует, ответственным за эту работу является медицинская сестра диетическая.

1.11. На пищеблоке учреждения контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых блюд и кулинарных изделий осуществляет заведующий производством (шеф-повар, старший повар), контроль за качеством готовых блюд – медицинская сестра диетическая, заместитель директора по медицинской части (при наличии), разрешающие выдачу готовой пищи в учреждении.

1.12. Суточный расход продуктов питания осуществляется строго в соответствии со среднесуточными наборами продуктов питания, утвержденными настоящим положением для каждого типа учреждений, с учетом вынужденных замен продуктов питания строго в соответствии с утвержденными настоящим положением таблицей взаимозаменяемости продуктов питания и таблицей норм замены продуктов по белкам и углеводам.

1.13. Сведения о расходе продуктов питания учреждениями представляется ежеквартально по установленной настоящим положением форме СРП-о (Приложение 19).

2. Выписка питания на граждан, находящихся в учреждениях социального обслуживания

2.1. Выписка питания осуществляется медицинской сестрой диетической под руководством заместителя директора по медицинской части (при его наличии).

2.2. При поступлении гражданина в учреждение ему назначается рацион питания, исходя из рекомендаций врачей-специалистов, содержащихся в медицинских документах, необходимых для принятия гражданина на социальное обслуживание.

2.3. Учет рационов питания ведется палатными медицинскими сестрами (старшими медицинскими сестрами) учреждения (отделения), ежедневно фиксирующими количество граждан, находящихся в учреждении (отделении) и их распределение по рационам питания. Палатная медицинская сестра (старшая медицинская сестра) учреждения (отделения) составляет по форме 1-псу «Порционник на питание граждан, состоящих на питании в учреждении социального обслуживания» (Приложение 20), который

подписывается ею и передается на пищеблок медицинской сестре диетической.

2.4. Медицинская сестра диетическая пищеблока на основании полученных сведений составляет «Сводные сведения по наличию граждан, состоящих на питании в учреждении социального обслуживания» по форме 2-псу (Приложение 21), которые подписываются ею и заместителем директора по медицинской части (при наличии).

2.5. На основании данных формы 2-псу медицинская сестра диетическая при участии заведующего производством (шеф-повара) и бухгалтера составляет меню-раскладку для приготовления питания по форме 3-псу (Приложение 22) на питание граждан на следующий день.

Меню-раскладка составляется согласно сводному семидневному меню с учетом среднесуточного набора продуктов питания, ежедневно утверждается директором учреждения и подписывается медицинской сестрой диетической, бухгалтером и заведующим производством (шеф-поваром). В меню-раскладке медицинская сестра диетическая в числителе проставляет количество продуктов питания для приготовления одной порции каждого блюда, в знаменателе бухгалтер указывает количество продуктов, необходимых для приготовления всех порций данного блюда.

2.6. На основании итоговых данных формы 3-псу выписывается «Требование на выдачу продуктов питания со склада (кладовой) для приготовления питания» по форме 4-псу в двух экземплярах (Приложение 23), подписываемое бухгалтером учреждения.

2.7. Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии медицинской сестры диетической. Предварительно продукты питания взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада (кладовой).

По результатам взвешивания составляется таблица весового соответствия по форме Т-кп (Приложение 24), подписываемая медицинской сестрой диетической.

2.8. Выдача отделению (отделениям) рационов питания, включая буфетную продукцию (масло, хлеб, чай, соль) производится по форме В-отп «Ведомость на отпуск отделению (отделениям) рационов питания для граждан, находящихся на питании в учреждении социального обслуживания» (Приложение 25), которая заполняется медицинской сестрой диетической в одном экземпляре. При выдаче завтраков, обедов и ужинов работники пищеблока в отделениях (работники отделений) расписываются в их получении. Ведомость подписывается медицинской сестрой диетической и заведующим производством (шеф-поваром).

2.9. Дополнительная выписка и/или возврат продуктов производится по накладной (требование) на склад (кладовую) по форме В-дп (Приложение 26). Продукты питания, заложенные в котел, возврату не подлежат.

2.10. Выписка на дополнительное питание, назначаемое в отделении к основному рациону питания, а также питание в виде сухих пайков,

оформляется по форме В-дп в двух экземплярах, подписывается медицинской сестрой диетической, заместителем директора по медицинской части (при наличии) и утверждается директором учреждения. Первый экземпляр передается на пищеблок, другой сохраняется в отделении.

2.11. На каждое блюдо, приготовленное в учреждении, составляется по форме К-1 карточка-раскладка (Приложение 27) в двух экземплярах: один экземпляр сохраняется у бухгалтера, второй – у медицинской сестры диетической (на обороте карточки описывается технология приготовления блюда).

3. Контроль за качеством готовой пищи в учреждениях социального обслуживания

3.1. Контроль готовой пищи перед выдачей ее в отделения производится заместителем директора по медицинской части или директором учреждения 1 раз в месяц, а также осуществляется медицинской сестрой диетической, заведующим производством (или шеф-поваром) ежедневно, включая день проверки директором учреждения или его заместителем.

3.2. Проверка готовой пищи на пищеблоке перед ее выдачей в отделения производится в следующем порядке:

3.2.1. Непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке.

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и количества заказанных порций и объема одной порции. Вес вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всего количества в общей посуде с вычетом веса тары и учетом количества порций. Порционные блюда (котлеты, биточки, мясо, птица и т.д.) взвешиваются в количестве 10 порций и устанавливается средний вес одной порции. Отклонения веса от нормы не должны превышать 3%;

3.2.2. Путем отбора пробы оформленного блюда одного из применяемых рационов питания.

3.3. Результаты пробы пищи записываются медицинской сестрой диетической в «Бракеражный журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий» по форме Ж-1 (Приложение 28).

3.4. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточной пробы проводит медицинский работник (или под его руководством повар) обеззараженными ложками в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи

блюда) отбирают строго в количестве 120 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике (мест холодильника) при температуре +2 - +6 °С.

Посуда для хранения и отбора суточной пробы (емкости, крышки ложки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

На каждую емкость с суточной пробой наносится следующая маркировка: наименование приема пищи (завтрак, обед, ужин, полдник, второй ужин, сухой паек), вид блюда (первое, основное, гарнир, десерт, третье), название блюда в соответствии с данными меню-раскладки (суп картофельный на мясо-костном бульоне, котлеты киевские, оладьи морковные), время отбора пробы; фамилия, имя и отчество лица, отобравшего пробу, номер его смены, его подпись. Маркировка указывается на отдельных листах, размером от 9*9 до 12*12 см и крепится к таре с помощью резинки. После истечения срока хранения суточной пробы маркировочный лист не выбрасывается, а подшивается в специально отведенную папку «Для хранения маркировочных листков».

4. Транспортировка готовой пищи

4.1. При отсутствии централизованной кольцевой доставки пищевых продуктов для их перевозки выделяют специальный транспорт (крытый), который не реже одного раза в год подвергается паспортизации в учреждениях Госсанэпиднадзора. Категорически запрещается использование этого транспорта для других целей (перевозка белья, оборудования и т.п.).

4.2 Для транспортировки готовой пищи в отделения учреждения используют термосы, тележки-термосы, мармитные тележки или плотно закрывающуюся специально выделенную посуду, используемую только для этих целей.

5. Санитарно-гигиенический режим пищеблока

5.1. В пищевых блоках учреждений должны строго соблюдать:

- требования по устройству пищеблока, санитарному содержанию и технологии приготовления пищи, предусмотренные действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания;
- санитарные правила по условиям и срокам хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов и продуктов питания в целом;
- требования об обязательных профилактических и медицинских обследованиях работников пищеблока, раздаточных и буфетных.

5.2. Категорически запрещается в помещениях пищеблока проводить мытье столовой посуды из отделений учреждения. Мытье посуды проводят

только в моечной столовой посуды с соблюдением режима обеззараживания посуды.

5.3. Раздачу готовой пищи производят не позднее 2-х часов после ее приготовления, включая и время доставки пищи в отделения.

5.4. Категорически запрещается оставлять в раздаточных остатки пищи после ее раздачи, а также смешивать пищевые остатки со свежими блюдами.

5.5. Раздачу пищи гражданам производят специально выделенные работники пищеблока в халате с маркировкой «Для раздачи пищи». Запрещается привлекать к раздаче пищи граждан, находящихся на социальном обслуживании в учреждении.

5.6. Питание всех мобильных граждан, находящихся на социальном обслуживании проводят в специально выделенном помещении – столовой (обеденном зале). Маломобильные и немобильные граждане питаются на месте. Личные продукты питания граждан, не требующие особого температурного режима хранения, включая передачи из дома, хранят в комнате; требующие хранения в условиях принудительного охлаждения – в специально предназначенном холодильнике. Лицом, ответственным за соблюдением условий и сроков хранения личных продуктов питания гражданами, являются палатные медицинские сестры и медицинская сестра диетическая, которые обязаны не реже 1 раза в 3 дня осматривать холодильники и комнаты граждан, состоящих на социальном обслуживании с целью выявления недоброкачественных продуктов питания и их утилизации. По итогам проведенного осмотра палатные медицинские сестры и медицинская сестра диетическая делают запись в «Журнал контроля качества личных продуктов питания граждан, состоящих на социальном обслуживании» по форме Ж-2 (Приложение 29).

