

ПРАВИТЕЛЬСТВО ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА - ЮГРЫ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 22 августа 2014 года N 306-п

О НОРМАХ ПИТАНИЯ ПОЛУЧАТЕЛЕЙ СОЦИАЛЬНЫХ УСЛУГ В СТАЦИОНАРНОЙ И ПОЛУСТАЦИОНАРНОЙ ФОРМАХ В ОРГАНИЗАЦИЯХ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА - ЮГРЫ

(в редакции постановлений Правительства ХМАО - Югры [от 06.09.2014 N 327-п](#), [от 27.03.2015 N 85-п](#), [от 30.12.2016 N 569-п](#), [от 09.06.2017 N 231-п](#))

В целях реализации [Федерального закона от 28 декабря 2013 года N 442-ФЗ "Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации"](#), [Закона Ханты-Мансийского автономного округа - Югры от 27 июня 2014 года N 51-оз "О регулировании отдельных вопросов в сфере социального обслуживания граждан в Ханты-Мансийском автономном округе - Югре"](#) Правительство Ханты-Мансийского автономного округа - Югры постановляет:

1. Утвердить:

нормы питания получателей социальных услуг в стационарной форме в организациях социального обслуживания Ханты-Мансийского автономного округа - Югры (приложение 1);

нормы питания несовершеннолетних получателей социальных услуг в стационарной и полустационарной формах в организациях социального обслуживания Ханты-Мансийского автономного округа - Югры" (приложение 2);

(в ред. [постановления Правительства ХМАО - Югры от 27.03.2015 N 85-п](#))

нормы питания получателей социальных услуг в полустационарной форме в организациях социального обслуживания Ханты-Мансийского автономного округа - Югры (приложение 3).

(абзац введен [постановлением Правительства ХМАО - Югры от 27.03.2015 N 85-п](#))

(п. 1 в ред. [постановления Правительства ХМАО - Югры от 06.09.2014 N 327-п](#))

2. Настоящее постановление вступает в силу с 1 января 2015 года.

Губернатор  
Ханты-Мансийского  
автономного округа - Югры  
Н.В.КОМАРОВА

## **Приложение 1. НОРМЫ ПИТАНИЯ ПОЛУЧАТЕЛЕЙ СОЦИАЛЬНЫХ УСЛУГ В СТАЦИОНАРНОЙ ФОРМЕ В ОРГАНИЗАЦИЯХ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ХАНТЫ- МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА - ЮГРЫ**

Приложение 1  
к постановлению Правительства  
Ханты-Мансийского  
автономного округа - Югры  
от 22 августа 2014 года N 306-п

(в ред. [постановления Правительства ХМАО - Югры от 09.06.2017 N 231-п](#))

Наименования продуктов питания	Нормы питания (количество продуктов в граммах на одного человека в сутки)	
	брутто	нетто
Хлеб, крупа и другие зернопродукты		
Хлеб ржаной	150	150
Хлеб пшеничный	150	150
Мука пшеничная	13	13
Крахмал картофельный	5	5
Макаронные изделия	20	20
Крупы (рисовая, гречневая, пшенная, манная, овсяная); горох, фасоль, чечевица	80	80
Овощи		
Картофель	300	200
Овощи свежие (всего), в том числе:	366,7	290
свекла	65	50

морковь	70	55
капуста белокочанная	187,5	150
лук репчатый	24	20
огурцы, помидоры (парниковые)	15,2	15
Другие овощи (кабачки, баклажаны, перец сладкий, капуста цветная, капуста брокколи, тыква, фасоль зеленая стручковая)	62,5	50
Овощи соленые и маринованные (капуста, огурцы)	18,8	15
Зелень (лук зеленый, петрушка, укроп)	20	14,8
Овощи консервированные (горошек зеленый, фасоль, кукуруза)	38	24,7
Томат-паста, томат-пюре	3	3
Фрукты и соки		
Фрукты и ягоды, цитрусовые свежие	200	200
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь)	20,4	20

Соки фруктовые, овощные	100	100
Шиповник	15	15
Мясо и мясопродукты, птица, яйца и рыба		
Говядина	127,7	90
Птица	25	22,2
Колбаса вареная, сосиски	12	12
Рыба, рыбопродукты, нерыбные продукты моря	59,1	32,5
Яйцо	1/2 шт.	1/2 шт.
Молоко и молочные продукты		
Творог	20,4	20
Сыр	16	15
Кисломолочные напитки (кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин)	125	121
Молоко	211	200

Сметана	15	15
Масла и жировые продукты		
Масло сливочное	20	20
Масло растительное	20	20
Кондитерские изделия, бакалейная продукция		
Сахар, варенье, печенье, кондитерские изделия	50	50
Чай	2	2
Кофе, какао	1,4	1,4
Желатин	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	0,25	0,25
Соль, специи	6,3	6,3
Смесь белковая композитная сухая	27	27
Витаминно-минеральные комплексы (% от физиологической нормы)		50 - 100

Примечания:

1. При составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%, от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/- 10%.

2. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в графе "Нетто".

3. Процент отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд.

4. В случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и т.д.), выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта.

При использовании в питании готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом входящие в них 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).

