



МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

П Р И К А З

13 октября 2026 года № 850

г. Саратов

Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания области

Во исполнение Федерального закона от 28 декабря 2013 года № 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации», постановления Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также в соответствии с приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 13 сентября 2022 года № 519н «Об утверждении рекомендуемых норм питания при предоставлении социальных услуг в полустационарной форме социального обслуживания» и приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 13 сентября 2022 года № 520н «Об утверждении рекомендуемых норм питания при предоставлении социальных услуг в стационарной форме социального обслуживания» приказываю:

1. Утвердить:

нормы питания в центре социальной помощи семье и детям, социально-реабилитационном центре для несовершеннолетних, социальном приюте, центре помощи детям, оставшимся без попечения родителей, отделении дневного пребывания комплексного центра социального обслуживания населения, осуществляющих стационарное и полустационарное социальное обслуживание несовершеннолетних (минимальные), согласно Приложению № 1;

нормы питания в кризисном центре помощи женщинам, реабилитационно-кризисном отделении для женщин с детьми центра социальной помощи семье и детям, осуществляющих стационарное социальное обслуживание женщин и женщин с детьми, согласно Приложению № 2;



нормы питания в социально-оздоровительном центре, осуществляющем стационарное обслуживание, реабилитационном центре для детей и подростков с ограниченными возможностями, осуществляющем стационарное и полустационарное социальное обслуживание, согласно Приложению № 3;

нормы питания в специальном реабилитационном доме-интернате для детей, осуществляющем стационарное социальное обслуживание, согласно Приложению № 4;

нормы питания в центре адаптации и реабилитации инвалидов, в комплексе-интернате профессионального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, осуществляющих стационарное и полустационарное социальное обслуживание, согласно Приложению № 5.

нормы питания в учреждении (отделении) для лиц пожилого возраста и инвалидов, а также для лиц без определенного места жительства, осуществляющих стационарное и полустационарное социальное обслуживание, согласно Приложению № 6.

2. Признать утратившими силу:

приказ министерства труда и социальной защиты Саратовской области от 30 июня 2023 года № 692 «Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания области»;

приказ министерства труда и социальной защиты Саратовской области от 23 сентября 2024 года № 960 «О внесении изменений в приказ министерства труда и социальной защиты Саратовской области от 30 июня 2023 года № 692»;

приказ министерства труда и социальной защиты Саратовской области от 7 ноября 2025 года № 1112 «О внесении изменений в приказ министерства труда и социальной защиты Саратовской области от 30 июня 2023 года № 692».

3. В соответствии с пунктом 1.3. Положения о порядке официального опубликования законов области, правовых актов Губернатора области, Правительства области и иных исполнительных органов области, утвержденного постановлением Правительства Саратовской области от 11 сентября 2014 года № 530-П, направить настоящий приказ в министерство информации и массовых коммуникаций Саратовской области на опубликование.

4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

**Министр труда и социальной
защиты Саратовской области**



Д.О. Давыдов

Нормы
питания в центре социальной помощи семье и детям, социально-
реабилитационном центре для несовершеннолетних, социальном
приюте, центре помощи детям, оставшимся без попечения родителей,
отделении дневного пребывания комплексного центра социального
обслуживания населения, осуществляющих стационарное и
полустационарное социальное обслуживание несовершеннолетних
(минимальные)

(в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование вида пищевой продукции	Возраст		
	3 года - 7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	50	100	150
Хлеб пшеничный (г)	90	200	250
Мука пшеничная (г)	25	40	42
Крахмал	2	3	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	45	60	75
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)	300	400	475
Фрукты свежие, ягоды (г)	260	300	300
Фруктовое пюре (г)	-	-	-
Соки фруктовые (мл)	200	200	200
Фрукты сухие (г)	15	15	20
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) (г)	55	65	70
Кондитерские изделия (г)	25	30	30
Кофе (кофейный напиток) (г)	2	2	2
Какао (г)	0,5	2	2
Чай (г)	0,5	1	1
Мясо 1-й 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
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	550	500	500
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	50	60	70
Сметана (г)	10	10	11
Сыр (г)	10	12	12

Масло сливочное (г)	35	45	51
Масло растительное (мл)	10	15	19
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	20	30	40
Яйцо (штук)	1	1	1
Дрожжи хлебопекарные (г)	0,4	0,6	0,6
Соль (г)	5	6	8
Специи (г)	1	2	2

**Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах
и минеральных веществах (суточная)**

Показатели	Потребность в пищевых веществах		
	3-7 лет	8-11 лет	12-18 лет
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 С (мг/сут)	50	60	70
Витамин В1 (мг/сут)	0,9	1,2	1,4
Витамин В2 (мг/сут)	1,0	1,4	1,6
Витамин А (рет. экв/сут)	500	700	900
Витамин Д (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

Примечание:

1. При составлении меню 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.
2. 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 на 15,0% в день на каждого человека.
3. Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в пределах средств, выделяемых организациям социального обслуживания семьи и детей на эти цели, в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом их пищевой ценности, согласно Приложению № 11 постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 18.

4. Разрешается выдавать продукты питания или денежную компенсацию на время пребывания воспитанников организаций социального обслуживания семьи и детей в семьях родственников или других граждан в выходные, праздничные и каникулярные дни.