5.7. Передачи гражданам, состоящим на социальном обслуживании, принимаются только в пределах утвержденного директором учреждения перечня разрешенных к передаче продуктов питания, в утвержденном количестве. Перечень разрешенных к передаче продуктов питания вывешивается в общедоступных для всех граждан, находящихся на социальном обслуживании, местах в учреждении.

5.8. После каждой раздачи пищи производят тщательную уборку помещений раздаточной и столовой с применением растворов дезинфицирующих средств.

5.9. Персонал пищеблока обязан соблюдать правила личной гигиены. Перед посещением туалета персонал обязан снять халат, после посещения – обработать руки щеткой с применением дезинфицирующих средств или хозяйственного мыла.

5.10. Запрещается привлекать граждан, состоящих на социальном обслуживании, к каким-либо производственным работам на пищеблоке учреждения (чистка картофеля и овощей, шинковка, мытье посуды и т.д.).

5.11. Ответственными за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи на пищеблоке является заведующий

производством (шеф-повар), медицинская сестра диетическая, заместитель директора по медицинской части (при наличии), а в отделениях – старшие медицинские сестры (медицинские сестры).

Приложение 1
к Положению об организации
питания в учреждениях
социального обслуживания
Нижегородской области

**СРЕДНЕСУТОЧНЫЙ ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОМАХ-ИНТЕРНАТАХ ДЛЯ
ПРЕСТАРЕЛЫХ И ИНВАЛИДОВ, ДОМАХ-ИНТЕРНАТАХ ДЛЯ
ВETERАНОВ ВОЙНЫ И ТРУДА, ДОМАХ-ИНТЕРНАТАХ (ОТДЕЛЕНИЯХ)
МИЛОСЕРДИЯ ДЛЯ ПРЕСТАРЕЛЫХ И ИНВАЛИДОВ, ДОМАХ-
ИНТЕРНАТАХ (ОТДЕЛЕНИЯХ) МИЛОСЕРДИЯ ДЛЯ ВETERАНОВ
ВОЙНЫ И ТРУДА
(режим питания – завтрак, обед, полдник, ужин, дополнительный
ужин)**

Продукты питания	Количество продуктов в граммах (брутто)
Хлеб, крупа и другие зернопродукты	
Хлеб пшеничный	100
Хлеб ржано-пшеничный	100
Крупы и бобовые	75
Макароны	20
Мука пшеничная	45
Сухари панировочные	2
Овощи свежие	
Картофель:	
с 1 сентября по 31 октября	400
с 1 ноября по 31 декабря	428
с 1 января по 28(29)февраля	461
с 1 марта по 1 июня	500
с 1 июня по 1 сентября	450

Прочие овощи (капуста белокочанная свежая, лук репчатый, лук зеленый, морковь, свекла, огурцы, помидоры, зелень, зеленый горошек и другие)	450
Овощи соленые (огурцы соленые, помидоры соленые, овощи закусочные консервированные, грибы соленые, капуста квашеная и другие)	30
Томатное пюре и паста	5
Фрукты и соки	
Фрукты и ягоды, цитрусовые свежие	250
Соки плодово-ягодные, овощные	100
Сухофрукты	25
Молоко и молочные продукты	
Кисломолочные продукты	207
Молоко	200
Творог	70
Сметана	20
Сыры твердые	15
Мясо и мясопродукты, птица, яйца и рыба	
Говядина I категории	110
Колбасные изделия	15
Куры I категории	29
Рыба (филе)	76
Морская капуста (икра из водорослей), икра рыбная (щучья, сазана, минтая)	10
Яйцо	4 шт. в неделю
Масла и жировые продукты	
Масло сливочное	40
Масло растительное	25
Кондитерские изделия и другие	

продукты	
Сахар	50
Повидло, джем, мед	10
Кондитерские изделия (печенье, пряники и другие)	5
Дрожжи прессованные	1
Какао-порошок, кофейный напиток	1
Крахмал картофельный	2,5
Уксус	1,5
Чай черный	2
Специи	1
Соль	10
Поливитамины	1 драже 3 раза в неделю

Приложение 2
к Положению об организации
питания в учреждениях
социального обслуживания
Нижегородской области

**СРЕДНЕСУТОЧНЫЙ ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В СПЕЦИАЛЬНЫХ ДОМАХ-
ИНТЕРНАТАХ (ОТДЕЛЕНИЯХ) ДЛЯ ПРЕСТАРЕЛЫХ И ИНВАЛИДОВ
(режим питания – завтрак, обед, полдник, ужин, дополнительный
ужин)**

Продукты питания	Количество продуктов в граммах (брутто)
Хлеб, крупа и другие зернопродукты	
Хлеб пшеничный	100
Хлеб ржано-пшеничный	100
Крупы и бобовые	70
Макароны	20

Мука пшеничная	40
Сухари панировочные	2
Овощи свежие	
Картофель: с 1 сентября по 31 октября	400
с 1 ноября по 31 декабря	428
с 1 января по 28(29)февраля	461
с 1 марта по 1 июня	500
с 1 июня по 1 сентября	450
Прочие овощи (капуста белокочанная свежая, лук репчатый, лук зеленый, морковь, свекла, огурцы, помидоры, зелень, зеленый горошек и другие)	400
Овощи соленые (огурцы соленые, помидоры соленые, овощи закусочные консервированные, грибы соленые, капуста квашеная и другие)	30
Томатное пюре и паста	5
Фрукты и соки	
Фрукты и ягоды, цитрусовые свежие	250
Соки плодово-ягодные, овощные	100
Сухофрукты	25
Молоко и молочные продукты	
Кисломолочные продукты	207
Молоко	200
Творог	70
Сметана	20
Сыры твердые	15
Мясо и мясопродукты, птица, яйца и рыба	
Говядина I категории	100
Колбасные изделия	15
Куры I категории	29
Рыба (филе)	70

Яйцо	4 шт. в неделю
Масла и жировые продукты	
Масло сливочное	40
Масло растительное	25
Кондитерские изделия и другие продукты	
Сахар	50
Повидло, джем, мед	10
Кондитерские изделия (печенье, пряники и другие)	5
Дрожжи прессованные	1
Какао-порошок, кофейный напиток	1
Крахмал картофельный	2,5
Уксус	1,5
Чай черный	2
Специи	1
Соль	10
Поливитамины	1 драже 3 раза в неделю

Приложение 3
к Положению об организации
питания в учреждениях
социального обслуживания
Нижегородской области

**СРЕДНЕСУТОЧНЫЙ ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИХ
ИНТЕРНАТАХ, ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИХ ИНТЕРНАТАХ
(ОТДЕЛЕНИЯХ) МИЛОСЕРДИЯ
(режим питания – завтрак, обед, полдник, ужин, дополнительный
ужин)**

Продукты питания	Количество продуктов в граммах (брутто)
Хлеб, крупа и другие зернопродукты	

Хлеб пшеничный	130
Хлеб ржано-пшеничный	130
Крупы и бобовые	75
Макароны	20
Мука пшеничная	45
Сухари панировочные	2
Овощи свежие	
Картофель: с 1 сентября по 31 октября	500
с 1 ноября по 31 декабря	528
с 1 января по 28(29)февраля	561
с 1 марта по 1 июня	600
с 1 июня по 1 сентября	550
Прочие овощи (капуста белокочанная свежая, лук репчатый, лук зеленый, морковь, свекла, огурцы, помидоры, зелень, зеленый горошек и другие)	500
Овощи соленые (огурцы соленые, помидоры соленые, овощи закусочные консервированные, грибы соленые, капуста квашеная и другие)	40
Томатное пюре и паста	5
Фрукты и соки	
Фрукты и ягоды, цитрусовые свежие	250
Соки плодово-ягодные, овощные	100
Сухофрукты	25
Молоко и молочные продукты	
Кисломолочные продукты	227
Молоко	200
Творог	75
Сметана	20
Сыры твердые	20
Мясо и мясопродукты, птица, яйца и рыба	
Говядина I категории	120

Колбасные изделия	15
Куры I категории	29
Рыба (филе)	76
Морская капуста (икра из водорослей), икра рыбная (щучья, сазана, минтая)	10
Яйцо	4 шт. в неделю
Масла и жировые продукты	
Масло сливочное	40
Масло растительное	25
Кондитерские изделия и другие продукты	
Сахар	50
Повидло, джем, мед	10
Кондитерские изделия (печенье, пряники и другие)	5
Дрожжи прессованные	1
Какао-порошок, кофейный напиток	1
Крахмал картофельный	2,5
Уксус	1,5
Чай черный	2
Специи	1
Соль	10
Поливитамины	1 драже 3 раза в неделю

Приложение 4
к Положению об организации
питания в учреждениях
социального обслуживания
Нижегородской области

