Приказ Министерства по делам семьи, демографической и социальной политике Калужской области от 19 августа 2014 г. N 1006 "Об утверждении норм питания при социальном обслуживании граждан пожилого возраста, инвалидов и лиц, находящихся в трудной жизненной ситуации"

С изменениями и дополнениями от:

25 декабря 2015 г.

Информация об изменениях:

Приказом Министерства труда и социальной защиты Калужской области от 25 декабря 2015 г. N 1742-П преамбула настоящего приказа изложена в новой редакции, вступающей в силу с момента официального опубликования названного приказа

См. текст преамбулы в предыдущей редакции

В соответствии с Федеральным законом "Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации", Законом Калужской области "О разграничении полномочий органов государственной власти Калужской области в сфере социального обслуживания граждан", постановлением Правительства Калужской области от 04.08.2014 N 449 "Об определении органа исполнительной власти Калужской области, уполномоченного в сфере социального обслуживания, в том числе на признание граждан нуждающимися в социальном обслуживании, а также на составление индивидуальной программы предоставления социальных услуг" (в ред. постановления Правительства Калужской области от 27.07.2015 N 413) приказываю:

1. Утвердить прилагаемые нормы питания при социальном обслуживании граждан пожилого возраста, инвалидов и лиц, находящихся в трудной жизненной ситуации.

2. Признать утратившим силу приказ министерства по делам семьи, демографической и социальной политике Калужской области от 13.06.2012 N 1382 "Об утверждении среднесуточного продуктового набора для организации питания в Государственном казенном учреждении социального обслуживания Калужской области "Калужский областной социальный центр по оказанию помощи лицам без определенного места жительства".

3. Настоящий приказ вступает в силу с 1 января 2015 года.

Министр С.В. Медникова

Информация об изменениях:

Приказом Министерства труда и социальной защиты Калужской области от 25 декабря 2015 г. N 1742-П в настоящее приложение внесены изменения, вступающие в силу с момента официального опубликования названного приказа

См. текст приложения в предыдущей редакции

Приложение
к приказу
Министерства по делам семьи,

демографической и социальной политике
Калужской области
от 19 августа 2014 г. N 1006
(с изменениями от 25 декабря 2015 г.)

Таблица N 1

Нормы питания для граждан пожилого возраста и инвалидов, проживающих в домах-интернатах для престарелых и инвалидов, в домах-интернатах для престарелых и инвалидов малой вместимости, в специальных домах-интернатах, в психоневрологических интернатах

в граммах на 1 день, брутто

N п \п	Наименование продуктов питания	Дома-интернаты для престарелых и инвалидов, дома-интернаты для престарелых и инвалидов малой вместимости, специальные дома-интернаты	Психоневрологические интернаты
Хлеб, крупа и другие зернопродукты			
1.	Хлеб ржано-пшеничный	150	200
2.	Хлеб пшеничный	150	200
3.	Мука пшеничная	40	40
4.	Крупы и бобовые	70	70
5.	Макароны	20	25
Овощи			
6.	Картофель	300	400
7.	Капуста белокочанная	75	100
8.	Прочие овощи (морковь, лук, свекла огурцы, помидоры, зелень и пр.), в том числе овощи соленые и консервированные	250	270
9.	Томатное пюре и паста	4	4
Фрукты и соки			
10.	Фрукты, ягоды, цитрусовые	150	100
11.	Сухофрукты	10	16
12.	Соки плодово-ягодные	100	100
Молоко и молочные продукты			
13.	Кисломолочные продукты	200	200
14.	Молоко	200	200

15.	Творог	40	50
16.	Сметана	10	15
17.	Сыры твердые	15	10
Мясо и мясопродукты, птица, яйца, рыба			
18.	Говядина 1 категории	80	100
19.	Колбасные изделия	25	25
20.	Куры 1 категории потрошеные	45	40
21.	Рыба обезглавленная потрошеная, сельдь	58	65
22.	Яйцо	4 шт. в неделю	4 шт. в неделю
Масла и жировые продукты			
23.	Масло сливочное	20	20
24.	Масло растительное	30	30
Кондитерские изделия и другие продукты			
25.	Сахар	57	57
26.	Повидло, джем, варенье	10	10
27.	Кондитерские изделия (печенье, пряники и другие)	10	10
28.	Дрожжи прессованные	1	1
29.	Какао порошок, кофейный напиток	1,5	2
30.	Крахмал картофельный	2,5	3
31.	Уксус 3%	1	1
32.	Чай черный	2	2
33.	Специи	1	1
34.	Соль	10	10
35.	Аскорбиновая кислота	0,08	0,08
Физиологические нормы суточной потребности			
36.	Калорийность	2830	3206
37.	Белки, г	98	114
38.	Белок животный, г	48	52
39.	Белок растительный, г	50	62
40.	Жиры всего, г	95	98
41.	Жиры животные, г	63	63
42.	Жиры растительные, г	32	35
43.	Углеводы, г	389	467