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

6. Перевод массы продуктов питания из нетто в брутто осуществляется исходя из соотношений, приведенных в таблице № 1 рекомендуемых норм питания при предоставлении социальных услуг в стационарной форме социального обслуживания, утвержденных приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 сентября 2022 года № 520н «Об утверждении рекомендуемых норм питания при предоставлении социальных услуг в стационарной форме социального обслуживания».

Нормы
питания в кризисном центре помощи женщинам, реабилитационно-кризисном отделении для женщин с детьми центра социальной помощи семье и детям, осуществляющих стационарное социальное обслуживание женщин и женщин с детьми

1. Нормы питания женщин

(в нетто, г, мл, на 1 человека в сутки)

Наименование	Количество
Хлеб ржаной (г)	150
Хлеб пшеничный (г)	150
Мука пшеничная (г)	10
Крахмал картофельный (г)	5
Макаронные изделия (г)	20
Крупы (рисовая, гречневая, пшенная, манная, овсяная); горох, фасоль, чечевица	80
Картофель (г)	200
Овощи (свежие, мороженые), включая соленные и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень (г)	372,8
Овощи консервированные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	24,7
Фрукты свежие	150
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь)	20
Соки фруктовые, овощные	100
Говядина (г)	90
Птица (г)	22,2
Колбасные изделия (г)	12
Рыба, рыбопродукты, нерыбные продукты моря (г)	32,5
Творог (г)	20
Сыр (г)	15
Яйцо (штук)	1/2 шт.
Молоко, кисломолочные продукты (кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин) (мл)	321
Масло сливочное (г)	20
Масло растительное (г)	20
Сметана (г)	15
Сахар, варенье, печенье, кондитерские изделия	50
Чай (г)	2
Кофе, какао	1,4
Желатин	0,5
Дрожжи хлебопекарные (г)	0,25
Соль (г)	6
Специи (г)	2
Шиповник	15
Смесь белковая композитная сухая	27
Витаминно-минеральные комплексы (% от физиологической нормы)	50-100



2. Нормы питания беременных женщин, кормящих матерей

(в нетто, г, мл, на 1 человека в сутки)

Наименование	Количество	
	для беременных женщин	для кормящих матерей
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) (г)	100	100
Хлеб пшеничный (г)	120	150
Мука пшеничная (г)	20	20
Крахмал картофельный (г)	5	5
Крупы (г)	60	70
Макаронные изделия (г)	20	25
Картофель (г)	150	150
Овощи и зелень (г)	400	320
Фрукты (плоды) свежие (г)	200	200
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник (г)	20	20
Соки фруктовые (г)	200	-
Сахар (г)	50	50
Кондитерские изделия (г)	20	20
Кофейный напиток злаковый, какао (г)	3	3
Чай (г)	1	1
Говядина (1 кат./бескостное) (г)	81	81
Птица (цыплята-бройлеры 1 кат. потр.)	53	57,5
Рыба (филе) (г)	42	42
Колбасные изделия (г)	-	-
Молоко (м.д.ж. 2,5-3,2%) (г)	278	278
Кисломолочные напитки (г)	200	200
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	49	49
Сметана (г)	15	15
Сыр (г)	14	14
Масло сливочное (г)	25	25
Масло растительное (г)	15	12
Яйцо (штук)	1/2	1/2
Дрожжи хлебопекарные (г)	0,25	0,25
Соль йодированная пищевая (г)	5	6
Витаминно-минеральные комплексы (% от физиологической нормы) (в том числе в составе специализированных продуктов)	50-100%	50-100%
Потребность в пищевых веществах и энергии (суточная)*		
Белки (г/сут)	112	114
Жиры (г/сут)	97	95
Углеводы (г/сут)	352	353
Энергетическая ценность (ккал)	2773	2759

* Допускается отклонение от приведенных значений $\pm 2\%$

3. Примерная схема питания детей первого года жизни

(в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование видов пищевой продукции и блюд	Возраст (месяцы жизни)								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9-12
Женское молоко, адаптированная молочная смесь или последующие молочные смеси	800	800-900	800-900	800-900	700	600	500	200-400	200-400
фруктовые соки	-			5-30	40-50	50-60	70	80	90-100
фруктовое пюре	-			5-30	40-50	50-60	70	80	90-100
творог	-			-	-	10-40	40	40	50
желток	-			-	-	-	0,25	0,50	0,50
овощное пюре	-			10-100	100-150	150	170	180	200
каша	-			10-100	100-150	150	150	180	200
мясное пюре	-			-	-	5-30	30	50	60-70
рыбное пюре	-			-	-	-	-	5-30	30-60
кефир и неадаптированные кисломолочные продукты	-			-	-	-	-	200	200
цельное молоко	-			100*	200*	200*	200*	200**	200**
хлеб (пшеничный, в/с)	-			-	-	-	-	5	10
сухари, печенье	-			-	-	-	3-5	5	10-15
растительное масло	-			-	1-3	3	5	5	6
сливочное масло	-			-	1-4	4	4	5	6

* Для приготовления каш.