**СРЕДНЕСУТОЧНЫЙ ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДЕТСКИХ
ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИХ ИНТЕРНАТАХ, ДЕТСКИХ
ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИХ ИНТЕРНАТАХ (ОТДЕЛЕНИЯХ)
МИЛОСЕРДИЯ**

(режим питания – завтрак, обед, полдник, ужин, дополнительный
ужин)

Продукты питания	Количество продуктов в граммах (брутто) на ребенка в возрасте		
	От 4 до 6 лет	От 7 до 10 лет	От 11 до 18 лет
Хлеб, крупа и другие зернопродукты			
Хлеб пшеничный	100	150	200
Хлеб ржано-пшеничный	50	100	150
Крупы и бобовые	50	65	80
Макаронные изделия	20	25	25
Мука пшеничная	50	50	55
Овощи свежие			
Картофель:			
с 1 сентября по 31 октября	450	500	550
с 1 ноября по 31 декабря	478	528	578
с 1 января по 28(29)февраля	511	561	611
с 1 марта по 1 июня	550	600	650
с 1 июня по 1 сентября	500	550	600
Прочие овощи (капуста белокочанная свежая, лук репчатый, лук зеленый, морковь, свекла, огурцы, помидоры, зелень, зеленый горошек и другие)	300	400	475
Овощи соленые (огурцы соленые, помидоры соленые, овощи закусочные консервированные, грибы соленые, капуста квашеная и другие)	15	25	30
Фрукты и соки			
Фрукты и ягоды, цитрусовые свежие	200	200	250
Соки плодово-ягодные	200	200	200
Сухофрукты, шиповник	15	20	20
Молоко и молочные продукты			
Молоко, кисломолочные продукты (м.д.ж. 2,5-3%)	550	550	550
Творог (м.д.ж. 5-9%)	50	55	60
Сметана (м.д.ж.не >15%)	15	15	20
Сыры твердые	10	15	20
Мясо и мясопродукты, птица, яйца и рыба			
Говядина I категории	140	160	190
Колбасные изделия	15	20	25
Куры I категории	35	45	55

Рыба (филе)	55	65	75
Яйцо диетическое (штук)	1 шт	1 шт	1 шт
Масла и жировые продукты			
Масло сливочное	35	40	50
Масло растительное	15	20	25
Кондитерские изделия и другие продукты			
Сахар	60	70	75
Кондитерские изделия (печенье, пряники и другие)	15	20	25
Дрожжи хлебопекарные	1	1	2
Какао-порошок, кофейный напиток злаковый	2	3	4
Крахмал картофельный	0,5	0,5	0,5
Чай	0,5	1	1
Соль пищевая, специи	5	8	10
Поливитамины детские	1 драже 3 раза в неделю	1 драже 3 раза в неделю	1 драже 3 раза в неделю

Приложение 5
к Положению об организации
питания в учреждениях
социального обслуживания
Нижегородской области

**СРЕДНЕСУТОЧНЫЙ ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОТДЕЛЕНИЯХ НОЧНОГО
ПРЕБЫВАНИЯ ЦЕНТРОВ СОЦИАЛЬНОЙ АДАПТАЦИИ (ПОМОЩИ)
(режим питания – завтрак)**

Продукты питания	Количество продуктов в граммах (брутто)
Хлеб, крупа и другие зернопродукты	
Хлеб пшеничный	50
Хлеб ржано-пшеничный	50
Крупы и бобовые	30
Макароны	20
Мука пшеничная	10

Овощи свежие (капуста белокочанная свежая, лук репчатый, лук зеленый, морковь, свекла, огурцы, помидоры, зелень, зеленый горошек и другие)	100
Томатное пюре и паста	2
Сухофрукты	10
Молоко	40
Творог	30
Сметана	5
Сыры твердые	5
Мясо и мясопродукты, птица, яйца и рыба	
Куры I категории, рыба (филе)	40
Колбасные изделия	10
Яйцо	1 шт. в неделю
Масла и жировые продукты	
Масло сливочное	5
Масло растительное	20
Кондитерские изделия и другие продукты	
Сахар	30
Кондитерские изделия (печенье, пряники и другие)	5
Уксус	1
Чай черный	2
Специи	1
Соль	3

Приложение 6
к Положению об организации
питания в учреждениях
социального обслуживания
Нижегородской области

СРЕДНЕСУТОЧНЫЙ ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР

**ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОТДЕЛЕНИЯХ С
КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ЦЕНТРОВ СОЦИАЛЬНОЙ
АДАПТАЦИИ (ПОМОЩИ)**

(режим питания – завтрак, обед, полдник, ужин, дополнительный
ужин)

Продукты питания	Количество продуктов в граммах (брутто)
Хлеб, крупа и другие зернопродукты	
Хлеб пшеничный	100
Хлеб ржано-пшеничный	100
Крупы и бобовые	70
Макароны	20
Мука пшеничная	40
Сухари панировочные	2
Овощи свежие	
Картофель: с 1 сентября по 31 октября	400
с 1 ноября по 31 декабря	428
с 1 января по 28(29)февраля	461
с 1 марта по 1 июня	500
с 1 июня по 1 сентября	450
Прочие овощи (капуста белокочанная свежая, лук репчатый, лук зеленый, морковь, свекла, огурцы, помидоры, зелень, зеленый горошек и другие)	400
Овощи соленые (огурцы соленые, помидоры соленые, овощи закусочные консервированные, грибы соленые, капуста квашеная и другие)	30
Томатное пюре и паста	5
Фрукты и соки	
Фрукты и ягоды, цитрусовые свежие	250
Соки плодово-ягодные, овощные	100

Сухофрукты	25
Молоко и молочные продукты	
Кисломолочные продукты	207
Молоко	200
Творог	70
Сметана	20
Сыры твердые	15
Мясо и мясопродукты, птица, яйца и рыба	
Говядина I категории	100
Колбасные изделия	15
Куры I категории	29
Рыба (филе)	70
Яйцо	4 шт. в неделю
Масла и жировые продукты	
Масло сливочное	40
Масло растительное	25
Кондитерские изделия и другие продукты	
Сахар	50
Повидло, джем, мед	10
Кондитерские изделия (печенье, пряники и другие)	5
Дрожжи прессованные	1
Какао-порошок, кофейный напиток	1
Крахмал картофельный	2,5
Уксус	1,5
Чай черный	2
Специи	1
Соль	10
Поливитамины	1 драже 3 раза в неделю

питания в учреждениях
социального обслуживания
Нижегородской области

**СРЕДНЕСУТОЧНЫЙ ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОТДЕЛЕНИЯХ ДНЕВНОГО
ПРЕБЫВАНИЯ КОМПЛЕКСНЫХ ЦЕНТРОВ СОЦИАЛЬНОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ
(режим питания – обед)**

Продукты питания	Количество продуктов в граммах (брутто)
Хлеб, крупа и другие зернопродукты	
Хлеб пшеничный	30
Хлеб ржано-пшеничный	30
Крупы и бобовые, макароны	50
Мука пшеничная	25
Сухари панировочные	2
Овощи свежие	
Картофель:	
с 1 сентября по 31 октября	100
с 1 ноября по 31 декабря	105
с 1 января по 28(29)февраля	112
с 1 марта по 1 июня	120
с 1 июня по 1 сентября	110
Прочие овощи (капуста белокочанная свежая, лук репчатый, лук зеленый, морковь, свекла, огурцы, помидоры, зелень, зеленый горошек и другие)	120
Сухофрукты	15
Томатное пюре и паста	5
Молоко	100
Сметана	15
Мясо и мясопродукты, птица, яйца и рыба	

Колбасные изделия	10
Куры I категории, рыба (филе)	90
Говядина I категории	100
Яйцо	2 шт. в неделю
Масла и жировые продукты	
Масло сливочное	10
Масло растительное	25
Кондитерские изделия и другие продукты	
Сахар	40
Кондитерские изделия (печенье, пряники и другие)	10
Дрожжи прессованные	2
Уксус	1
Чай черный	2
Специи	1
Соль	10

Приложение 8
к Положению об организации
питания в учреждениях
социального обслуживания
Нижегородской области

**СРЕДНЕСУТОЧНЫЙ ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В СОЦИАЛЬНО-
ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ, СОЦИАЛЬНО-РЕАБИЛИТАЦИОННЫХ ЦЕНТРАХ
И СТАЦИОНАРНЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ КОМПЛЕКСНЫХ ЦЕНТРОВ
СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО
ТИПА
(режим питания – завтрак, обед, полдник, ужин, дополнительный
ужин)**

Продукты питания	Количество продуктов в граммах (брутто)

Хлеб, крупа и другие зернопродукты	
Хлеб пшеничный	200
Хлеб ржано-пшеничный	150
Крупы и бобовые	95
Макароны	35
Мука пшеничная	50
Сухари панировочные	2
Овощи свежие	
Картофель: с 1 сентября по 31 октября	400
с 1 ноября по 31 декабря	428
с 1 января по 28(29)февраля	461
с 1 марта по 1 июня	500
с 1 июня по 1 сентября	450
Прочие овощи (капуста белокочанная свежая, лук репчатый, лук зеленый, морковь, свекла, огурцы, помидоры, зелень, зеленый горошек и другие)	550
Овощи соленые (огурцы соленые, помидоры соленые, овощи закусочные консервированные, грибы соленые, капуста квашеная и другие)	60
Томатное пюре и паста	5
Фрукты и соки	
Фрукты и ягоды, цитрусовые свежие	300
Соки плодово-ягодные, овощные	200
Сухофрукты	25
Молоко и молочные продукты	
Кисломолочные продукты	200
Молоко	300
Творог	90
Сметана	30
Сыры твердые	20
Мясо и мясопродукты, птица,	

