



**КОМИ РЕСПУБЛИКАСА УДЖ,
УДЖӖН МОГМӖДАН ДА СОЦИАЛЬНОӖЯ
ДОРЪЯН МИНИСТЕРСТВО**

**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА,
ЗАНЯТОСТИ И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ
РЕСПУБЛИКИ КОМИ**

ПРИКАЗ

«18» 06 2018 г.

№ 930

г. Сыктывкар

О внесении изменений в приказ Министерства труда и социальной защиты Республики Коми от 29.10.2014 г. № 2132 «Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания, в отношении которых Министерство труда, занятости и социальной защиты Республики Коми осуществляет функции и полномочия учредителя»

В соответствии с требованиями к нормам питания, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», и Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести в приказ Министерства труда и социальной защиты Республики Коми от 29.10.2014 г. № 2132 «Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания, в отношении которых Министерство труда, занятости и социальной защиты Республики Коми осуществляет функции и полномочия учредителя» (далее – Приказ № 2132) следующие изменения:

1) в пункт 1:

а) подпункт 3 изложить в следующей редакции:

«3) нормы питания для воспитанников детских домов-интернатов (отделений) для умственно отсталых детей, детских отделений психоневрологических интернатов, согласно приложению 3;»;

б) дополнить подпунктом 3.1. в следующей редакции:

«3.1.) нормы питания в социально-реабилитационных центрах для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, согласно приложению 3.1.»;

2) в Нормах питания в домах-интернатах (отделениях) для престарелых и инвалидов, специальных домах-интернатах (специальных отделениях) для граждан пожилого возраста (престарелых) и инвалидов, психоневрологических интернатах, в центрах (отделениях) временного проживания граждан пожилого возраста и инвалидов, в центрах социальной адаптации для лиц без определенного места жительства и занятий (отделениях временного проживания), утвержденных Приказом № 2132 (приложение 1), пункт 2 изложить в следующей редакции:

«2. Расчет соотношения натуральных продуктов питания и смесей белковых композитных сухих в суточном рационе пациентов психоневрологических интернатов производится по основному варианту стандартной диеты:

Диеты	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Энергетич еская ценность, ккал
Основной вариант стандартной диеты				
Химический состав и энергетическая ценность диеты	114	98	467	3206
Натуральные продукты питания	91,2	86,6	450	2944
Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая)	22,8	11,4	17,1	262,2

а) Суточный набор продуктов может отличаться от набора продуктов, предусмотренных настоящим приложением, в зависимости от времени года (зима, весна, лето, осень).

б) Суточный набор продуктов может дополняться специализированными продуктами для диетического (лечебного и профилактического) питания.

в) Для клиентов домов-интернатов (отделений) для престарелых и инвалидов, психоневрологических интернатов могут устанавливаться нормы обеспечения лечебным питанием в соответствии с утвержденной лечебной

диетой на основании приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации N 395н от 21.06.2013 "Об утверждении норм лечебного питания".

г) В случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании для престарелых, граждан пожилого возраста и инвалидов), поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться учреждением самостоятельно путем контрольных проработок.»;

3) приложение 2 к Приказу № 2132 изложить в редакции согласно приложению № 1 к настоящему приказу;

4) приложение 3 к Приказу № 2132 изложить в редакции согласно приложению № 2 к настоящему приказу;

5) приложение 3.1 к Приказу № 2132 изложить в редакции согласно приложению № 3 к настоящему приказу;

6) Нормы питания в реабилитационных центрах для детей и подростков с ограниченными возможностями, утвержденные Приказом № 2132 (приложение 5) дополнить подпунктом 3 следующего содержания:

«3. В случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей), поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться учреждением самостоятельно путем контрольных проработок.».

2. Настоящий приказ вступает в силу с даты подписания и распространяется на правоотношения, возникшие с 1 апреля 2018 года.