** В зависимости от количества потребляемой молочной смеси или женского молока.

4. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей 2-го и 3-го года жизни (минимальные)

(в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование вида пищевой продукции	Возраст	
	12-18 месяцев	18 месяцев - 3 года
Хлеб ржаной (г)	20	30
Хлеб пшеничный (г)	60	70

Мука пшеничная (г)	16	16
Крахмал	-	2
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	40	45
Картофель (г)	150	180
Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре зелень (г)	150	200
Фрукты свежие, ягоды (г)	-	250
Фруктовое пюре (г)	250	-
Соки фруктовые (мл)	150	150
Фрукты сухие (г)	10	15
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) (г)	30	35
Кондитерские изделия (г)	15	20
Кофе (кофейный напиток) (г)	-	-
Какао (г)	-	-
Чай (г)	0,2	0,2
Мясо 1-й категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	80	100
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная,) 1 кат. (г)	20	20
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо или малосоленое (г)	25	27
Колбасные изделия (г)	-	-
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	600	600
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	25	50
Сметана (г)	5	8
Сыр (г)	5	10
Масло сливочное (г)	25	30
Масло растительное (мл)	5	7
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	-	-
Яйцо (штук)	0,5	1
Дрожжи хлебопекарные (г)	0,3	0,3
Соль (г)	1,5	3
Специи (г)	-	1

5. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей старше 3 лет (минимальные)

(в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование вида пищевой продукции	Возраст		
	3 года - 7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	50	100	150
Хлеб пшеничный (г)	90	200	250
Мука пшеничная (г)	25	40	42
Крахмал	2	3	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	45	60	75

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)	300	400	475
Фрукты свежие, ягоды (г)	260	300	300
Фруктовое пюре (г)	-	-	-
Соки фруктовые (мл)	200	200	200
Фрукты сухие (г)	15	15	20
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) (г)	55	65	70
Кондитерские изделия (г)	25	30	30
Кофе (кофейный напиток) (г)	2	2	2
Какао (г)	0,5	2	2
Чай (г)	0,5	1	1
Мясо 1-й 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
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	550	500	500
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	50	60	70
Сметана (г)	10	10	11
Сыр (г)	10	12	12
Масло сливочное (г)	35	45	51
Масло растительное (мл)	10	15	19
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	20	30	40
Яйцо (штук)	1	1	1
Дрожжи хлебопекарные (г)	0,4	0,6	0,6
Соль (г)	5	6	8
Специи (г)	1	2	2

6. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900

витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

Примечание:

1. При составлении меню 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.
2. 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 на 15,0% в день на каждого человека.
3. Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в пределах средств, выделяемых организациям социального обслуживания семьи и детей на эти цели, в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом их пищевой ценности, согласно Приложению № 11 постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 18.
4. Разрешается выдавать продукты питания или денежную компенсацию на время пребывания воспитанников организаций социального обслуживания семьи и детей в семьях родственников или других граждан в выходные, праздничные и каникулярные дни.
5. Для детей, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15% надбавка к указанным нормам обеспечения.
6. Масса нетто является средней величиной, которая меняется в зависимости от исходного вида овощей, фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце «нетто».

Нормы
питания в социально-оздоровительном центре, осуществляющем
стационарное обслуживание, реабилитационном центре для детей и
подростков с ограниченными возможностями, осуществляющем
стационарное и полустационарное социальное обслуживание

1. Стационарная форма обслуживания в социально-оздоровительном
центре, реабилитационном центре для детей и подростков с
ограниченными возможностями

1.1. Нормы питания граждан старше 18 лет

Наименования продуктов питания	Нормы питания (количество продуктов на одного человека в сутки)	
	Брутто	Нетто
Хлеб (г)	300	300
Мука пшеничная (г)	45	45
Крахмал картофельный (г)	5	5
Макаронные изделия (г)	20	20
Крупы (рисовая, гречневая, пшенная, манная, овсяная и другие); бобовые (горох, фасоль, чечевица и другие) (г)	80	80
Картофель (г)	300	200
Овощи свежие (свекла, морковь, капуста, лук репчатый, огурцы, помидоры, кабачки, баклажаны, перец сладкий, капуста цветная, капуста-брокколи, тыква, фасоль зеленая стручковая и другие) (г)	429,2	345
Овощи соленые и маринованные (капуста, огурцы и другие) (г)	18,8	15
Зелень (лук зеленый, петрушка, укроп и другая) (г)	20	14,8
Овощи консервированные (горошек зеленый, фасоль, кукуруза и другие) (г)	38	24,7
Фрукты или ягоды свежие (г)	150	150
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь и другие), шиповник, орехи (г)	20,4	20
Соки фруктовые, овощные, нектары, морсы (мл)	100	100
Мясо, в том числе субпродукты мясные (г)	127,7	90
Птица, в том числе субпродукты птицы (г)	45	40
Колбасные изделия (г)	25	25
Рыба, рыбопродукты, нерыбные продукты моря (г)	76	42
Творог (г)	40	39,2
Сыр (г)	16	15
Яйцо (шт)	1/2	1/2
Кисломолочные напитки (кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин и другие) (мл)	200	200

Молоко (мл)	200	200
Масло сливочное (г)	20	20
Масло растительное (мл)	20	20
Сметана (г)	15	15
Сахар, варенье, печенье, кондитерские изделия (г)	72	72
Чай (г)	2	2
Кофе, какао (г)	1,5	1,5
Желатин (г)	0,5	0,5
Дрожжи прессованные / дрожжи сухие (г)	1 / 0,33	1 / 0,33
Специи, приправы, пряности (г)	1	1
Уксус 3%	2	2
Соль (г)	8	8
Томат паста, томат-пюре (г)	4	4
Шиповник (г)	15	15
Смесь белковая композитная сухая (г)	27	27
Витаминно-минеральные комплексы (% от физиологической нормы) (г)		50-100

* Смесь белковая композитная сухая включается в ежедневный рацион проживающих в учреждениях граждан при наличии назначения врача (фельдшера).