яйца и рыба	
Говядина I категории, язык говяжий, рыба (филе)	150
Колбасные изделия	20
Куры I категории	90
Икра (щучья, сазана, минтая, лососевая)	20
Яйцо	4 шт. в неделю
Масла и жировые продукты	
Масло сливочное	40
Масло растительное	30
Кондитерские изделия и другие продукты	
Сахар	50
Повидло, джем, мед	20
Кондитерские изделия (печенье, пряники и другие)	20
Дрожжи прессованные	2
Какао-порошок, кофейный напиток	1
Крахмал картофельный	2,5
Уксус	1,5
Чай черный	2
Специи	1
Соль	10
Поливитамины	1 драже 3 раза в неделю

Приложение 9
к Положению об организации
питания в учреждениях
социального обслуживания
Нижегородской области

**СРЕДНЕСУТОЧНЫЙ ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
УЧИЛИЩАХ-ИНТЕРНАТАХ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ**

(режим питания – завтрак, обед, полдник, ужин, дополнительный ужин или завтрак и обед)

Продукты питания	Количество продуктов в граммах (брутто) при 5-ти разовом питании	Количество продуктов в граммах (брутто) при 2-х разовом питании
Хлеб, крупа и другие зернопродукты		
Хлеб пшеничный	150	100
Хлеб ржано-пшеничный	100	50
Крупы и бобовые	70	40
Макаронные изделия	25	25
Мука пшеничная	50	25
Овощи свежие		
Картофель:		
с 1 сентября по 31 октября	500	270
с 1 ноября по 31 декабря	528	284
с 1 января по 28(29)февраля	561	303
с 1 марта по 1 июня	600	323
с 1 июня по 1 сентября	550	295
Прочие овощи (капуста белокочанная свежая, лук репчатый, лук зеленый, морковь, свекла, огурцы, помидоры, зелень, зеленый горошек и другие)	400	250
Томатное пюре и паста	5	5
Фрукты и соки		
Фрукты и ягоды, цитрусовые свежие	250	200
Соки плодово-ягодные	250	200
Сухофрукты, шиповник	20	25
Молоко и молочные продукты		
Молоко, кисломолочные продукты (м.д.ж. 2,5-3%)	550	350
Творог (м.д.ж. 5-9%)	80	50
Сметана (м.д.ж.не >15%)	10	5
Сыры твердые	20	15
Мясо и мясопродукты, птица, яйца и рыба		
Говядина I категории, рыба (филе)	150	100
Колбасные изделия	20	15
Куры I категории	70	60
Яйцо диетическое (штук)	4 шт в неделю	2 шт. в неделю
Масла и жировые продукты		
Масло сливочное	40	30

Масло растительное	20	20
Кондитерские изделия и другие продукты		
Сахар	75	40
Кондитерские изделия (печенье, пряники и другие)	25	15
Дрожжи хлебопекарные	2	1
Какао-порошок, кофейный напиток злаковый	4	2
Крахмал картофельный	0,5	0,5
Чай	2	1
Соль пищевая, специи	10	10
Поливитамины детские	1 драже 3 раза в неделю	1 драже 3 раза в неделю

Приложение 10
к Положению об организации
питания в учреждениях
социального обслуживания
Нижегородской области

**СРЕДНЕСУТОЧНЫЙ ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В СОЦИАЛЬНО-
ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ЦЕНТРАХ ДЛЯ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ,
РЕАБИЛИТАЦИОННЫХ ЦЕНТРАХ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ, ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ
ЛАГЕРЯХ, ОРГАНИЗУЕМЫХ В ЛЕТНИЙ ПЕРИОД НА БАЗЕ
СОЦИАЛЬНО-РЕАБИЛИТАЦИОННЫХ ЦЕНТРОВ ДЛЯ
НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ, КОМПЛЕКСНЫХ ЦЕНТРОВ
СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ,
РЕАБИЛИТАЦИОННЫХ ЦЕНТРАХ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ, СОЦИАЛЬНЫХ ПРИЮТАХ
ДЛЯ ДЕТЕЙ, ЦЕНТРАХ СОЦИАЛЬНОЙ ПОМОЩИ СЕМЬЕ И ДЕТЯМ С
КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ**

(режим питания – завтрак, обед, полдник, ужин, дополнительный ужин)

Продукты питания	Количество продуктов в граммах (брутто) на ребенка в возрасте			
	3 года	От 4 до 6 лет	От 7 до 10 лет	От 11 до 18 лет
Хлеб, крупа и другие зернопродукты				
Хлеб пшеничный	60	100	150	200
Хлеб ржано-пшеничный	40	50	100	150
Крупы и бобовые	35	50	65	80
Макаронные изделия	20	25	25	25
Мука пшеничная	20	50	50	55

Овощи свежие				
Картофель:				
с 1 сентября по 31 октября	250	350	400	450
с 1 ноября по 31 декабря	278	378	428	478
с 1 января по 28(29)февраля	311	411	461	511
с 1 марта по 1 июня	320	420	470	520
с 1 июня по 1 сентября	300	400	450	500
Прочие овощи (капуста белокочанная свежая, лук репчатый, лук зеленый, морковь, свекла, огурцы, помидоры, зелень, зеленый горошек и другие)	250	350	400	450
Овощи соленые (огурцы соленые, помидоры соленые, овощи заквасочные консервированные, грибы соленые, капуста квашеная и другие)	20	25	25	30
Томатное пюре и паста	2	2	5	5
Фрукты и соки				
Фрукты и ягоды, цитрусовые свежие	150	250	250	300
Соки плодово-ягодные	150	200	200	200
Сухофрукты, шиповник	10	15	20	20
Молоко и молочные продукты				
Молоко, кисломолочные продукты (м.д.ж. 2,5-3%)	550	550	550	550
Творог (м.д.ж. 5-9%)	50	60	65	70
Сметана (м.д.ж.не >15%)	10	15	15	15
Сыры твердые	15	20	20	25
Мясо и мясопродукты, птица, яйца и рыба				
Говядина I категории	130	150	180	210
Колбасные изделия	-----	15	20	25
Куры I категории	50	75	90	90
Рыба (филе)	60	75	85	85
Яйцо диетическое (штук)	1/2	1	1	1
Масла и жировые продукты				
Масло сливочное	30	35	40	50
Масло растительное	15	20	20	20
Кондитерские изделия и другие продукты				
Сахар	50	60	70	75
Кондитерские изделия (печенье, пряники и другие)	15	20	20	25
Дрожжи хлебопекарные	0,5	1	1	2
Какао-порошок, кофейный напиток злаковый	2	2	3	4
Чай	0,5	0,5	1	1
Соль пищевая, специи	4	5	8	10

Приложение 11
к Положению об организации
питания в учреждениях
социального обслуживания
Нижегородской области

**СРЕДНЕСУТОЧНЫЙ ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ РОДИТЕЛЕЙ ДЕТЕЙ,
СОСТОЯЩИХ НА ОБСЛУЖИВАНИИ В ЦЕНТРАХ СОЦИАЛЬНОЙ
ПОМОЩИ СЕМЬЕ И ДЕТЯМ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ
(режим питания – завтрак, обед, ужин)**

Продукты питания	Количество продуктов в граммах (брутто)
Хлеб, крупа и другие зернопродукты	
Хлеб пшеничный	60
Хлеб ржано-пшеничный	60
Крупы и бобовые	45
Макароны	25
Мука пшеничная	27
Сухари панировочные	2
Овощи свежие	
Картофель: с 1 сентября по 31 октября	240
с 1 ноября по 31 декабря	256
с 1 января по 28(29)февраля	276
с 1 марта по 1 июня	300
с 1 июня по 1 сентября	270
Прочие овощи (капуста белокочанная свежая, лук репчатый, лук зеленый, морковь, свекла, огурцы, помидоры, зелень, зеленый горошек и другие)	300
Овощи соленые (огурцы соленые, помидоры соленые, овощи закусочные консервированные, грибы соленые, капуста квашеная и другие)	20

Томатное пюре и паста	5
Фрукты и ягоды, цитрусовые свежие	250
Сухофрукты	25
Молоко и молочные продукты	
Молоко	120
Творог	45
Сметана	10
Сыры твердые	10
Мясо и мясопродукты, птица, яйца и рыба	
Говядина I категории	100
Рыба (филе)	80
Колбасные изделия	25
Куры I категории	29
Яйцо	2 шт. в неделю
Масла и жировые продукты	
Масло сливочное	25
Масло растительное	20
Сахар	40
Кондитерские изделия (печенье, пряники и другие)	25
Дрожжи прессованные	1
Какао-порошок, кофейный напиток	1
Уксус	1
Чай черный	2
Специи	1
Соль	8

