



КОМИ РЕСПУБЛИКАСА УДЖ,
УДЖӖН МОГМӖДАН ДА СОЦИАЛЬНОӖЯ ДОРЪЯН
МИНИСТЕРСТВОЛӖН
ТШӖКТӖД

МИНИСТЕРСТВО ТРУДА,
ЗАНЯТОСТИ И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ
РЕСПУБЛИКИ КОМИ

ПРИКАЗ

«26» 02 2021 г.

№ 256

г. Сыктывкар

О внесении изменений в приказ Министерства труда и социальной защиты Республики Коми от 29 октября 2014 года № 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 постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», **приказываю:**

1. Внести в приказ Министерства труда и социальной защиты Республики Коми от 29.10.2014 № 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) следующие изменения:

1) в пункте 1 Приказа:

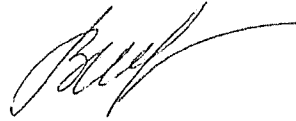
а) подпункты 3 и 3.1 изложить в следующей редакции:

«3) нормы питания в детских отделениях психоневрологических интернатов согласно приложению 3 к настоящему приказу;

3.1.) нормы питания в социально-реабилитационных центрах для несовершеннолетних (отделениях социальной реабилитации несовершеннолетних) согласно приложению 3.1. к настоящему приказу»;

- б) подпункт 4 исключить;
 - 2) в пункте 2 Приказа слова «С.Ю. Суворкину» заменить словами «В.В. Коротина»;
 - 3) приложение 3 Приказа изложить в редакции согласно Приложению № 1 к настоящему приказу;
 - 4) приложение 3.1 Приказа изложить в редакции согласно Приложению № 2 к настоящему приказу;
 - 5) приложение 5 Приказа изложить в редакции согласно Приложению № 3 к настоящему приказу;
2. Настоящий приказ вступает в силу с 1 марта 2021 года.

И.о. министра



В.В. Коротин

НОРМЫ ПИТАНИЯ
В ДЕТСКИХ ОТДЕЛЕНИЯХ ПСИХОПЕВРОЛОГИЧЕСКИХ ИНТЕРНАТОВ
(В ПЕГГО, Г, МЛ, НА 1 РЕБЕНКА В СУТКИ)

Наименование вида пищевой продукции	Возраст		
	3 - 6 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	550	500	500
Творог (5% - 9% м.д.ж) (г)	50	60	70
Сметана (г)	11	11	11
Сыр (г)	10	12	12
Мясо I категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	100	110	110
Птица I-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная) I кат. (г)	30	40	50
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленое (г)	42	80	110
Колбасные изделия (г)	10	25	25
Яйцо (штук)	1	1	1
Картофель (г)	240	300	400
Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень (г)	325	400	475
Фрукты свежие, ягоды (г)	260	300	300

Фрукты сухие (г)	15	15	20
Соки фруктовые (овощные) (мл)	200	200	200
Хлеб ржаной (г)	50	100	150
Хлеб пшеничный (г)	90	200	250
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	45	60	75
Мука пшеничная хлебопекарная (г)	25	40	42
Крахмал (г)	3	4	4
Масло сливочное (г)	35	45	51
Масло растительное (мл)	11	15	19
Кондитерские изделия (г)	25	30	30
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	20	30	40
Чай (г)	0,6	2	2
Какао (г)	0,6	2	2
Кофе (кофейный напиток) (г)	2	2	2
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков) <*> (г)	55	65	70
Дрожжи хлебопекарные (г)	0,5	2	2
Соль (г)	6	6	8
Специи (г)	1	2	2

<*> в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции.

Примечания:

1 в организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню на период не менее двух недель (с учетом режима организации);

2 – индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);

3 – меню должно утверждаться руководителем организации;

4 – допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи;

5 - разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели;

6 - на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека;

7 - 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;

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

9 - допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/- 10%;

10 – в целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

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, рецептов, расчетных или лабораторных данных).

Для ослабленных (по заключению врача), нуждающихся в дополнительном питании детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливаются нормы обеспечения лечебным питанием в соответствии с утвержденной лечебной диетой на основании приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2013 № 395н «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) В ДЕТСКИХ ОТДЕЛЕНИЯХ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИХ ИНТЕРНАТОВ

Название блюд	Масса порций в граммах для воспитанников двух возрастных групп		
	3 - 6 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо <*>	150-200	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	50-60	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	180-200	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	70-80	90 - 120	100 - 120
Гарнир	130-150	150 - 200	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200	180-200
Фрукты	100	100	100

<*> допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака.

ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ И ЭНЕРГИИ В ДЕТСКИХ ОТДЕЛЕНИЯХ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИХ ИНТЕРНАТОВ

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для воспитанников двух возрастных групп		
	3 - 6 лет	7 - 10 лет	12 лет и старше

белки (г/сут)	94,0	111,7	130,0
жиры (г/сут)	83,0	118,8	133,0
углеводы (г/сут)	335,0	424,0	498,0
энергетическая ценность (ккал/сут)	2500,0	3209,0	3715,0
витамин В1 (мг/сут)	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,0	1,4	1,6
витамин С (мг/сут)	50	60	70
витамин А (мг рет. экв/сут.)	0,5	0,7	0,9
витамин В (мг ток. экв/сут)	10	10	12
витамин D (мкг/сут)	10	10	10
кальций (мг/сут)	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	800	1650	1800
магний (мг/сут)	200	250	300
железо (мг/сут)	10	12	18
йод (мг/сут)	0,1	0,1	0,12

«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 (ОТДЕЛЕНИЯХ СОЦИАЛЬНОЙ
 РЕАБИЛИТАЦИИ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ)
 (В НЕТТО, Г, МЛ, НА 1 РЕБЕНКА В СУТКИ)