Примечание:

1. При составлении меню 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.
2. Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в пределах средств, выделяемых организациям социального обслуживания семьи и детей на эти цели, в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом их пищевой ценности, согласно Приложению № 11 постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 18.

1.2. Нормы питания детей от 1 до 3 лет

(Наименование вида пищевой продукции)	Нормы питания (количество продуктов в граммах (нетто) на 1 ребенка в сутки)	
	12-18 месяцев	18 месяцев - 3 года
Хлеб ржаной (г)	20	30
Хлеб пшеничный (г)	60	70
Мука пшеничная (г)	16	16
Крахмал (г)	-	2
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	40	45
Картофель (г)	150	180

Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень (г)	150	200
Фрукты свежие, ягоды (г)	-	250
Фруктовое пюре (г)	250	-
Соки фруктовые (мл)	150	150
Фрукты сухие (г)	10	15
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) (г)	30	35
Кондитерские изделия (г)	15	20
Кофе (кофейный напиток) (г)	-	-
Какао (г)	-	-
Чай (г)	0,2	0,2
Мясо (в том числе говяжьи субпродукты - печень, язык, сердце (г))	80	100
Птица (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная) (г)	20	20
Рыба (г)	25	27
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	600	600
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	25	50
Сметана (г)	5	8
Сыр (г)	5	10
Масло сливочное (г)	25	30
Масло растительное (мл)	5	7
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль и другие) (г)	-	-
Яйцо (штук)	0,5	1
Дрожжи хлебопекарные (г)	0,3	0,3
Соль (г)	1,5	3
Специи, приправы, пряности (г)	-	1

1.3. Нормы питания детей от 3 до 18 лет

Наименование вида пищевой продукции	Нормы питания (количество продуктов в граммах (нетто) на 1 ребенка в сутки)		
	3 года - 7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	50	100	150
Хлеб пшеничный (г)	90	200	250
Мука пшеничная (г)	25	40	42
Крахмал (г)	2	3	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	45	60	75
Картофель (г)	240	300	400
Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе	300	400	475

томат-пюре, зелень (г)			
Фрукты свежие, ягоды (г)	260	300	300
Фруктовое пюре (г)	-	-	-
Соки фруктовые (мл)	200	200	200
Фрукты сухие (г)	15	15	20
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) (г)	55	65	70
Кондитерские изделия (г)	25	30	30
Кофе (кофейный напиток) (г)	2	2	2
Какао (г)	0,5	2	2
Напитки витаминизированные (мл)	50	200	200
Чай (г)	0,5	1	1
Мясо (в том числе говяжьи субпродукты - печень, язык, сердце (г))	100	110	110
Птица (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная) (г)	30	40	50
Рыба (г)	42	80	110
Колбасные изделия (г)	10	25	25
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	550	500	500
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	50	60	70
Сметана (г)	10	10	11
Сыр (г)	10	12	12
Масло сливочное (г)	35	45	51
Масло растительное (мл)	10	15	19
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль и другие) (г)	20	30	40
Яйцо (штук)	1	1	1
Дрожжи прессованные / дрожжи сухие (г)	0,4/0,13	0,6/0,2	0,6/0,2
Соль (г)	5	6	8
Специи, приправы, пряности (г)	1	2	2

1.4. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут.)	42	54	77	90
жиры (г/сут.)	47	60	79	92
углеводы (г/сут.)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут.)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут.)	45	50	60	70

витамин В1 (мг/сут.)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут.)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв./сут.)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут.)	10	10	10	10
кальций (мг/сут.)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут.)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут.)	80	200	250	300
железо (мг/сут.)	10	10	12	18
калий (мг/сут.)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут.)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут.)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут.)	1,4	2,0	3,0	4,0

Примечание:

1. На период организации 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 на 15,0% в день на каждого человека.

2. Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в пределах средств, выделяемых организациям социального обслуживания семьи и детей на эти цели, в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом их пищевой ценности, согласно Приложению № 11 постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 18.

2. Полустационарная форма обслуживания в реабилитационном центре для детей и подростков с ограниченными возможностями

2.1. Нормы питания детей от 1 до 7 лет

Наименование вида пищевой продукции	Нормы питания (количество продуктов в граммах (нетто) на 1 ребенка в сутки)	
	1-3 года	4-6 лет
Хлеб ржаной (г)	40	50
Хлеб пшеничный (г)	60	80
Мука пшеничная (г)	25	29
Крахмал (г)	2	3
Крупы, бобовые (г)	30	43
Макаронные изделия (г)	8	12
Картофель (г)	120	140
Овощи (свежие, соленые, маринованные, консервированные), в том числе томат-пюре, зелень (г)	180	220
Фрукты свежие (г)	95	100
Соки фруктовые и овощные (мл)	100	100
Сухофрукты (г)	9	11
Сахар (г)	25	30