Приложение 12
к Положению об организации
питания в учреждениях
социального обслуживания
Нижегородской области

СРЕДНЕСУТОЧНЫЙ ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР

**ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В РЕАБИЛИТАЦИОННЫХ ЦЕНТРАХ
ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ С ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ**
(режим питания – завтрак, обед)

Продукты питания	Количество продуктов в граммах (брутто) на ребенка в возрасте			
	3 года	От 4 до 6 лет	От 7 до 10 лет	От 11 до 18 лет
Хлеб, крупа и другие зернопродукты				
Хлеб пшеничный	30	50	75	100
Хлеб ржано-пшеничный	30	50	75	100
Крупы и бобовые, макаронные изделия	30	40	40	40
Мука пшеничная	15	25	25	25
Овощи свежие				
Картофель:				
с 1 сентября по 31 октября	125	175	200	225
с 1 ноября по 31 декабря	139	189	214	239
с 1 января по 28(29)февраля	155	205	230	255
с 1 марта по 1 июня	160	210	235	260
с 1 июня по 1 сентября	150	200	225	250
Прочие овощи (капуста белокочанная свежая, лук репчатый, лук зеленый, морковь, свекла, огурцы, помидоры, зелень, зеленый горошек и другие)	110	160	185	210
Овощи соленые (огурцы соленые, помидоры соленые, овощи закусочные консервированные, грибы соленые, капуста квашеная и другие)	15	20	25	25
Фрукты и соки				
Фрукты и ягоды, цитрусовые свежие	150	200	250	300
Сухофрукты, шиповник	10	15	20	20
Молоко и молочные продукты				
Молоко, кисломолочные продукты (м.д.ж. 2,5-3%)	300	300	300	300
Творог (м.д.ж. 5-9%)	40	50	50	60
Сметана (м.д.ж.не >15%)	10	10	10	10
Сыры твердые	15	20	20	20
Мясо и мясопродукты, птица, яйца и рыба				
Говядина I категории	90	105	110	125
Рыба (филе)	65	80	95	95
Куры I категории	45	50	50	50

Яйцо диетическое (штук)	1/2	1	1	1
Масла и жировые продукты				
Масло сливочное	30	25	30	40
Масло растительное	15	20	25	25
Сахар	30	35	40	50
Кондитерские изделия (печенье, пряники и другие)	15	20	20	25
Дрожжи хлебопекарные	0,5	1	1	2
Чай	0,5	0,5	1	1
Соль пищевая, специи	4	5	8	10

Приложение 13
к Положению об организации
питания в учреждениях
социального обслуживания
Нижегородской области

**СРЕДНЕСУТОЧНЫЙ ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ЦЕНТРАХ СОЦИАЛЬНОЙ
ПОМОЩИ СЕМЬЕ И ДЕТЯМ, СОЦИАЛЬНЫХ ПРИЮТАХ ДЛЯ ДЕТЕЙ И
СОЦИАЛЬНО-РЕАБИЛИТАЦИОННЫХ ЦЕНТРАХ ДЛЯ
НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ
(режим питания – завтрак, обед, полдник, ужин, дополнительный ужин)**

Продукты питания	Количество продуктов в граммах (брутто) на ребенка в возрасте			
	3 года	От 4 до 6 лет	От 6 до 10 лет	От 11 до 18 лет
Хлеб, крупа и другие зернопродукты				
Хлеб пшеничный	60	100	150	200
Хлеб ржано-пшеничный	40	50	100	150
Крупы и бобовые	40	55	70	85
Макаронные изделия	20	25	25	25
Мука пшеничная	20	50	50	55
Овощи свежие				
Картофель:				
с 1 сентября по 31 октября	250	350	400	450
с 1 ноября по 31 декабря	278	378	428	478
с 1 января по 28(29)февраля	311	411	461	511
с 1 марта по 1 июня	320	420	470	520
с 1 июня по 1 сентября	300	400	450	500
Прочие овощи (капуста белокочанная свежая, лук репчатый, лук зеленый, морковь, свекла, огурцы, помидоры, зелень, зеленый горошек и другие)	250	350	450	450

Фрукты и соки				
Фрукты и ягоды, цитрусовые свежие	200	250	250	300
Соки плодово-ягодные	200	200	200	200
Сухофрукты, шиповник	10	15	20	20
Молоко и молочные продукты				
Молоко, кисломолочные продукты (м.д.ж. 2,5-3%)	550	550	550	550
Творог (м.д.ж. 5-9%)	50	60	70	75
Сметана (м.д.ж.не >15%)	10	15	15	15
Сыры твердые	15	20	20	25
Мясо и мясопродукты, птица, яйца и рыба				
Говядина I категории	130	150	180	210
Колбасные изделия	-----	15	20	25
Куры I категории	110	130	150	150
Рыба (филе)	100	120	130	130
Яйцо диетическое (штук)	1/2	1	1	1
Масла и жировые продукты				
Масло сливочное	30	35	40	50
Масло растительное	15	20	20	20
Кондитерские изделия и другие продукты				
Сахар	50	60	70	75
Кондитерские изделия (печенье, пряники и другие)	15	20	25	25
Дрожжи хлебопекарные	0,5	1	1	2
Какао-порошок, кофейный напиток злаковый	2	2	3	4
Чай	0,5	0,5	1	1
Соль пищевая, специи	4	5	8	10

Приложение 14
к Положению об организации
питания в учреждениях
социального обслуживания
Нижегородской области

**СРЕДНЕСУТОЧНЫЙ ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ЦЕНТРАХ СОЦИАЛЬНОЙ
ПОМОЩИ СЕМЬЕ И ДЕТЯМ И СОЦИАЛЬНО-РЕАБИЛИТАЦИОННЫХ
ЦЕНТРАХ ДЛЯ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ С ДНЕВНЫМ
ПРЕБЫВАНИЕМ
(режим питания – завтрак, обед)**

Продукты питания	Количество продуктов в граммах (брутто) на ребенка в возрасте			
	От 3 до 4 лет	От 4 до 6 лет	От 6 до 10 лет	От 11 до 18 лет

Хлеб, крупа и другие зернопродукты				
Хлеб пшеничный	30	50	75	100
Хлеб ржано-пшеничный	30	50	75	100
Крупы и бобовые, макаронные изделия	30	40	40	40
Мука пшеничная	15	25	25	25
Овощи свежие				
Картофель:				
с 1 сентября по 31 октября	125	175	200	225
с 1 ноября по 31 декабря	139	189	214	239
с 1 января по 28(29)февраля	155	205	230	255
с 1 марта по 1 июня	160	210	235	260
с 1 июня по 1 сентября	150	200	225	250
Прочие овощи (капуста белокочанная свежая, лук репчатый, лук зеленый, морковь, свекла, огурцы, помидоры, зелень, зеленый горошек и другие)	110	160	185	210
Фрукты и соки				
Фрукты и ягоды, цитрусовые свежие	150	200	250	300
Сухофрукты, шиповник	10	15	20	20
Молоко и молочные продукты				
Молоко, кисломолочные продукты (м.д.ж. 2,5-3%)	300	300	300	300
Творог (м.д.ж. 5-9%)	40	50	50	60
Сметана (м.д.ж.не >15%)	10	10	10	10
Сыры твердые	15	20	20	20
Мясо и мясопродукты, птица, яйца и рыба				
Говядина I категории, рыба (филе)	90	105	110	125
Куры I категории	45	50	50	50
Яйцо диетическое (штук)	1/2	1	1	1
Масла и жировые продукты				
Масло сливочное	30	25	30	40
Масло растительное	15	20	25	25
Сахар	30	35	40	50
Дрожжи хлебопекарные	0,5	1	1	2
Чай	0,5	0,5	1	1
Соль пищевая, специи	4	5	8	10

Приложение 15
к Положению об организации
питания в учреждениях
социального обслуживания
Нижегородской области

СРЕДНЕСУТОЧНЫЙ ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР

**ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ЛАГЕРЯХ,
ОРГАНИЗУЕМЫХ В ЛЕТНИЙ ПЕРИОД НА БАЗЕ КОМПЛЕКСНЫХ
ЦЕНТРОВ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ, ЦЕНТРАХ
СОЦИАЛЬНОЙ ПОМОЩИ СЕМЬЕ И ДЕТЯМ, СОЦИАЛЬНО-
РЕАБИЛИТАЦИОННЫХ ЦЕНТРАХ ДЛЯ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ И
РЕАБИЛИТАЦИОННЫХ ЦЕНТРАХ ДЛЯ ДЕТЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ, СОЦИАЛЬНЫХ ПРИЮТАХ ДЛЯ ДЕТЕЙ С
ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ БЕЗ ОРГАНИЗАЦИИ ДНЕВНОГО СНА**

(режим питания – завтрак, обед)