Министр



И.В. Семяшкин

Приложение № 1
к приказу Министерства труда, занятости
и социальной защиты
Республики Коми
от «18» 06 2018 г. № 930

«Приложение 2
к Приказу
Министерства труда
и социальной защиты
Республики Коми
от 29 октября 2014 г. № 2132

НОРМЫ
ПИТАНИЯ В СОЦИАЛЬНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ЦЕНТРАХ
(ОТДЕЛЕНИЯХ)
ГРАЖДАН ПОЖИЛОГО ВОЗРАСТА И ИНВАЛИДОВ

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	(количество продуктов в г, мл, брутто)
Хлеб ржаной (отрубный)	150
Хлеб пшеничный	130
Мука пшеничная	23
Крахмал картофельный	10
Макаронные изделия	20
Крупы (гречневая, овсяная, манная, пшеничная, перловая, пшеничная, рис), бобовые (горох, фасоль, чечевица)	95
Овощи:	
Картофель	300
Капуста белокочанная	140
Морковь	70
Свекла	65
Лук репчатый	24
Лук зеленый, зелень и корень петрушки	20
Огурцы, помидоры, тыква, кабачки, редис, салат	147

зеленый и др.	
Квашеная капуста, огурцы соленые, помидоры соленые, овощи закусочные, консервы, грибы соленые	21
Горошек зеленый консервированный, кукуруза консервированная	38
Фрукты свежие, ягоды	250
Сухофрукты (компот, изюм, чернослив, курага), орехи	20
Шиповник сушеный	20
Соки фруктовые, овощные, компоты консервированные	250
Говядина (вырезка), субпродукты (печень, почки, язык)	127,5
Птица	40
Колбаса вареная (диабетическая, диетическая, докторская), ветчина, сосиски, сардельки	12
Рыба, рыбные продукты, нерыбные продукты моря	80
Творог	80
Сметана, сливки	30
Сыр, брынза	16
Яйцо куриное (штук)	1 шт.
Кисломолочные продукты (кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин)	125
Молоко	300
Масло сливочное	50
Масло растительное	30
Майонез	5
Сахар	50
Варенье, джем, мед пчелиный, вафли, печенье, пастила, зефир, конфеты	20
Чай	2
Кофе, какао	1
Вода питьевая	200
Дрожжи (прессованные, сухие)	1

Соль	10
Томат-паста, томат-пюре	5
Специи, сода, лимонная кислота	0,5
Витаминно-минеральные комплексы (% от физиологической нормы)	50 - 100

Примечания:

1. Суточный набор продуктов может отличаться от набора продуктов, предусмотренных настоящим приложением, в зависимости от времени года (зима, весна, лето, осень).

2. Суточный набор продуктов дополняется специализированным продуктами для диетического (лечебного и профилактического) питания.

3. В случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании для граждан пожилого возраста и инвалидов), поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться учреждением самостоятельно путем контрольных проработок.»

».

Приложение № 2
к приказу Министерства труда, занятости
и социальной защиты
Республики Коми
от «18» 06 2018 г. № 930

«Приложение 3
к Приказу
Министерства труда
и социальной защиты
Республики Коми
от 29 октября 2014 г. № 2132

**НОРМЫ ПИТАНИЯ
ДЛЯ ВОСПИТАННИКОВ ДЕТСКИХ ДОМОВ-ИНТЕРНАТОВ
(ОТДЕЛЕНИЙ) ДЛЯ УМСТВЕННО ОТСТАЛЫХ ДЕТЕЙ, ДЕТСКИХ
ОТДЕЛЕНИЙ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИХ ИНТЕРНАТОВ**

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Возраст		
	3 - 6 лет	7 – 11 лет	12 лет – 23 года и старше
	количество продуктов в граммах на одного человека		
Молоко, кисломолочные продукты	550	500	500
Творог (9-процентный)	50	60	70
Сметана	11	11	11
Сыр	10	12	12
Мясо 1 категории	100	110	110
Куры 1 категории потрошенные	30	40	50
Рыба (филе), сельдь	42	80	110
Колбасные изделия	10	25	25
Яйцо куриное (штук)	1	1	1
Картофель:	-	300	400
с 01.09 по 31.10	187	-	-
с 01.11 по 31.12	200	-	-