Кондитерские изделия (г)	12	20
Кофейный напиток (г)	1	1,2
Какао-порошок (г)	0,5	0,6
Витаминизированные напитки (мл)	0	50
Мясо (г)	50	55
Птица (г)	20	24
Рыба (г)	32	37
Субпродукты говяжьи (печень, язык, сердце) (г)	20	25
Молоко, молочная и кисломолочная продукция (мл)	390	450
Творог (г)	30	40
Сметана (г)	9	11
Сыр (г)	4	6
Масло сливочное (г)	18	21
Масло растительное (мл)	9	11
Яйцо (штук)	1	1
Дрожжи прессованные / дрожжи сухие (г)	0,4/0,13	0,5/0,17
Соль (г)	3	5
Чай (г)	0,5	0,6

2.2. Нормы питания детей от 7 до 18 лет

Наименование вида пищевой продукции	Нормы питания (количество продуктов в граммах (нетто) на 1 ребенка в сутки)	
	7-11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	80	120
Хлеб пшеничный (г)	150	200
Мука пшеничная (г)	15	20
Крахмал (г)	3	4
Крупы, бобовые (г)	45	50
Макаронные изделия (г)	15	20
Картофель (г)	187	187
Овощи (свежие, соленые, маринованные, консервированные), в том числе томат-пюре, зелень (г)	280	320
Фрукты свежие (г)	185	185
Соки, витаминизированные напитки (мл)	200	200
Сухофрукты (г)	15	20
Сахар (г)	30	35
Кондитерские изделия (г)	10	15
Кофейный напиток (г)	2	2
Какао-порошок (г)	1	1,2
Чай (г)	1	2
Мясо (г)	70	78
Птица (г)	35	53
Рыба (г)	58	77
Субпродукты говяжьи (печень, язык, сердце) (г)	30	40
Молоко (мл)	300	350
Кисломолочная пищевая продукция (мл)	150	180
Творог (г)	50	60
Сметана (г)	10	10

Сыр (г)	10	15
Масло сливочное (г)	30	35
Масло растительное (мл)	15	18
Яйцо (штук)	1	1
Дрожжи прессованные / дрожжи сухие (г)	0,2/0,07	0,3/0,1
Соль (г)	3	5
Специи, приправы, пряности (г)	2	2

Примечание:

1. 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 на 15,0% в день на каждого человека.
2. Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в пределах средств, выделяемых организациям социального обслуживания семьи и детей на эти цели, в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом их пищевой ценности, согласно Приложению № 11 постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 18.

**Нормы
питания в специальном реабилитационном доме-интернате для детей,
осуществляющем стационарное социальное обслуживание**

Наименование вида пищевой продукции	Нормы питания (количество продуктов в граммах (нетто) на 1 ребенка в сутки)		
	4 года - 7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	50	100	150
Хлеб пшеничный (г)	90	200	250
Мука пшеничная (г)	25	40	42
Крахмал (г)	3	4	4
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	45	60	75
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)	300	400	475
Фрукты свежие, ягоды (г)	260	300	300
Фруктовое пюре (г)	-	-	-
Соки фруктовые (мл)	200	200	200
Фрукты сухие (г)	15	15	20
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) (г)	55	65	70
Кондитерские изделия (г)	25	30	30
Кофе (кофейный напиток) (г)	2	2	2
Какао (г)	0,5	2	2
Напитки витаминизированные (мл)	50	200	200
Чай (г)	0,5	2	2
Мясо (в т.ч. субпродукты говяжьи - печень, язык, сердце) (г)	100	110	110
Птица (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная) (г)	30	40	50
Рыба (г)	42	80	110
Колбасные изделия (г)	10	25	25
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	550	500	500
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	50	60	70
Сметана (г)	10	10	11
Сыр (г)	10	12	12
Масло сливочное (г)	35	45	51
Масло растительное (мл)	10	15	19
Консервы овощные натуральные (горошек)	20	30	40

зеленый, кукуруза, фасоль и другие) (г)			
Яйцо (штук)	1	1	1
Дрожжи прессованные / дрожжи сухие (г)	0,4/0,13	2/0,67	2/0,67
Соль (г)	5	6	8
Специи, приправы, пряности (г)	1	2	2

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах		
	4-7 лет	8-11 лет	12-18 лет
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 С (мг/сут.)	50	60	70
Витамин В1 (мг/сут.)	0,9	1,2	1,4
Витамин В2 (мг/сут.)	1,0	1,4	1,6
Витамин А (рет. экв./сут.)	500	700	900
Витамин Д (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

Примечание:

1. 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 на 15,0% в день на каждого человека.
2. Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в пределах средств, выделяемых организациям социального обслуживания семьи и детей на эти цели, в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом их пищевой ценности, согласно Приложению № 11 постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 18.
3. Для детей, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15% надбавка к указанным нормам обеспечения.

**Нормы
питания в центре адаптации и реабилитации инвалидов, в комплексе-
интернате профессионального обучения для инвалидов и лиц с
ограниченными возможностями здоровья, осуществляющих
стационарное и полустационарное социальное обслуживание**

1. Стационарная форма социального обслуживания

**1.1. Нормы питания граждан старше 18 лет в центре адаптации и
реабилитации инвалидов, в комплексе-интернате профессионального
обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями
здоровья**