## **Приложение 2. НОРМЫ ПИТАНИЯ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ ПОЛУЧАТЕЛЕЙ СОЦИАЛЬНЫХ УСЛУГ В СТАЦИОНАРНОЙ И ПОЛУСТАЦИОНАРНОЙ ФОРМАХ В ОРГАНИЗАЦИЯХ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА - ЮГРЫ**

Приложение 2  
к постановлению Правительства  
Ханты-Мансийского  
автономного округа - Югры  
от 22 августа 2014 года N 306-п

(в ред. [постановления Правительства ХМАО - Югры от 30.12.2016 N 569-п](#))

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов	
	в г, мл, брутто	в г, мл, нетто
	3 - 7 лет	3 - 7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	450	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	40	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	11	11
Сыр твердый	6,4	6
Мясо (бескостное/на кости)	60,5/75	55
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.)	27/27/26	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	39	37
Колбасные изделия	7	6,9
Яйцо куриное столовое	0,6 шт.	24

Картофель:	с 01.09 по 31.10	187	140
	с 31.10 по 31.12	200	140
	с 31.12 по 28.02	215	140
	с 29.02 по 01.09	234	140
Овощи, зелень		325	260
Фрукты (плоды) свежие		114	100
Фрукты (плоды) сухие		11	11
Соки фруктовые (овощные)		100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)		50	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)		50	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой		80	80
Крупы (злаки), бобовые		43	43
Макаронные изделия		12	12
Мука пшеничная хлебопекарная		29	29

Масло коровье сладкосливочное	21	21
Масло растительное	11	11
Кондитерские изделия	20	20
Чай, включая фиточай	0,6	0,6
Какао-порошок	0,6	0,6
Кофейный напиток	1,2	1,2
Сахар	47	47
Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,5
Мука картофельная (крахмал)	3	3
Соль пищевая поваренная	6	6
Хим. состав (без учета т/о)		
Белок, г		73
Жир, г		69
Углеводы, г		275

Энергетическая ценность, ккал		1963
-------------------------------	--	------

## Примечание.

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

2 - при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

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

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

5 - в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (приложение 11 СанПиНа 2.4.1.3049-13) 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 дошкольной организацией самостоятельно, путем контрольных проработок;

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

7 - 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;

8 - 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).

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7 - 10 лет	11 - 18 лет	7 - 10 лет	11 - 18 лет
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
Картофель	250 <*>	250 <*>	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280 <*>	320 <*>
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185 <*>	185 <*>
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. ШИПОВНИК	15	20	15	20

Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
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
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
Масло сливочное	30	35	30	35

Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар <***>	40	45	40	45
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

---

Примечание.

<\*> 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 др.), выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

## Приложение 3. НОРМЫ ПИТАНИЯ

# **ПОЛУЧАТЕЛЕЙ СОЦИАЛЬНЫХ УСЛУГ В ПОЛУСТАЦИОНАРНОЙ ФОРМЕ В ОРГАНИЗАЦИЯХ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА - ЮГРЫ**

Приложение 3  
к постановлению Правительства  
Ханты-Мансийского  
автономного округа - Югры  
от 22 августа 2014 года N 306-п

(в ред. [постановления Правительства ХМАО - Югры от 09.06.2017 N 231-п](#))

Наименования продуктов питания	Нормы питания (количество продуктов в граммах на одного человека в сутки)	
	Брутто	Нетто
Хлеб, крупа и другие зернопродукты		
Хлеб (ржаной и пшеничный)	150	150
Мука пшеничная	6	6
Крахмал картофельный	2	2
Макаронные изделия	15	15
Крупы (рисовая, гречневая, пшенная, манная, овсяная); горох, фасоль, чечевица	45	45
Овощи		
Картофель	225	150
Овощи свежие (свекла, морковь, капуста белокочанная, лук репчатый, огурцы, помидоры, кабачки, баклажаны, перец сладкий, капуста цветная, капуста брокколи, тыква, фасоль зеленая стручковая)	252,9	200

Овощи соленые, маринованные, консервированные (капуста, огурцы, горошек зеленый, фасоль, кукуруза)	25,1	20
Зелень (лук зеленый, петрушка, укроп)	27	20
Томат-паста, томат-пюре	1	1
Фрукты и соки		
Фрукты и ягоды, цитрусовые свежие	90	90
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь)	10,2	10
Соки фруктовые, овощные	40	40
Шиповник	7	7
Мясо и мясопродукты, птица, яйца и рыба		
Говядина	85,1	60
Птица	11,3	10
Колбаса вареная, сосиски	6	6
Рыба, рыбопродукты, нерыбные продукты моря	81,8	45

Яйцо	1 шт. в неделю	1 шт. в неделю
Молоко и молочные продукты		
Творог	15,3	15
Сыр	10,7	10
Кисломолочные напитки (кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин)	62	60
Молоко	105,5	100
Сметана	10	10
Масла и жировые продукты		
Масло сливочное	15	15
Масло растительное	10	10
Кондитерские изделия, бакалейная продукция		
Сахар, варенье, печенье, кондитерские изделия	20	20
Чай	1	1

Кофе, какао	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	0,25	0,25
Соль, специи	3	3

Примечания:

1. При круглосуточном проживании получателей социальных услуг пользоваться нормами питания получателей социальных услуг в стационарной форме в организациях социального обслуживания автономного округа (приложение 1).

2. Обеспечение питанием осуществляется в случае длительной продолжительности (более 4 часов подряд) предоставления социальных услуг в полустационарной форме социального обслуживания.

3. При составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%, от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/- 10%.

4. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в графе "Нетто".

5. Процент отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд.

6. В случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и т.д.), выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта.

При использовании в питании готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом входящие в них 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).

