



# ПРАВИТЕЛЬСТВО ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

## ПОСТАНОВЛЕНИЕ

29 февраля 2024 г. № 115-пП

г. Пенза

### **О внесении изменений в постановление Правительства Пензенской области от 04.02.2015 № 34-пП (с последующими изменениями)**

В целях приведения нормативного правового акта Правительства Пензенской области в соответствие с действующим законодательством, руководствуясь Законом Пензенской области от 21.04.2023 № 4006-ЗПО "О Правительстве Пензенской области" (с последующими изменениями), Правительство Пензенской области **п о с т а н о в л я е т**:

1. Внести в постановление Правительства Пензенской области от 04.02.2015 № 34-пП "Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания, находящихся в ведении Пензенской области" (с последующими изменениями) (далее - постановление) следующие изменения:

1.1. пункты 1 и 2 постановления изложить в новой редакции:

"1. Утвердить нормы питания при предоставлении социальных услуг в стационарной форме социального обслуживания получателям социальных услуг в возрасте 18 лет и старше согласно приложению № 1.

2. Утвердить нормы питания при предоставлении социальных услуг в полустационарной форме социального обслуживания получателям социальных услуг в возрасте 18 лет и старше согласно приложению № 2.";

1.2. приложение № 1 к постановлению изложить в новой редакции согласно приложению к настоящему постановлению;

1.3. в приложении № 2 к постановлению наименование таблицы изложить в новой редакции:

"Нормы питания при предоставлении социальных услуг в полустационарной форме социального обслуживания получателям социальных услуг в возрасте 18 лет и старше".

2. Настоящее постановление опубликовать в газете "Пензенские губернские ведомости" и разместить (опубликовать) на "Официальном интернет-портале правовой информации" ([www.pravo.gov.ru](http://www.pravo.gov.ru)) и на официальном сайте Правительства Пензенской области в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет".

3. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на заместителя Председателя Правительства Пензенской области, координирующего вопросы социальной политики.

Председатель Правительства  
Пензенской области **С.А. Гумонов**



Приложение  
к постановлению Правительства  
Пензенской области  
29.02.2024 № 115-пП

Приложение № 1

**НОРМЫ ПИТАНИЯ**  
**при предоставлении социальных услуг в стационарной форме**  
**социального обслуживания получателям социальных услуг**  
**в возрасте 18 лет и старше**

Наименования продуктов питания	Единица измерения	Нормы питания (количество продуктов на одного человека в сутки)	
		брутто	нетто
1	2	3	4
Хлеб ржаной	г	150	150
Хлеб пшеничный	г	150	150
Мука пшеничная, панировочные сухари	г	40	40
Крахмал картофельный	г	5	5
Макаронные изделия	г	20	20
Крупы (рисовая, гречневая, пшенная, манная, овсяная и др.), горох, фасоль, чечевица	г	80	80
Картофель	г	300	200
Овощи свежие, свежемороженые (свекла, морковь, капуста, лук репчатый, чеснок, огурцы, помидоры, редис, редька, кабачки, баклажаны, перец сладкий, капуста цветная, капуста брокколи, тыква, фасоль зеленая стручковая и др.); Зелень свежая, свежемороженая (лук зеленый, петрушка, укроп, кинза, сельдерей и др.)	г	444,2	354,8
Овощи соленые и маринованные (капуста квашеная, огурцы, помидоры); Овощи консервированные (горошек зеленый, фасоль, кукуруза, икра кабачковая и баклажанная, лечо)	г	56,8	39,7
Фрукты, ягоды, цитрусовые свежие, свежемороженые, консервированные	г	150	150
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь)	г	20,4	20

1	2	3	4
Соки фруктовые, овощные, компоты консервированные	мл	100	100
Мясо (говядина I категории, свинина нежирная), в т.ч. субпродукты (говяжьи печень, почки, язык)	г	127,7	90
Птица (куры, цыплята бройлеры, индейка)	г	25	22,2
Колбасные изделия (колбаса вареная, варено-копченая, сосиски, сардельки)	г	12	12
Рыба свежая, свежемороженая, в т.ч. слабо- или малосоленая, рыбопродукты (рыба консервированная), нерыбные продукты моря (морская капуста)	г	59,1	32,5
Творог (творожный продукт)	г	20,4	20
Сыр (твердый и полутвердый, брынза)	г	16	15
Яйцо	шт	1/2	1/2
Кисломолочные напитки (кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин)	мл	125	121
Молоко	мл	211	200
Масло сливочное	г	20	20
Масло растительное, майонез	г	20	20
Сметана	г	15	15
Сахар (варенье без косточек, джем, мед пчелиный, печенье, вафли, конфеты)	г	50	50
Чай	г	2	2
Кофе, какао, кофейный напиток	г	1,4	1,4
Желатин	г	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	г	0,25	0,25
Соль	г	8	8
Томат-паста, томат-пюре	г	3	3
Шиповник	г	15	15
Специи (перец красный и черный молотый, горчица, хрен, лавровый лист, корица, готовые приправы, лимонная кислота, сода пищевая, уксус)	г	1	1
Смесь белковая композитная сухая (по медицинским показаниям)	г	27	27
Витаминно-минеральные комплексы (% от физиологической нормы) (по медицинским показаниям)	г		50 - 100
Вода питьевая (кипяченая или бутилированная)	л	1,5	1,5