Продукты питания	Количество продуктов в граммах (брутто) на ребенка в возрасте			
	От 3 до 4 лет	От 4 до 6 лет	От 6 до 10 лет	От 11 до 18 лет
Хлеб, крупа и другие зернопродукты				
Хлеб пшеничный	30	50	75	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	25	50	75
Крупы и бобовые, макаронные изделия	30	40	40	40
Мука пшеничная	10	25	25	25
Овощи свежие				
Картофель:				
с 1 сентября по 31 октября	125	175	200	225
с 1 ноября по 31 декабря	139	189	214	239
с 1 января по 28(29)февраля	155	205	230	255
с 1 марта по 1 июня	160	210	235	260
с 1 июня по 1 сентября	150	200	225	250
Прочие овощи (капуста белокочанная свежая, лук репчатый, лук зеленый, морковь, свекла, огурцы, помидоры, зелень, зеленый горошек и другие)	150	190	190	250
Овощи соленые (огурцы соленые, помидоры соленые, овощи закусочные консервированные, грибы соленые, капуста квашеная и другие)	15	20	20	25
Фрукты и соки				
Фрукты и ягоды, цитрусовые свежие	150	200	250	300
Соки плодово-ягодные, овощные	150	200	200	200
Сухофрукты, шиповник	10	15	20	20
Молоко и молочные продукты				

Молоко, кисломолочные продукты (м.д.ж. 2,5-3%)	320	320	320	320
Творог (м.д.ж. 5-9%)	65	80	80	90
Сметана (м.д.ж.не >15%)	15	15	15	15
Сыры твердые	15	20	20	20
Мясо и мясопродукты, птица, яйца и рыба				
Говядина I категории	120	140	140	160
Колбасные изделия	0	15	20	25
Рыба (филе)	65	80	95	95
Куры I категории	45	50	50	50
Яйцо диетическое (штук)	1/2	1	1	1
Масла и жировые продукты				
Масло сливочное	30	35	35	40
Масло растительное	15	20	25	25
Сахар	30	35	40	50
Кондитерские изделия (печенье, пряники и другие)	15	20	25	25
Дрожжи хлебопекарные	0,5	1	1	2
Чай	0,5	0,5	1	1
Соль пищевая, специи	4	5	8	10

Приложение 16
к Положению об организации
питания в учреждениях
социального обслуживания
Нижегородской области

**СРЕДНЕСУТОЧНЫЙ ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ЛАГЕРЯХ,
ОРГАНИЗУЕМЫХ В ЛЕТНИЙ ПЕРИОД НА БАЗЕ КОМПЛЕКСНЫХ
ЦЕНТРОВ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ, ЦЕНТРАХ
СОЦИАЛЬНОЙ ПОМОЩИ СЕМЬЕ И ДЕТЯМ, СОЦИАЛЬНО-
РЕАБИЛИТАЦИОННЫХ ЦЕНТРАХ ДЛЯ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ И
РЕАБИЛИТАЦИОННЫХ ЦЕНТРАХ ДЛЯ ДЕТЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ, СОЦИАЛЬНЫХ ПРИЮТАХ ДЛЯ ДЕТЕЙ С
ОРГАНИЗАЦИЕЙ ДНЕВНОГО СНА**

(режим питания – завтрак, обед, полдник)

Продукты питания	Количество продуктов в граммах (брутто) на ребенка в возрасте			
	От 3 до 4 лет	От 4 до 6 лет	От 6 до 10 лет	От 11 до 18 лет
Хлеб, крупа и другие зернопродукты				

Хлеб пшеничный	30	50	75	100
Хлеб ржано-пшеничный	20	25	50	75
Крупы и бобовые, макаронные изделия	30	40	40	40
Мука пшеничная	10	25	25	25
Овощи свежие				
Картофель:				
с 1 сентября по 31 октября	125	175	200	225
с 1 ноября по 31 декабря	139	189	214	239
с 1 января по 28(29)февраля	155	205	230	255
с 1 марта по 1 июня	160	210	235	260
с 1 июня по 1 сентября	150	200	225	250
Прочие овощи (капуста белокочанная свежая, лук репчатый, лук зеленый, морковь, свекла, огурцы, помидоры, зелень, зеленый горошек и другие)	150	190	190	250
Овощи соленые (огурцы соленые, помидоры соленые, овощи закусочные консервированные, грибы соленые, капуста квашеная и другие)	15	20	20	25
Фрукты и соки				
Фрукты и ягоды, цитрусовые свежие	150	200	250	300
Соки плодово-ягодные, овощные	150	200	200	200
Сухофрукты, шиповник	10	15	20	20
Молоко и молочные продукты				
Молоко, кисломолочные продукты (м.д.ж. 2,5-3%)	300	300	300	300
Творог (м.д.ж. 5-9%)	80	85	85	100
Сметана (м.д.ж.не >15%)	15	15	15	15
Сыры твердые	15	20	25	25
Мясо и мясопродукты, птица, яйца и рыба				
Говядина I категории	120	140	140	160
Колбасные изделия	0	15	20	25
Рыба (филе)	80	90	90	105
Куры I категории	45	50	50	50
Яйцо диетическое (штук)	1/2	1	1	1
Масла и жировые продукты				
Масло сливочное	30	35	35	40
Масло растительное	15	15	15	20
Кондитерские изделия и другие продукты				
Сахар	30	35	40	50
Кондитерские изделия (печенье, пряники и другие)	10	15	15	15

Дрожжи хлебопекарные	0,5	1	1	2
Чай	0,5	1	1	1
Соль пищевая, специи	4	5	8	10

Приложение 17
к Положению об организации
питания в учреждениях
социального обслуживания
Нижегородской области

**ТАБЛИЦА ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ ПРОДУКТОВ
ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД**

№ п/п	Наименование заменяемых продуктов	Масса продуктов брутто (кг)	Наименование заменяющих продуктов	Эквивалентная масса продуктов брутто (кг)	Кулинарное использование
1.	Яйца без скорлупы	1,00	Яичный порошок	0,28	В блюдах из яиц, запеканках, мучных изделиях, для панирования изделий, в сладких блюдах
2.	То же	1,00	Яичный меланж мороженный	1,00	То же
3.	Масло коровье несоленое вологодское	1,00	Масло крестьянское	1,13	В кулинарных изделиях и блюдах (кроме заправки блюд при отпуске)
4.	То же	1,00	Масло коровье любительское	1,06	То же
5.	То же	1,00	Масло коровье соленое (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,02 кг)	1,00	В фаршах, блинах, оладьях
6.	То же	1,00	Масло коровье топленое	0,84	В фаршах, блинах, оладьях и для заправки кулинарных изделий

7.	То же	1,00	Жир топленый сельскохозяйственной птицы	0,83	В блюдах из птицы и дичи, бобовых, в рассыпчатых кашах
8.	То же	1,00	Маргарин столовый	1,011	В кашах, блюдах из птицы и дичи (кроме заправки блюд при отпуске)
9.	Маргарин столовый	1,00	Маргарин безмолочный	1,00	В овощных, рыбных, мясных блюдах, мучных изделиях и др.
10.	То же	1,00	Масла растительные рафинированные	0,84	В рассыпчатых кашах, супах и блюдах из бобовых, в тесте для простых и столовых пирожков
11.	Масло подсолнечное	1,00	Масло арахисовое, кукурузное, соевое, хлопковое, оливковое	1,00	В холодных блюдах, мучных изделиях, маринадах, блюдах из рыбы и др.
12.	Масло подсолнечное рафинированное	1,00	Масло подсолнечное нерафинированное	1,00	В маринадах, некоторых соусах, холодных, овощных, рыбных блюдах, мучных изделиях
13.	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
14.	То же	1,00	Молоко коровье цельное сухое	0,12	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, мучных изделиях, овощных блюдах, напитках и др.

15.	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, сладких блюдах, блюдах из яиц, мучных изделиях, кашах
16.	То же	1,00	Сливки сухие (с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,042 кг)	0,16	В молочных кашах и мучных кулинарных изделиях
17.	То же	1,00	Молоко цельное сгущенное с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре сахара на 0,17 кг)	0,38	В напитках (кроме молочных коктейлей)
18.	То же	1,00	Молоко сгущенное стерилизованное в банках	0,46	В супах, соусах, сладких блюдах, мучных изделиях и напитках (кроме молочных коктейлей) и др.
19.	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
20.	Творог жирный (содержание жира не менее 18%)	1,00	Творог полужирный (содержание жира не менее 9%) - с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,12 кг	0,88	В кулинарных изделиях и блюдах из творога

21.	Творог полужирный (содержание жира не менее 9%)	1,00	Творог нежирный (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,11 кг)	0,89	В кулинарных изделиях и блюдах из творога
22.	То же	1,00	Масса творожная полужирная без наполнителей (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,03 кг и уменьшением закладки сахара на 0,16 кг)	0,97	То же
23.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,00	Дрожжи хлебопекарные сухие	0,25	Для приготовления напитков, мучных изделий
24.	Сухари панировочные пшеничные из муки 1-го сорта	1,00	Хлеб пшеничный из муки не ниже 1-го сорта	1,56	Для панирования кулинарных изделий
25.	Сахар-песок	1,00	Рафинадная пудра	1,00	В сладких блюдах, запеканках, пудингах
26.	Сахар-песок	1,00	Мед натуральный	1,25	В напитках, киселях, муссах, желе
27.	Крахмал картофельный сухой (20%-ной влажности)	1,00	Крахмал картофельный сырец (50%-ной влажности)	1,60	В киселях, сладких супах
28.	Крахмал картофельный	1,00	Крахмал кукурузный	1,50	В молочных киселях, желе
29.	Картофель свежий продовольственный	1,00	Пюре картофельное сухое	0,25	В супах-пюре, блюдах из отварного протертого картофеля
30.	Горошек зеленый (консервы)	1,00	Горох овощной (лопатка) свежий	0,82	В холодных блюдах, супах, овощных блюдах, гарнирах
31.	То же	1,00	Фасоль овощная (лопатка) свежая	0,82	То же