Наименования продуктов питания	Нормы питания (количество продуктов в граммах на одного человека в сутки)	
	Брутто	Нетто
Хлеб (г)	300	300
Мука пшеничная (г)	45	45
Крахмал картофельный (г)	5	5
Макаронные изделия (г)	20	20
Крупы (рисовая, гречневая, пшенная, манная, овсяная и другие); бобовые (горох, фасоль, чечевица и другие) (г)	80	80
Картофель (г)	300	200
Овощи свежие (свекла, морковь, капуста, лук репчатый, огурцы, помидоры, кабачки, баклажаны, перец сладкий, капуста цветная, капуста-брокколи, тыква, фасоль зеленая стручковая и другие) (г)	429,2	345
Овощи соленые и маринованные (капуста, огурцы и другие) (г)	18,8	15
Зелень (лук зеленый, петрушка, укроп и другая) (г)	20	14,8
Овощи консервированные (горошек зеленый, фасоль, кукуруза и другие) (г)	38	24,7
Фрукты или ягоды свежие (г)	150	150
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь и другие), шиповник, орехи (г)	20,4	20
Соки фруктовые, овощные (мл)	100	100
Мясо, в том числе субпродукты мясные (г)	127,7	90
Птица, в том числе субпродукты птицы (г)	45	40
Колбасные изделия (г)	25	25
Рыба, рыбопродукты, нерыбные продукты моря (г)	76	42
Творог (г)	40	39,2
Сыр (г)	16	15
Яйцо (шт)	1/2	1/2
Кисломолочные напитки (кефир, йогурт, ряженка,	200	200

простокваша, ацидофилин и другие) (мл)		
Молоко (мл)	200	200
Масло сливочное (г)	20	20
Масло растительное (мл)	20	20
Сметана (г)	15	15
Сахар, варенье, печенье, кондитерские изделия (г)	72	72
Чай (г)	2	2
Кофе, какао (г)	1,5	1,5
Желатин (г)	0,5	0,5
Дрожжи прессованные / дрожжи сухие (г)	1/0,33	1/0,33
Специи, приправы, пряности (г)	1	1
Уксус 3%	2	2
Соль (г)	8	8
Томат паста, томат-пюре (г)	4	4
Шиповник (г)	15	15
Смесь белковая композитная сухая (г)	27	27
Витаминно-минеральные комплексы (% от физиологической нормы) (г)		50-100

* Смесь белковая композитная сухая включается в ежедневный рацион проживающих в учреждениях граждан при наличии назначения врача (фельдшера).

Примечание:

1. При составлении меню 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.
2. Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в пределах средств, выделяемых организациям социального обслуживания семьи и детей на эти цели, в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом их пищевой ценности, согласно Приложению № 11 постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 18.

1.2. Нормы питания детей от 15 до 18 лет, находящихся в комплексе-интернате профессионального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Наименование вида пищевой продукции	Нормы питания (количество продуктов в граммах (нетто) на 1 ребенка в сутки) 15 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	150
Хлеб пшеничный (г)	250
Мука пшеничная (г)	42

Крахмал (г)	4
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	75
Картофель (г)	400
Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень (г)	475
Фрукты свежие, ягоды (г)	300
Фруктовое пюре (г)	-
Соки фруктовые (мл)	200
Фрукты сухие (г)	20
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) (г)	70
Кондитерские изделия (г)	30
Кофе (кофейный напиток) (г)	2
Какао (г)	2
Напитки витаминизированные (мл)	200
Чай (г)	2
Мясо (в том числе говяжьи субпродукты - печень, язык, сердце (г))	110
Птица (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная) (г)	50
Рыба (г)	110
Колбасные изделия (г)	25
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	500
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	70
Сметана (г)	11
Сыр (г)	12
Масло сливочное (г)	51
Масло растительное (мл)	19
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль и другие) (г)	40
Яйцо (штук)	1
Дрожжи прессованные / дрожжи сухие (г)	2/0,67
Соль (г)	8
Специи, приправы, пряности (г)	2

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах
	Возраст 15-18 лет
Белки (г/сут.)	90
Жиры (г/сут.)	92
Углеводы (г/сут.)	383
Энергетическая ценность (ккал/сут.)	2720
Витамин С (мг/сут.)	70
Витамин В1 (мг/сут.)	1,4

Витамин В2 (мг/сут.)	1,6
Витамин А (рет. экв./сут.)	900
Витамин Д (мкг/сут.)	10
Кальций (мг/сут.)	1200
Фосфор (мг/сут.)	1200
Магний (мг/сут.)	300
Железо (мг/сут.)	18
Калий (мг/сут.)	1200
Йод (мг/сут.)	0,1
Селен (мг/сут.)	0,05
Фтор (мг/сут.)	4,0

Примечание:

1. Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в пределах средств, выделяемых организациям социального обслуживания семьи и детей на эти цели, в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом их пищевой ценности, согласно Приложению № 11 постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 18.
2. Разрешается выдавать продукты питания или денежную компенсацию на время пребывания воспитанников комплекса-интерната профессионального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в семьях родственников или других граждан в выходные, праздничные и каникулярные дни.
3. Для детей, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15% надбавка к указанным нормам обеспечения.