Примечание:

1. Для получателей социальных услуг, нуждающихся в лечебном и диетическом питании по медицинским показаниям, применяются нормы питания, утвержденные приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2013 № 395н "Об утверждении норм лечебного питания" (с последующими изменениями) в соответствии с номенклатурой стандартных диет, установленных приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 23.09.2020 № 1008н "Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием".

2. Обеспечение лечебным и диетическим питанием получателей социальных услуг, страдающих жизнеугрожающими заболеваниями или находящихся на длительном зондовом питании, осуществляется путем назначения врачом-специалистом специализированных продуктов лечебного питания (жидкая (сухая) полноценная сбалансированная смесь для энтерального питания, жидкая (сухая) смесь, предназначенная для пациентов с сахарным диабетом и сниженной толерантностью к глюкозе, сухая низколактозная смесь для энтерального питания).

3. При организации питания в организациях социального обслуживания, в том числе лечебного и диетического питания, меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи для получателей социальных услуг на 4 раза в день (завтрак - 30 %, обед - 40 %, полдник - 10 %, ужин - 20 %).

По медицинским показаниям (назначению врача) для отдельных категорий получателей социальных услуг, страдающих хроническими заболеваниями (язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки, болезнь оперированного желудка, сахарный диабет и др.), устанавливаются индивидуальная кратность (более частое питание) и объем выдаваемой пищи, назначается дополнительное питание и увеличение калорийности готовых блюд на 10 - 15 %.

Физиологические нормы суточной потребности в белках 101 - 114 г (белок животный 56 - 60 г, белок растительный 45 - 54 г), жирах 92 - 97 г (жиры животные 64 - 67 г, жиры растительные 28 - 30), углеводах 319 - 335 г, калорийности - 2641 - 2979 ккал.

4. Допускается отклонение среднесуточных норм питания получателей социальных услуг 18 лет и старше +/- 5 % в квартал исходя из особенностей применяемых организациями социального обслуживания рецептур блюд и кулинарных изделий.

5. Разрешается производить замену отдельных видов продуктов питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, а при организации диетического (лечебного) питания - в соответствии приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 № 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" (с последующими изменениями).

6. Расчеты расхода сырья, выхода готовых изделий осуществляются согласно сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, сборникам рецептур на продукцию диетического питания, картотекам блюд.

При использовании в питании готовой пищевой продукции или полуфабрикатов промышленного производства перерасчет на нормы питания производится отдельно, по каждому наименованию продуктов питания входящих в рецептуру готовой пищевой продукции или полуфабрикатов, указанных производителем на упаковке.

В случае использования готовой пищевой продукции или полуфабрикатов промышленного производства, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена на количество его содержащегося в готовой пищевой продукции или полуфабрикатах.

Рафинированные углеводы (сахар и кондитерские изделия с сахарозой) исключаются из диеты больных сахарным диабетом. Производится их эквивалентная замена на специализированные диетические продукты, не содержащие сахарозу.

7. Меню разрабатывается на период не менее чем на 14 дней (с учетом сезонности) по стандартным диетам и индивидуальным меню по лечебному и диетическому питанию.

8. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке организации социального обслуживания отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы проводится назначенным ответственным работником организации социального обслуживания в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г., порционные кулинарные изделия оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

В меню дополнительно включается одна порция для отбора суточной пробы.

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

При заключении организацией социального обслуживания договора со сторонней организацией на приготовление готовой пищевой продукции отбор и хранение суточной пробы проводится ответственным работником этой сторонней организации под руководством медицинского работника организации социального обслуживания.

9. Общее руководство по организации питания, в том числе лечебного и диетического, в организациях социального обслуживания осуществляет руководитель (директор).

10. Ответственным за соблюдение технологии приготовления и выходом готовых блюд является заведующий производством (шеф-повар, повар).

Ответственным за качество готовых блюд является медицинский работник (врач, медицинская сестра диетическая, в выходные и праздничные дни - дежурная медицинская сестра или иной работник, назначаемый руководителем), разрешающий выдачу готовой пищи в отделения только после снятия пробы независимо от способа организации питания (самой организацией социального обслуживания или сторонней организацией по договору).

---