

## УТВЕРЖДЕНЫ

приказом министерства труда и  
социальной защиты населения  
Ставропольского края  
от 20августа 2014 г. № 433

### НОРМЫ

питания в учреждениях социального обслуживания Ставропольского края, подведомственных министерству труда и социальной защиты населения Ставропольского края

1. Дома-интернаты для престарелых и инвалидов, в том числе малой вместимости, специальные дома-интернаты для престарелых и инвалидов, геронтологические центры, центры, в том числе комплексные социального обслуживания населения

Наименование продуктов питания	Норма на 1 чел. в день (граммы, брутто)
1	2
<b>Хлеб, крупа и другие зернопродукты</b>	
Хлеб пшеничный	150
Хлеб ржано - пшеничный	150
Крупы и бобовые	70
Макароны	20
Мука пшеничная	45
Сухари панировочные	4
<b>Овощи</b>	
Капуста белокочанная свежая	115
Картофель	250
Прочие овощи (лук, морковь, свекла, огурцы, помидоры, зелень, зеленый горошек и другие)	250
Томатное пюре и паста	4
<b>Фрукты и соки</b>	
Фрукты и ягоды, цитрусовые свежие	200
Соки плодово - ягодные	60
Сухофрукты	10
<b>Молоко и молочные продукты</b>	
Кисломолочные продукты	200

1	2
Молоко	200
Творог	40
Сметана	10
Сыры твердые	15
Мясо и мясопродукты, птица, яйца и рыба	
Говядина I категории	80
Колбасные изделия	25
Куры I категории (полупотрошенные / потрошенные)	57/45
Рыба (неразделанная)	76
Яйцо	4 шт. в неделю
Масла и жировые продукты	
Масло сливочное	20
Маргарин	10
Масло растительное	20
Кондитерские изделия и другие продукты	
Сахар	57
Повидло, джем	10
Кондитерские изделия (печенье, пряники и другие)	5
Дрожжи прессованные	1
Какао - порошок, кофейный напиток	1,5
Крахмал картофельный	2,5
Уксус 3%	2,5
Чай черный	2
Специи	1
Соль	10
Энергетическая ценность (ккал)	2830

2. Психоневрологические интернаты, центры социальной адаптации лиц без определенного места жительства и занятий

Наименование продуктов питания	Норма на 1 чел. в день (граммы, брутто)
1	2
Хлеб, крупа и другие зернопродукты	
Хлеб пшеничный	250
Хлеб ржано - пшеничный	200
Крупы и бобовые	70
Макароны	25
Мука пшеничная	45

1	2
Сухари панировочные	6
Овощи	
Капуста белокочанная свежая	150
Картофель	400
Прочие овощи (лук, морковь, свекла, огурцы, помидоры, зелень, зеленый горошек и другие)	270
Томат-паста, томат-пюре	4
Фрукты и соки	
Фрукты и ягоды, цитрусовые свежие	100
Соки плодово - ягодные	60
Сухофрукты	16
Молоко и молочные продукты	
Кисломолочные продукты	200
Молоко	200
Творог	50
Сметана	15
Сыры твердые	10
Мясо и мясопродукты, птица, яйца и рыба	
Говядина I категории	100
Колбасные изделия	25
Куры I категории (полупотрошенные / потрошенные)	50/40
Рыба (неразделанная)	85
Яйцо	4 шт. в неделю
Масла и жировые продукты	
Масло сливочное	20
Маргарин	10
Масло растительное	20
Кондитерские изделия и другие продукты	
Сахар	57
Повидло, джем	10
Кондитерские изделия (печенье, пряники и другие)	5
Дрожжи прессованные	1
Какао - порошок, кофейный напиток	2
Крахмал картофельный	3
Уксус 3%	2
Чай черный	2
Специи	1
Соль	10
Энергетическая ценность (ккал)	3206

3. Детские дома-интернаты для умственно отсталых детей, социально-реабилитационные центры для несовершеннолетних, социальные приюты для детей и подростков