32.	То же	1,00	Зеленый горошек свежий быстрозамороженный	0,71	То же
33.	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
34.	То же	1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея измельченная соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,22 кг)	0,76	То же
35.	Зелень укропа, петрушки, сельдерея свежая	1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками быстрозамороженная	0,76	Для ароматизации бульонов, супов, соусов
36.	Кабачки маринованные или консервированные (целые или резаные)	1,00	Патиссоны маринованные или консервированные (целые или резаные)	1,00	В холодных блюдах, гарнирах
37.	Капуста цветная свежая	1,00	Капуста цветная маринованная	0,85	В салатах, супах, овощных блюдах, гарнирах
38.	Лук репчатый свежий	1,00	Лук зеленый свежий	1,05	В салатах
39.	То же	1,00	Лук репчатый маринованный	1,53	В холодных закусках, гарнирах
40.	Лук - порей свежий	1,00	Лук зеленый свежий	0,95	В супах, холодных блюдах, гарнирах, блюдах из овощей
41.	То же	1,00	Морковь гарнирная (консервы)	1,40	В рецептурах, где используется морковь столовая свежая
42.	То же	1,00	Морковь бланшированная быстрозамороженная	0,80	В рецептурах, где используется морковь столовая свежая

43.	То же	1,00	Морковь пассированная быстрозамороженная (с уменьшением закладки в рецептуре маргарина на 0,08 кг)	0,55	В супах, соусах, гарнирах
44.	Огурцы соленые	1,00	Огурцы консервированные или маринованные	1,64	В салатах, винегретах, супах и соусах
45.	Огурцы соленые или маринованные (масса нетто)	1,00	Помидоры соленые или маринованные (масса нетто)	1,00	В салатах, винегретах
46.	Огурцы соленые	1,00	Патиссоны консервированные (целые, резанные)	1,73	В холодных блюдах, гарнирах
47.	То же	1,00	Кабачки консервированные	1,67	То же
48.	Пастернак, петрушка, сельдерей корневые свежие	1,00	Белые корни петрушки, сельдерея и пастернака сушеные	0,15	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
49.	Петрушка корневая свежая	1,00	Белые корни петрушки пассированные быстрозамороженные (с уменьшением закладки в рецептуре маргарина на 0,07 кг)	0,48	То же
50.	Перец сладкий стручковый	1,00	Перец сладкий маринованный целый	1,53	В холодных, овощных блюдах, гарнирах
51.	То же	1,00	Перец сладкий маринованный половинками	1,4	В холодных, овощных блюдах, гарнирах
52.	Помидоры свежие	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	0,46	В супах, соусах и при тушении овощей
53.	То же	1,00	Сок томатный натуральный	1,22	В супах, соусах и при тушении овощей

54.	То же	1,00	Консервированные томаты натуральные целые (округлые плоды)	1,70	В холодных блюдах и гарнирах
55.	То же	1,00	Консервированные томаты натуральные (сливовидные плоды)	1,42	То же
56.	Репка столовая свежая	1,00	Брюква столовая свежая	0,96	В заправочных супах, гарнирах, блюдах из овощей
57.	Свекла столовая свежая	1,00	Свекла столовая сушеная	0,13	В борщах и свекольниках
58.	То же	1,90	Свекла гарнирная или маринованная (консервы)	1,40	В блюдах, где используется свекла столовая свежая
59.	То же	1,00	Свекла бланшированная быстрозамороженная	0,80	То же
60.	Чеснок свежий	1,00	Приправа чесночная (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,25 кг)	1,04	В блюдах, где используется чеснок свежий
61.	Грибы белые свежие	1,00	Шампиньоны свежие	1,07	В супах, соусах, вторых блюдах и фаршах
62.	Шампиньоны свежие	1,00	Грибы белые сушеные	0,27	В супах, соусах, вторых блюдах и фаршах
63.	То же	1,00	Шампиньоны консервированные	0,71	То же
64.	Яблоки свежие	1,00	Яблоки целые, половниками, четвертушками (бланшированные в сахарном сиропе) быстрозамороженные	0,8 / 0,73 <1>	В сладких блюдах
65.	Брусника свежая	1,00	Клюква свежая	1,00	В салатах из капусты и в сладких блюдах

66.	Урюк	1,00	Курага, кайса	0,75	В пудингах, соусах, сладких блюдах
67.	Виноград сушеный (изюм, сабза)	1,00	Цукаты, кайса, курага	1,00	То же
68.	Повидло, джем	1,00	Мармелад фруктово-ягодный (резной)	0,84	В сладких блюдах
69.	То же	1,00	Варенье без косточек	1,00	То же
70.	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.
71.	То же	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 20%	0,60	То же
72.	То же	1,00	Томатная паста с содержанием сухих веществ 25 - 30%	0,40	То же
73.	То же	1,00	Томатная паста с содержанием сухих веществ 35 - 40%	0,30	То же
74.	То же	1,00	Соус томатный острый	0,41	То же
75.	Соус томатный острый	1,00	Соус Кубанский	1,00	То же
76.	Соус Южный	1,00	Соусы: Восток, Московский, Любительский, Столовый	1,00	В холодных блюдах, соусах, блюдах из рыбы, солянках
77.	Ванилин	1,00	Ванильный сахар	20,0	В сладких блюдах
78.	То же	1,00	Ванильная эссенция	12,7	То же
79.	Чай черный байховый нерасфасованный	1,00	Чай плиточный черный	1,00	В напитках
80.	Кофе натуральный жареный	1,00	Кофе натуральный растворимый	0,35	То же

81.	Уксус спиртовой натуральный пищевой 3%-ный	1,00	Уксус спиртовой натуральный пищевой 6%-ный	0,50	При заправке первых блюд, холодных блюд, при изготовлении растворов уксуса, для маринадов
82.	То же	1,00	Уксус спиртовой натуральный пищевой 9%-ный	0,33	То же
83.	То же	1,00	Уксусная эссенция 80%-ная	0,04	То же
84.	То же	1,00	Кислота лимонная пищевая	0,03	В блюдах и изделиях, где используется уксус

<1> Числитель - масса яблок при размораживании полуфабриката на воздухе, знаменатель - масса яблок при размораживании полуфабриката в сахарном сиропе.

Приложение 18
к Положению об организации
питания в учреждениях
социального обслуживания
Нижегородской области

ТАБЛИЦА НОРМ ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ

Наименование продуктов	Количество продуктов нетто, г	Химический состав			Добавить к суточному рациону (+) или исключить из него (-)
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1	2	3	4	5	6
Замена хлеба (по белку и углеводам)					
Хлеб пшеничный из муки I с.	100	7,5	2,9	51,4	
Хлеб ржаной простой формовой	125	7,62	1,5	49,87	
Мука пшеничная I с.	70	7,42	0,91	48,3	
Макароны, вермишель I с.	70	7,7	0,91	49,35	
Крупа манная	75	7,72	0,9	52,95	
Замена картофеля (по углеводам)					

Картофель	100	2,0	0,4	16,3	
Свекла	190	2,85	0,19	16,72	
Морковь	240	3,12	0,24	16,56	
Капуста б/к	370	6,66	0,37	17,39	
Макароны, вермишель I с.	25	2,75	0,32	17,62	
Крупа манная	25	2,57	0,25	17,65	
Хлеб пшеничный из муки I с.	35	2,62	1,01	17,99	
Хлеб ржаной простой формовой	45	2,74	0,54	17,95	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,33	0,01	8,85	
Курага (без косточек)	18	0,94	0,05	9,18	
Чернослив	15	0,34	0,1	8,63	
Замена молока по белку					
Молоко	100	2,9	3,2	4,7	
Творог полужирный	16	2,88	1,44	0,48	
Творог жирный	20	3,0	3,6	0,56	
Сыр	13	3,02	3,83	-	
Говядина I к.	15	2,79	2,4	-	
Говядина II к.	15	3,0	1,47	-	
Говядина вырезка	15	3,03	0,42	-	
Рыба (треска)	20	3,2	0,12	-	
Специализи- рованные продукты пи- тания (смесь белковая композитная сухая)	7	2,8	1,4	2,1	
Замена мяса (по белку)					
Говядина I к.	100	18,6	16,0	-	
Говядина II к.	90	18,0	8,82	-	масло + 7 г