Таблица N 2

Нормы питания
для детей-инвалидов и инвалидов молодого возраста, проживающих в детском доме-интернате для умственно отсталых детей и в реабилитационном центре для инвалидов

в граммах на 1 день, брутто

N п\п	Наименование продуктов питания	Дети в возрасте от 4 до 7 лет	Дети в возрасте от 7 до 11 лет	Дети в возрасте от 11 до 18 лет
Хлеб, крупа и другие зернопродукты				
1.	Хлеб ржано-пшеничный	50	100	150
2.	Хлеб пшеничный	90	200	200
3.	Мука пшеничная	25	40	40
4.	Крупы и бобовые	30	40	50
5.	Макароны	15	20	25
Овощи				
6.	Картофель	240	300	300
7.	Капуста белокочанная	50	75	100
8.	Прочие овощи (морковь, лук, свекла огурцы, помидоры, зелень и пр.)	250	325	375
Фрукты и соки				
9.	Фрукты свежие	260	300	300
10.	Сухофрукты	15	15	20
11.	Соки плодово-ягодные	200	200	200
Молоко и молочные продукты				
12.	Кисломолочные продукты	200	200	200
13.	Молоко	350	300	300
14.	Творог 9%	50	60	70
15.	Сметана	10	10	11
16.	Сыры твердые	10	12	12
Мясо и мясопродукты, птица, яйца, рыба				
17.	Говядина 1 категории	100	110	110
18.	Колбасные изделия	10	25	25
19.	Куры 1 категории потрошеные	24	32	40
20.	Рыба обезглавленная потрошеная, сельдь	42	80	90
21.	Яйцо	1 шт. в день	1 шт. в день	1 шт. в день
Масла и жировые продукты				
22.	Масло сливочное	35	45	51
23.	Масло растительное	10	15	19
Кондитерские изделия и другие продукты				
24.	Сахар	55	65	70
25.	Кондитерские изделия (печенье, пряники и другие)	25	30	30
26.	Кофе (кофейный напиток)	2	2	2
27.	Какао порошок	0,3	2	2
28.	Дрожжи прессованные	0,4	2	2
29.	Крахмал картофельный	2	4	4

30.	Чай черный	0,2	2	2
31.	Соль	5	6	8
Физиологические нормы суточной потребности				
32.	Калорийность	2387	3209	3482
33.	Белки, г	84,4	111,7	121
34.	Жиры всего, г	92	118,8	128
35.	Углеводы, г	305,3	424	461

Таблица N 3

Нормы питания для граждан пожилого возраста и инвалидов, нуждающихся в лечебном питании и проживающих в домах-интернатах для престарелых и инвалидов, в специальных домах-интернатах, в психоневрологических интернатах

в граммах на 1 день, брутто

N п \п	Наименование продуктов питания	При заболеваниях желудочно-кишечного тракта	При заболевании сахарным диабетом
Хлеб, крупа и другие зернопродукты			
1.	Хлеб ржано-пшеничный	150	250
2.	Хлеб пшеничный	150	10
3.	Мука пшеничная	40	17
4.	Крупы и бобовые	53	111
5.	Макароны	24	16
6.	Сухари панировочные	1	1
Овощи			
7.	Картофель	183	65
8.	Капуста белокочанная	95	160
9.	Прочие овощи (морковь, лук, свекла огурцы, помидоры, зелень, зеленый горошек и пр.)	197	340
10.	Томатное пюре и паста	4	3,5
Фрукты и соки			
11.	Фрукты, ягоды, цитрусовые	200	385
12.	Сухофрукты	10	61
13.	Соки (без сахара)	74	66
14.	Шиповник сухой	-	20
Молоко и молочные продукты			
15.	Кисломолочные продукты	200	200
16.	Молоко	213	240
17.	Творог	42	80
18.	Сметана	17	24
19.	Сыры твердые	13	7