с 01.01 по 28.02	215	-	-
с 29.02 по 31.08	240	-	-
Овощи, зелень	325	400	475
Фрукты (плоды) свежие	260	300	300
Фрукты (плоды) сухие	15	15	20
Соки фруктовые (овощные)	200	200	200
Хлеб ржаной	50	100	150
Хлеб пшеничный	90	200	250
Крупы, бобовые, макаронные изделия	45	60	75
Мука пшеничная хлебопекарная	25	40	42
Мука картофельная (крахмал)	3	4	4
Масло сливочное	35	45	51
Масло растительное	11	15	19
Кондитерские изделия	25	30	30
Чай	0,6	2	2
Какао	0,6	2	2
Кофе (кофейный напиток)	2	2	2
Сахар <*>	55	65	70
Дрожжи хлебопекарные	0,5	2	2
Соль пищевая поваренная	6	6	8
Специи	1	2	2
Хим. состав (без учета т/о)			
Белки (граммов)	84,4	111,7	130,0
Жиры (граммов)	92,0	118,8	133,0
Углеводы (граммов)	305,3	424,0	498,0
Энергетическая ценность (килокалорий)	2387	3209	3715

<*> 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 зависимости от его содержания в используемом готовом продукте;

Примечания:

1 - при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%;

2 - доля кисломолочных напитков может составлять 135 - 150 мл для детей в возрасте от 1 до 3 лет и 150 - 180 мл - для детей от 4 до 7 лет;

3 - % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;

4 - в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей), поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться учреждением самостоятельно путем контрольных проработок;

5 - количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;

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

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

При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

Для ослабленных (по заключению врача), нуждающихся в дополнительном питании, а также для больных, находящихся в изоляторе воспитанников домов-интернатов (детских отделений) для умственно отсталых детей, детских отделений психоневрологических интернатов могут устанавливаться нормы обеспечения лечебным питанием в соответствии с утвержденной лечебной диетой на основании приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации № 395н от 21.06.2013 «Об утверждении норм лечебного питания».

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

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ МАССА
ПОРЦИЙ БЛЮД (В ГРАММАХ) ДЛЯ ВОСПИТАННИКОВ ДЕТСКИХ
ДОМОВ-ИНТЕРНАТОВ (ОТДЕЛЕНИЙ) ДЛЯ УМСТВЕННО ОТСТАЛЫХ
ДЕТЕЙ, ДЕТСКИХ ОТДЕЛЕНИЙ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИХ
ИНТЕРНАТОВ**

в возрасте 7 - 10 лет и 11 - 18 лет

Название блюд	Масса порций в граммах для воспитанников двух возрастных групп	
	7 - 10 лет	11 - 18 лет
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 - 200	200 - 250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60 - 100	100 - 150
Суп	200 - 250	250 - 300
Мясо, котлета	80 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Фрукты	100	100

**ПОТРЕБНОСТЬ
В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ И ЭНЕРГИИ
ДЛЯ ВОСПИТАННИКОВ ДЕТСКИХ ДОМОВ-ИНТЕРНАТОВ
(ОТДЕЛЕНИЙ) ДЛЯ УМСТВЕННО ОТСТАЛЫХ ДЕТЕЙ, ДЕТСКИХ
ОТДЕЛЕНИЙ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИХ ИНТЕРНАТОВ**

в возрасте 7 - 10 лет и 11 - 18 лет

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для воспитанников двух возрастных групп	
	7 - 10 лет	11 - 18 лет
Витамин В1 (мг)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг)	1,4	1,6
Витамин С (мг)	60	70

Витамин А (мг рет. экв)	0,7	0,9
Витамин Е (мг ток. экв)	10	12
Кальций (мг)	1100	1200
Фосфор (мг)	1650	1800
Магний (мг)	250	300
Железо (мг)	12	17
Цинк (мг)	10	14
Йод (мг)	0,1	0,12

».

Приложение № 3
к приказу Министерства труда,
занятости и социальной защиты
Республики Коми
от «18» 06 2018 г. № 930

«Приложение 3.1
к Приказу
Министерства труда
и социальной защиты
Республики Коми
от 29 октября 2014 г. № 2132

НОРМЫ
ПИТАНИЯ В СОЦИАЛЬНО-РЕАБИЛИТАЦИОННЫХ ЦЕНТРАХ
ДЛЯ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ, НУЖДАЮЩИХСЯ
В СОЦИАЛЬНОЙ РЕАБИЛИТАЦИИ