2. Полустационарная форма социального обслуживания

2.1. Нормы питания граждан старше 18 лет в центре адаптации и реабилитации инвалидов, в комплексе-интернате профессионального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Наименования продуктов питания	Количество продуктов в граммах (нетто) на одного человека в сутки
Хлеб (г)	150
Мука пшеничная (г)	6
Крахмал картофельный, специи, приправы, пряности (г)	2
Макаронные изделия (г)	15
Крупы (рисовая, гречневая, пшенная, манная, овсяная и другие); бобовые (горох, фасоль, чечевица и другие) (г)	45
Картофель (г)	150
Овощи свежие (свекла, морковь, капуста белокочанная, лук репчатый, огурцы, помидоры, кабачки, баклажаны, перец	200

сладкий, капуста цветная, капуста брокколи, тыква, фасоль зеленая стручковая и другие) (г)	
Овощи соленые, маринованные, консервированные (капуста, огурцы, горошек зеленый, фасоль, кукуруза и другие) (г)	20
Зелень (лук зеленый, петрушка, укроп и другая) (г)	20
Фрукты или ягоды (г)	90
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь и другие) (г)	10
Соки фруктовые, овощные (мл)	40
Мясо, в том числе субпродукты мясные (г)	60
Птица, в том числе субпродукты птицы (г)	10
Колбаса вареная, сосиски (г)	6
Рыба, рыбопродукты, нерыбные продукты моря (г)	45
Творог (г)	15
Сыр (г)	10
Яйцо (шт)	1 шт. - в неделю
Кисломолочные напитки (кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин и другие) (мл)	60
Молоко (мл)	100
Масло сливочное (г)	15
Масло растительное (мл)	10
Сметана (г)	10
Сахар, варенье, печенье, кондитерские изделия (г)	20
Чай (г)	1
Кофе, какао (г)	0,5
Дрожжи прессованные / дрожжи сухие (г)	0,25/0,08
Соль (г)	3
Томат паста, томат-пюре (г)	1
Шиповник (г)	7

Примечание:

1. При составлении меню 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.
2. Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в пределах средств, выделяемых организациям социального обслуживания семьи и детей на эти цели, в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом их пищевой ценности, согласно Приложению № 11 постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 18.

2.2. Нормы питания детей от 15 до 18 лет, находящихся в комплексе-интернате профессионального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Наименование вида пищевой продукции	Нормы питания (количество продуктов в граммах (нетто) на 1 ребенка в сутки) 15 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	120
Хлеб пшеничный (г)	200
Мука пшеничная (г)	20
Крахмал	4
Крупы, бобовые (г)	50
Макаронные изделия (г)	20
Картофель (г)	187
Овощи (свежие, соленые, маринованные, консервированные), в том числе томат-пюре, зелень (г)	320
Фрукты свежие (г)	185
Соки, витаминизированные напитки (мл)	200
Сухофрукты (г)	20
Сахар (г)	35
Кондитерские изделия (г)	15
Кофейный напиток (г)	2
Какао-порошок (г)	1,2
Чай (г)	2
Мясо (г)	78
Птица (г)	53
Рыба (г)	77
Субпродукты говяжьи (печень, язык, сердце) (г)	40
Молоко (мл)	350
Кисломолочная пищевая продукция (мл)	180
Творог (г)	60
Сметана (г)	10
Сыр (г)	15
Масло сливочное (г)	35
Масло растительное (мл)	18
Яйцо (штук)	1
Дрожжи прессованные / дрожжи сухие (г)	0,3/0,1
Соль (г)	5
Специи, приправы, пряности (г)	2

Примечание:

1. При составлении меню 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.
2. Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в пределах средств, выделяемых организациям социального обслуживания семьи и детей на эти цели, в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом их пищевой ценности, согласно Приложению № 11 постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 18.

**Нормы
питания в учреждениях (отделениях) для лиц пожилого возраста и
инвалидов, а также для лиц без определенного места жительства,
осуществляющих стационарное и полустационарное социальное
обслуживание**

1. Стационарная форма социального обслуживания

Наименования продуктов питания	Нормы питания (количество продуктов в граммах на одного человека в сутки)	
	Брутто	Нетто
Хлеб, булочные изделия (г)	300	300
Мука пшеничная (г)	45	45
Макаронные изделия (г)	20	20
Крупы (рисовая, гречневая, пшенная, манная, овсяная и другие); бобовые (горох, фасоль, чечевица и другие) (г)	80	80
Овощи и бобовые: свежие, соленые, маринованные, консервированные (картофель, свекла, морковь, капуста, лук репчатый, огурцы, помидоры, кабачки, баклажаны, перец сладкий, капуста цветная, капуста-брокколи, тыква, фасоль зеленая стручковая, горошек зеленый, фасоль и другие), консервы овощные (икра кабачковая, баклажанная, лечо и другие), консервированная кукуруза, маслины и оливки, зелень, грибы (г)	806	599,5
Фрукты и ягоды (свежие, свежемороженые, консервированные) (г)	150	150
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь и другие), шиповник, орехи (г)	35,4	35
Соки, нектары, морсы, сокосодержащие напитки (мл)	100	100
Мясо, субпродукты мясные (г)	127,7	90
Птица (куры, цыплята бройлера, индейка), субпродукты птицы/ консервы из мяса птицы в собственном соку (г)	45/71,84	40 /58,82
Колбасные изделия, продукты из мяса (г)	25	25
Рыба свежая, свежемороженая, соленая, рыбопродукты, нерыбные продукты моря, консервы рыбные (г)	76	42
Творог, творожная масса, сырок творожный глазированный (г)	40	39,2
Сыр (г)	16	15
Яйцо (шт)	1/2	1/2
Молоко, кисломолочные напитки (кефир, йогурт, снежок, ряженка и другие) (мл)	400	400
Масло сливочное, в т.ч. шоколадное (г)	20	20
Масло растительное (мл)	20	20
Сметана (г)	15	15