Наименование продуктов питания	Количество продуктов в зависимости от возраста детей в г, мл (брутто)	
	от 3 до 6 лет	школьники
Хлеб, крупа и другие зернопродукты		
Хлеб ржаной	60	150
Хлеб пшеничный	100	200
Мука пшеничная	35	35
Мука картофельная	3	3
Крупа, бобовые, макаронные изделия	45	75
Овощи		
Картофель	300	400
Овощи, зелень	400	470
Фрукты и соки		
Фрукты свежие	260	250
Соки	200	200
Фрукты сухие	10	15
Молоко и молочные продукты		
Молоко	350	350
Кисломолочные продукты	200	200
Творог	50	70
Сметана	10	10
Сыр	10	12
Мясо и мясопродукты, птица, яйца и рыба		
Мясо	95	105
Птица	25	70
Рыба (сельдь)	60	110
Колбасные изделия	10	25
Яйцо (штук)	1	1
Масла		
Масло сливочное	35	50
Масло растительное	12	18
Кондитерские изделия и другие продукты		
Сахар	60	75
Кондитерские изделия	25	25
Кофе (кофейный напиток)	2	4
Какао	1	2

Чай	0,2	0,2
Специи	2	2
Соль	8	8
Дрожжи	1	1
Энергетическая ценность (ккал)	1970-2000	2350-3000

Примечания. 1. В летний оздоровительный период (до 90 дней), в воскресенье, праздничные и каникулярные дни сложившаяся норма расходов на питание может быть увеличена на 10% в день на каждого человека.

2. Разрешается выдавать продукты питания или денежную компенсацию на время пребывания детей в семьях родственников или других граждан во время каникул, в праздничные и выходные дни.

#### 4. Реабилитационные центры для детей и подростков с ограниченными возможностями

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей в г, мл			
	брутто		нетто	
	с 7 до 10 лет	11 лет и старше	с 7 до 10 лет	11 лет и старше
1	2	3	4	5
<b>Хлеб, крупа и другие зернопродукты</b>				
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
<b>Овощи</b>				
Картофель	250 *	250 *	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280**	320**
<b>Фрукты и соки</b>				
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185 **	185 **
Фрукты (плоды) сухие, в том числе шиповник	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
<b>Мясо и мясопродукты, птица, яйца и рыба</b>				
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40

1	2	3	4	5
<b>Молоко и молочные продукты</b>				
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10
<b>Масла</b>				
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Сахар***	40	45	40	45
<b>Кондитерские изделия и другие продукты</b>				
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7
Энергетическая ценность (ккал)		2100		2550

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 другие), выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

## 5. Социально-оздоровительные центры

Наименование продуктов питания	Количество продуктов в г, мл	
	брутто	нетто
1	2	3
<b>Хлеб, крупа и другие зернопродукты</b>		
Хлеб ржаной (отрубной)	150	150
Хлеб пшеничный	200	200
Мука пшеничная	50	50
Мука картофельная	10	10

1	2	3
Крупа, бобовые	95	95
Макаронные изделия	20	20
<b>Овощи</b>		
Картофель	275*	206
Капуста белокочанная	175*	140
Морковь	115*	92
Свекла	55*	44
Лук репчатый	20	16,8
Зелень	36	28
Свежие овощи	150	147
Овощи соленые и маринованные	30	41
Овощи консервированные	30	19,5
Томат-паста, томат-пюре	5	5
<b>Фрукты и соки</b>		
Фрукты свежие	250	250
Соки	250	250
Фрукты сухие	26	20
<b>Молоко и молочные продукты</b>		
Молоко	317	300
Кисломолочные продукты	103,5	100
Творог	81,5	80
Сметана	30	30
Сыр	10	9,2
<b>Мясо и мясопродукты, птица, яйца и рыба</b>		
Мясо, субпродукты	150	127,5
Птица	57	40
Рыба свежая, свежемороженая	140	70
Сельдь/рыба красная, икра	15/7,8/6,2	7,5/5/6
Морепродукты	48,2	45
Колбасные изделия	10	7,5
Яйцо (штук)	1	1
<b>Масла и жировые продукты</b>		
Масло сливочное	50	50
Масло растительное	30	30
Майонез	5	5
<b>Кондитерские изделия и другие продукты</b>		
Сахар	50	50
Кондитерские изделия	20	20
Кофе (какао)	1	1
Чай	2	2
Специи	0,5	0,5
Соль	10	10

1	2	3
Дрожжи	2	2
Энергетическая ценность (ккал)		3100-3600