Наименование вида пищевой продукции	Возраст		
	3 - 6 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
	Количество продуктов в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки		
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	550	500	500
Творог (5%-9%) (г)	50	60	70
Сметана (г)	10	10	11
Сыр (г)	10	12	12
Мясо I категории (в т.ч. субпродукты – печень, язык, сердце) (г)	100	110	110
Птица I категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная) (г)	30	40	50
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое (г)	42	80	110
Колбасные изделия (г)	10	25	25
Яйцо (штук)	1	1	1
Картофель (г)	240	300	400

Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашенные <*>, в том числе томат-пюре, зелень (г)	300	400	475
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	20	30	40
Фрукты свежие, ягоды (г)	260	300	300
Фрукты сухие (г)	15	15	20
Соки фруктовые (мл)	200	200	200
Хлеб ржаной (г)	50	100	150
Хлеб пшеничный (г)	90	200	250
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	45	60	75
Мука пшеничная (г)	25	40	42
Крахмал	2	3	3
Масло сливочное (г)	35	45	51
Масло растительное (мл)	10	15	19
Кондитерские изделия (г)	25	30	30
Чай (г)	0,5	1	1
Какао (г)	0,5	2	2
Кофе (кофейный напиток) (г)	2	2	2
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков <***> (г)	55	65	70
Дрожжи хлебопекарные (г)	0,4	0,6	0,6
Соль (г)	5	6	8
Специи (г)	1	2	2

<*> не более 10% от общего количества овощей.

<***> в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащей сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции.

Примечания:

1 – меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин);

2 – при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;

3 – допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах \pm 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи;

4 – разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели социально-реабилитационным центрам для несовершеннолетних (отделениям социальной реабилитации несовершеннолетних).

РЕКОМЕНДУЕМАЯ МАССА ПОРЦИЙ БЛЮД (В ГРАММАХ) В СОЦИАЛЬНО-РЕАБИЛИТАЦИОННЫХ ЦЕНТРАХ ДЛЯ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ (ОТДЕЛЕНИЯХ СОЦИАЛЬНОЙ РЕАБИЛИТАЦИИ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ)

Блюдо	Масса порций		
	3 - 6 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150 - 200	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	50 - 60	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	180 - 200	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	70 - 80	90 - 120	100 - 120
Гарнир	130 - 150	150 - 200	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай,	180 - 200	180 - 200	180 - 200

напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника)			
Фрукты	100	100	100

**ПОТРЕБНОСТЬ
В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ
И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧЛЯ)
В СОЦИАЛЬНО-РЕАБИЛИТАЦИОННЫХ ЦЕНТРАХ ДЛЯ
НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ (ОТДЕЛЕНИЯХ СОЦИАЛЬНОЙ
РЕАБИЛИТАЦИИ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ)**

Показатели	Потребность в пищевых веществах		
	3 - 6 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	54	77	90
жиры (г/сут)	60	79	92
углеводы (г/сут)	261	335	383
Энергетическая ценность (ккал/сут)	1800	2350	2720
витамин В1 (мг/сут)	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,0	1,4	1,6
витамин С (мг/сут)	50	60	70
витамин А (рег. экв/сут)	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10
кальций (мг/сут)	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	800	1100	1200
магний (мг/сут)	200	250	300
железо (мг/сут)	10	12	18
калий (мг/сут)	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	2,0	3,0	4,0

НОРМЫ
 ПИТАНИЯ В РЕАБИЛИТАЦИОННЫХ ЦЕНТРАХ ДЛЯ ДЕТЕЙ
 И ПОДРОСТКОВ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ
 (В ЦЕЛТО, Г, МЛ, ЦА 1 РЕБЕНКА В СУТКИ)

Наименование вида пищевой продукции	Возраст		
	3 - 6 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	550	500	500
Творог (5% - 9% м.д.ж) (г)	50	60	70
Сметана (г)	11	11	11
Сыр (г)	10	12	12
Мясо 1 категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	100	110	110
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная) 1 кат. (г)	30	40	50
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленое (г)	42	80	110
Колбасные изделия (г)	10	25	25
Яйцо (штук)	1	1	1
Картофель (г)	240	300	400
Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень (г)	325	400	475

Фрукты свежие, ягоды (г)	260	300	300
Фрукты сухие (г)	15	15	20
Соки фруктовые (овощные) (мл)	200	200	200
Хлеб ржаной (г)	50	100	150
Хлеб пшеничный (г)	90	200	250
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	45	60	75
Мука пшеничная хлебопекарная (г)	25	40	42
Крахмал (г)	3	4	4
Масло сливочное (г)	35	45	51
Масло растительное (мл)	11	15	19
Кондитерские изделия (г)	25	30	30
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	20	30	40
Чай (г)	0,6	2	2
Какао (г)	0,6	2	2
Кофе (кофейный напиток) (г)	2	2	2
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков) <*> (г)	55	65	70
Дрожжи хлебопекарные (г)	0,5	2	2
Соль (г)	6	6	8
Специи (г)	1	2	2
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)	2387,0	3209,0	3715,0
Витаминно-минеральные комплексы (% от физиологической нормы)	50 - 100	50 - 100	50 - 100

<*> в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции.

Примечания:

1 – в организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню на период не менее двух недель (с учетом режима организации);

2 – индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);

3 – меню должно утверждаться руководителем организации;

4 – допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи;

5 – разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели;

6 – на период легкого отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека;

7 – 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;

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

9 – допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов $\pm 10\%$;

10 – в целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

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 детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливаются нормы обеспечения лечебным питанием в соответствии с утвержденной лечебной диетой на основании приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2013 № 395н «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.