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Возраст		
	3-6 лет	7-10 лет	11-18 лет
	Количество продуктов в гр. на одного человека		
Молоко, кисломолочные продукты	550	500	500
Творог (9-процентный)	50	60	70
Сметана	11	11	11
Сыр	10	12	12
Мясо 1 категории	100	110	110
Куры 1 категории потрошенные	30	40	60
Рыба (филе), сельдь	42	80	110
Колбасные изделия	10	25	25
Яйцо куриное (штук)	1	1	1
Картофель:	-	300	400
с 01.09 по 31.10	187	-	-
с 01.11 по 31.12	200	-	-
с 01.01 по 28.02	215	-	-
с 29.02 по 31.08	240	-	-
Овощи, зелень	325	400	475
Фрукты (плоды) свежие	260	300	300
Фрукты (плоды) сухие	15	15	20
Соки фруктовые (овощные)	200	200	200
Хлеб ржаной	50	100	150
Хлеб пшеничный	90	200	250
Крупы, бобовые, макаронные изделия	55	60	75

Мука пшеничная хлебопекарная	25	40	42
Мука картофельная (крахмал)	3	4	4
Масло сливочное	35	45	51
Масло растительное	11	15	19
Кондитерские изделия	25	30	30
Чай	0,6	0,6	0,6
Какао	0,6	2	2
Кофе (кофейный напиток)	2	2	2
Сахар <*>	55	65	70
Дрожжи хлебопекарные	0,5	2	2
Соль пищевая поваренная	6	6	8
Специи	1	2	2
Хим. состав (без учета т/о)			
Белки (граммов)	84,8	111,7	130,0
Жиры (граммов)	92,0	118,9	133,0
Углеводы (граммов)	305,3	424,0	498,0
Энергетическая ценность (килокалорий)	2387	3210	3715

<*> 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 зависимости от его содержания в используемом готовом продукте;

Примечания:

1 - при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%;

2 - доля кисломолочных напитков может составлять 135 - 150 мл для детей в возрасте от 1 до 3 лет и 150 - 180 мл - для детей от 4 до 7 лет;

3 - % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;

4 - в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей), поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться учреждением самостоятельно путем контрольных проработок;

5 - количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;

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

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

При использовании в питании детей в СРЦН готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

Для ослабленных (по заключению врача), нуждающихся в дополнительном питании, могут устанавливаться нормы обеспечения лечебным питанием в соответствии с утвержденной лечебной диетой на основании приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации № 395н от 21.06.2013 «Об утверждении норм лечебного питания».

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

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ МАССА
ПОРЦИЙ БЛЮД (В ГРАММАХ) ДЛЯ ВОСПИТАННИКОВ
СОЦИАЛЬНО-РЕАБИЛИТАЦИОННЫХ ЦЕНТРОВ ДЛЯ
НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ, НУЖДАЮЩИХСЯ
В СОЦИАЛЬНОЙ РЕАБИЛИТАЦИИ**

Названия блюд	3-6 лет	7-10 лет	11-18 лет
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250	250-300
Напитки (чай, какао, сок, компот и др).	200	200	200
Салат	60-80	80-100	100-150
Суп	200	200-250	250-350
Мясо, рыба	60-80	80-100	100-120
Гарнир	130-200	150-200	180-230
Фрукты	100-150	150-200	150-200

**ПОТРЕБНОСТЬ
В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ И ЭНЕРГИИ ВОСПИТАННИКОВ
СОЦИАЛЬНО-РЕАБИЛИТАЦИОННЫХ ЦЕНТРОВ ДЛЯ
НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ, НУЖДАЮЩИХСЯ**

В СОЦИАЛЬНОЙ РЕАБИЛИТАЦИИ

Названия пищевых веществ	3-6 лет	7-10 лет	11-18 лет
Витамин В1 (мг)	1,0	1,2	1,4
Витамин В2 (мг)	1,2	1,4	1,6
Витамин С (мг)	60	60	70
Витамин А (мг рет.экв)	0,5	0,7	0,9
Витамин Е (мг ток экв)	10	10	12
Кальций (мг)	1000	1100	1200
Фосфор (мг)	1500	1650	1800
Магний (мг)	250	250	300
Железо (мг)	12	12	17
Цинк (мг)	10	10	14
Йод (мг)	0,08	0,1	0,12

».