Сахар, варенье, мед, печенье, кондитерские изделия (г)	72	72
Чай (г)	2	2
Кофе, кофейный напиток, цикорий, какао (г)	1,5	1,5
Дрожжи прессованные / дрожжи сухие (г)	1 / 0,33	1 / 0,33
Соль (г)	8	8
Желатин, крахмал картофельный, кисель, уксус 3%, специи, приправа, пряности, майонез, томат паста, томат-пюре, пищевая сода (г)	12,5	12,5
Смесь белковая композитная сухая (г)	27	27
Витаминно-минеральные комплексы (% от физиологической нормы) (г)		50-100
Смесь для энтерального питания	по назначению врача	

* Грибы включаются в рацион граждан, проживающих в учреждениях социального обслуживания, по решению создаваемой в учреждении комиссии по организации питания, возглавляемой руководителем учреждения, с участием врача-терапевта, медицинской сестры диетической и иных специалистов на усмотрение руководителя, с учетом медицинских показаний. При отсутствии врача-терапевта в комиссию может быть включена старшая медицинская сестра.

** Смесь белковая композитная сухая и витаминно-минеральные комплексы включаются в ежедневный рацион проживающих в учреждениях граждан при наличии назначения врача (фельдшера).

Примечание:

1. По решению создаваемой в учреждении комиссии по организации питания, возглавляемой руководителем учреждения, с учетом медицинских показаний гражданам пожилого возраста и инвалидам, а также лицам без определенного места жительства допускается изменение количества продуктов и выхода блюд на 10-15%, а также допускается устанавливать индивидуальный объем выдаваемой пищи.

2. Возможно производить замену отдельных видов продуктов питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 18 и приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 года № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».

3. 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.

4. При составлении меню допустимо отклонение от рекомендуемых норм питания $\pm 5\%$.

5. Масса брутто может меняться в зависимости от сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

Масса брутто может быть определена в соответствии с Межгосударственным стандартом ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (введен приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 года № 194-ст).

Изменение массы брутто фиксируется приказом по учреждению на основании протокола определения потерь на сырье комиссией по организации питания с фотофиксацией веса на каждом этапе обработки или на основании карточки-раскладки.

2. Полустационарная форма социального обслуживания

Наименования продуктов питания	Нормы питания (количество продуктов в граммах на одного человека в сутки)	
	Брутто	Нетто
Хлеб, булочные изделия (г)	150	150
Мука пшеничная (г)	18	18
Макаронные изделия (г)	15	15
Крупы (рисовая, гречневая, пшенная, манная, овсяная и другие); бобовые (горох, фасоль, чечевица и другие) (г)	45	45
Овощи и бобовые: свежие, соленые, маринованные, консервированные (картофель, свекла, морковь, капуста, лук репчатый, огурцы, помидоры, кабачки, баклажаны, перец сладкий, капуста цветная, капуста-брокколи, тыква, фасоль зеленая стручковая, горошек зеленый, фасоль и другие), консервы овощные (икра кабачковая, баклажанная, лечо и другие), консервированная кукуруза, маслины и оливки, зелень (г)	522,75	390
Фрукты и ягоды (свежие, свежемороженые, консервированные) (г)	90	90
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь и другие), шиповник, орехи (г)	17,19	17
Соки, нектары, морсы, сокосодержащие напитки (мл)	40	40
Мясо, в т.ч. субпродукты мясные (г)	95,14	60
Птица (куры, цыплята бройлера, индейка), субпродукты птицы/ консервы из мяса птицы в собственном соку (г)	20,25/ 32,33	18/ 26,47
Колбасные изделия, продукты из мяса (г)	10	10
Рыба свежая, свежемороженая, соленая, рыбопродукты, нерыбные продукты моря, консервы рыбные (г)	81,43	45
Творог, творожная масса, сырок творожный глазированный (г)	16,32	16
Сыр (г)	10,66	10
Яйцо (шт)	1 шт. - в неделю	1 шт. - в неделю

Молоко, кисломолочные напитки (кефир, йогурт, ряженка, снежок и другие) (мл)	180	180
Масло сливочное, в т.ч. шоколадное (г)	15	15
Масло растительное (мл)	10	10
Сметана (г)	10	10
Сахар, варенье, мед, печенье, кондитерские изделия (г)	20	20
Чай (г)	1	1
Кофе, кофейный напиток, цикорий, какао (г)	0,5	0,5
Дрожжи прессованные/дрожжи сухие (г)	0,25/0,08	0,25/0,08
Соль (г)	3	3
Желатин, крахмал картофельный, кисель, уксус 3%, специи, приправа, пряности, майонез, томат паста, томат-пюре, пищевая сода (г)	7	7

Рекомендуемый набор продуктов для обеспечения питания в отделении ночного пребывания (талоны на обед).

Примечание:

1. Возможно производить замену отдельных видов продуктов питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года №18 и приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 года № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».

2. 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.

3. При составлении меню допустимо отклонение от рекомендуемых норм питания $\pm 5\%$.

4. Масса брутто может меняться в зависимости от сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

Масса брутто может быть определена в соответствии с Межгосударственным стандартом ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (введен приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 года № 194-ст).

Изменение массы брутто фиксируется приказом по учреждению на основании протокола определения потерь на сырье комиссией по организации питания с фотофиксацией веса на каждом этапе обработки или на основании карточки-раскладки.