Говядина вырезка	90	18,18	2,52	-	масло + 13 г
Творог полужирный	100	18,0	9,0	3,0	масло + 5 г
Творог жирный	120	18,0	21,6	3,7	масло - 5 г
Рыба (треска)	115	18,4	0,69	-	масло + 5 г
Яйцо куриное	145	18,4	16,67	1,01	
Специализи- рованные продукты пи- тания (смесь белковая композитная сухая)	45	18,0	9,0	13,68	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (треска)	100	16,0	0,6	-	
Говядина I к.	85	15,81	13,6	-	масло - 13 г
Говядина II к.	80	16,0	7,84	-	масло - 7 г
Говядина вырезка	80	16,6	2,24	-	
Творог полужирный	90	16,2	8,1	2,7	масло - 7 г
Творог жирный	110	16,5	19,8	3,08	масло - 19 г
Яйцо куриное	125	15,87	14,37	0,87	масло - 13 г
Специализи- рованные продукты пи- тания (смесь белковая композитная сухая)	40	16,0	8,0	12,2	
Замена творога (по белку)					
Творог полужирный	100	18,0	9,0	3,0	
Говядина I к.	100	18,6	16,0	-	масло - 7 г
Говядина II к.	90	18,0	8,82	-	
Говядина вырезка	90	18,18	2,52	-	масло + 6 г
Рыба (треска)	110	17,6	0,66	-	масло + 8 г
Яйцо куриное	140	17,78	16,1	0,98	масло - 7 г

Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая)	45	18,0	9,0	13,68	
Замена яйца (по белку)					
Яйцо куриное	40	5,08	4,6	0,28	
Творог полужирный	30	5,4	2,7	1,2	
Творог жирный	35	5,25	6,3	0,98	
Сыр	22	5,1	6,49	-	
Говядина I к.	30	5,58	4,8	-	
Говядина II к.	25	5,0	2,45	-	
Говядина вырезка	25	5,05	0,7	-	
Рыба (треска)	35	5,6	0,73	-	
Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая)	12,7	5,08	2,5	3,8	

Приложение 19
к Положению об организации
питания в учреждениях
социального обслуживания
Нижегородской области
(форма СРП-о)

СВЕДЕНИЯ О РАСХОДЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ УЧРЕЖДЕНИЯМИ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

Наименование учреждения _____

Отчет за квартал _____

Плановое кол-во койко-мест –

Фактическое кол-во койко-дней –

Средняя стоимость питания 1 койко-дня:

бюджетное финансирование –

внебюджетное финансирование –

Всего за 1 койко-день: (руб.)

№ п/п	Наименование продукта питания в соответствии с утвержденным среднесуточным продуктовым набором	Плановый расход продукта питания на 1 гражданина (граммы брутто)	Плановый расход продукта питания на всех питающихся (граммы брутто)	Фактический расход продукта питания на 1 гражданина (граммы брутто)	Фактический расход продукта питания на всех питающихся (граммы брутто)	Фактический расход продукта питания по замене основного на 1 гражданина (граммы брутто)	Фактический расход продукта питания по замене основного на всех питающихся (граммы брутто)

Директор учреждения (наименование учреждения) _____ /ФИО/

Главный бухгалтер учреждения (наименование учреждения) _____ /ФИО/

МП

Приложение 20
к Положению об организации
питания в учреждениях
социального обслуживания
Нижегородской области
(форма 1-псу)

**ПОРЦИОННИК НА ПИТАНИЕ ГРАЖДАН, СОСТОЯЩИХ НА ПИТАНИИ В УЧРЕЖДЕНИИ СОЦИАЛЬНОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Наименование учреждения _____
Состоит на питании граждан _____ на « ____ » _____ 20 ____ г.

№ п/п	Наименование отделения (при наличии)	Кол-во граждан	Стандартные диеты					

палатная медицинская сестра
(старшая медицинская сестра) _____ /ФИО/

Приложение 21
к Положению об организации
питания в учреждениях
социального обслуживания
Нижегородской области
(форма 2-псу)

**СВОДНЫЕ СВЕДЕНИЯ ПО НАЛИЧИЮ ГРАЖДАН, СОСТОЯЩИХ НА ПИТАНИИ В УЧРЕЖДЕНИИ
СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Наименование учреждения _____
Состоит на питании всего граждан _____ на « _____ » _____ 20 ____ г.

№ п/п	Наименование отделения (при наличии)	Кол-во граждан	Стандартные диеты					
	ИТОГО							

медицинская сестра диетическая _____ /ФИО/

Приложение 22
к Положению об организации
питания в учреждениях
социального обслуживания
Нижегородской области
(форма 3-псу)

Наименование учреждения _____

«Утверждаю»
директор _____ /ФИО/

МЕНЮ-РАСКЛАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ
НА _____ ГРАЖДАН НА « ____ » _____ 20 ____ г.

День недели _____

№ п/п	наименование		кол-во блюдов	№ блюда по картотеке	Наименование продуктов (граммы)															
	стандартной диеты	приема пищи и блюд, входящих в него			говядина															
1																				
2																				

Медицинская сестра диетическая _____ /ФИО/

Заведующий производством (шеф-повар) _____ /ФИО/

Бухгалтер _____ /ФИО/

МП

Приложение 23
к Положению об организации
питания в учреждениях
социального обслуживания
Нижегородской области
(форма 4-псу)

Наименование учреждения _____

«Утверждаю»
директор _____ /ФИО/

ТРЕБОВАНИЕ НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ СО СКЛАДА (КЛАДОВОЙ)
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ НА _____ ГРАЖДАН НА «__» _____ 20 ____ г.

№ п/п	продукт питания	требуемое кол-во продукта питания на 1 питающего	требуемое кол-во продукта питания на всех питающихся	выданное кол-во продукта питания на 1 питающегося	выданное кол-во продукта питания на всех питающихся	примечания

Медицинская сестра диетическая _____ /ФИО/

Заведующий производством (шеф-повар) _____ /ФИО/

Бухгалтер _____ /ФИО/

Заведующий складом (кладовщик) _____ /ФИО/

Приложение 24
к Положению об организации
питания в учреждениях
социального обслуживания
Нижегородской области
(форма Т-кп)

ТАБЛИЦА ВЕСОВОГО СООТВЕТСВИЯ

№ п/п	продукт питания	требуемое кол-во продукта питания на всех питающихся	выданное кол-во продукта питания на всех питающихся	отклонения в весе в граммах

Медицинская сестра диетическая _____/ФИО/

Приложение 25
к Положению об организации
питания в учреждениях
социального обслуживания
Нижегородской области
(форма В-отп)

ВЕДОМОСТЬ НА ОТПУСК ОТДЕЛЕНИЮ (ОТДЕЛЕНИЯМ) РАЦИОНА ПИТАНИЯ ДЛЯ ГРАЖДАН, НАХОДЯЩИХСЯ НА ПИТАНИИ В
УЧРЕЖДЕНИЯХ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

№ п/п	наименование отделения	кол-во граждан, состоящих на питании	наименование блюд	вес одной порции	общий вес	расписка в получении на отделение

Медицинская сестра диетическая _____ /ФИО/
Заведующий производством (шеф-повар) _____ /ФИО/

Приложение 26
к Положению об организации
питания в учреждениях
социального обслуживания
Нижегородской области
(форма В-дп)

ВЕДОМОСТЬ НА ДОПОЛНИТЕЛЬНУЮ ВЫПИСКУ И/ИЛИ ВОЗВРАТ ПРОДУКТОВ

№ п/п	наименование продукта	выданное кол-во продукта питания на 1 питающегося	выданное кол-во продукта питания на всех питающихся	дополнительная потребность в продукте (граммы)	возврат продукта (граммы)	общий выданный вес (граммы)	расписка в получении на склад	причина возврата/ дополнительной потребности

Медицинская сестра диетическая _____/ФИО/

Заведующий производством (шеф-повар) _____/ФИО/

Заведующий складом (кладовщик) _____/ФИО/

Приложение 27
к Положению об организации
питания в учреждениях
социального обслуживания
Нижегородской области
(форма К-1)

Наименование учреждения _____

«Утверждаю»
директор _____ /ФИО/

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № _____

Наименование блюда _____

Показание к применению _____

№ п/п	наименование продукта	брутто	нетто	химический состав				стоимость
				белки (граммы)	жиры (граммы)	углеводы (граммы)	калорийность (ккал)	

Медицинская сестра диетическая _____ /ФИО/

Заведующий производством (шеф-повар) _____ /ФИО/

Бухгалтер _____ /ФИО/

Оборот карточки:

Технология приготовления _____

Приложение 29
к Положению об организации
питания в учреждениях
социального обслуживания
Нижегородской области
(форма Ж-2)

**ЖУРНАЛ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ГРАЖДАН, СОСТОЯЩИХ НА СОЦИАЛЬНОМ
ОБСЛУЖИВАНИИ**

дата проведения осмотра	наименование выявленного продукта с признаками порчи	ФИО гражданина, у которого выявлен продукт с признаками порчи	дата и время утилизации продукта с признаками порчи	гражданин, у которого выявлен продукт с признаками порчи, на его утилизацию согласен (подпись гражданина)	примечания

Медицинская сестра палатная _____ /ФИО/

Медицинская сестра диетическая _____ /ФИО/