Мясо и мясопродукты, птица, яйца, рыба			
20.	Говядина 1 категории	82	78
21.	Колбасные изделия	21	21
22.	Куры 1 категории потрошеные	48	46
23.	Рыба обезглавленная потрошеная (сельдь)	48	56
24.	Яйцо	4 шт. в неделю	3,5 шт. в неделю
Масла и жировые продукты			
25.	Масло сливочное	24	23
26.	Масло растительное	14	21
Кондитерские изделия и другие продукты			
27.	Сахар	53	15 *
28.	Сахарозаменитель (ксилит)		30 *
29.	Повидло, джем	10	-
30.	Конфеты диабетические	-	4
31.	Кондитерские изделия (печенье, пряники и другие)	4	-
32.	Дрожжи прессованные	1	0,2
33.	Какао порошок, кофейный напиток	1,5	1
34.	Крахмал картофельный	3	-
35.	Желатин	-	1
36.	Кислота лимонная	2	8
37.	Чай черный	2	2
38.	Специи	1	
39.	Соль	4	4
40.	Аскорбиновая кислота	0,08	0,08
Физиологические нормы суточной потребности			
41.	Калорийность	2529	2512
42.	Белки, г	89	104
43.	Жиры всего, г	75	83
44.	Углеводы, г	363	327

***** Сахар и сахарозаменитель не входят в рецептуру блюд и не используются при приготовлении пищи, выдается больному по назначению врача.

Таблица N 4

Нормы питания
получателям социальных услуг в реабилитационном центре для инвалидов
при 2-разовом питании

в граммах на 1 день, брутто

N пп	Наименование продуктов питания	Нормы питания (количество продуктов на одного человека в сутки)
1	Хлеб ржано-пшеничный	100
2	Хлеб пшеничный	150
3	Мука пшеничная	15
4	Крупы и бобовые	45
5	Макароны	10
6	Картофель	210
7	Капуста белокочанная	50
8	Прочие овощи (морковь, лук, свекла огурцы, помидоры, зелень и пр.)	200
9	Фрукты свежие	60
10	Сухофрукты	10
11	Молоко	100
12	Творог 9%	35
13	Сметана	10
14	Сыры твердые	10
15	Говядина 1 категории	90
16	Колбасные изделия	5
17	Куры 1 категории потрошеные	40
18	Рыба обезглавленная потрошеная, сельдь	65
19	Яйцо	0,5 шт. в день
20	Масло сливочное	25
21	Масло растительное	10
22	Сахар	40
23	Кофе (кофейный напиток)	2
24	Какао порошок	0,5
25	Крахмал картофельный	2
26	Чай черный	1
27	Соль	7

Таблица N 5

Нормы питания для лиц без определенного места жительства, находящихся в полустационарных государственных учреждениях социального обслуживания

в граммах на 1 день

N пп	Наименование продуктов питания	Нормы питания (количество продуктов на одного человека в сутки)
1	Хлеб пшеничный	150
2	Хлеб ржано-пшеничный	150

3	Крупы и бобовые	70
4	Макароны	20
5	Мука пшеничная	10
6	Капуста белокочанная свежая	80
7	Картофель	250
8	Прочие овощи (лук, морковь, свекла)	150
9	Сухофрукты	10
10	Молоко 3,2%	200
11	Говядина	60
12	Колбасные изделия	20
13	Куры I категории	40
14	Яйцо	1/2
15	Масло сливочное	10
16	Масло растительное	20
17	Сахар	50
18	Чай черный	4
19	Специи	1
20	Соль	6

Примечание:

1. Утвержденные нормы питания являются среднесуточными продуктовыми наборами для разработки 7-дневного или 14-дневного меню в учреждениях социального обслуживания.

2. В домах-интернатах для престарелых и инвалидов, в домах-интернатах для престарелых и инвалидов малой вместимости, в специальных домах-интернатах, в психоневрологических интернатах организуется 4-х разовое питание. В доме-интернате для умственно отсталых детей, а также при организации лечебного питания в стационарных учреждениях социального обслуживания для взрослых организуется 5-ти разовое питание. Для проживающих в социальной гостинице реабилитационного центра для инвалидов организуется 4-разовое питание, для остальных получателей социальных услуг 2-разовое питание. В центре для лиц без определенного места жительства организуется 2-разовое питание.

3. По решению Совета по лечебному питанию, созданному в учреждении, допускается:

3.1 Устанавливать индивидуальную кратность и объем выдаваемой пищи в соответствии с медицинскими показаниями и требованиями к лечебному питанию.

3.2 Производить замену отдельных продуктов и блюд на продукты и блюда из варианта диеты с химическим и механическим щажением (фруктовые, мясные пюре), включать в состав меню питательные смеси, снижать калорийность на 10-15% для обеспечения качественным и разнообразным сбалансированным питанием лиц, длительное время находящихся на постельном режиме.

3.3 Назначать дополнительное питание и увеличение калорийности, пищевой ценности, количества продуктов и выхода готовых блюд на 10-15% отдельным

категориям граждан пожилого возраста и инвалидам с учетом медицинских показаний.

3.4 Включать в состав меню специализированные продукты питания (сухие белковые смеси) с целью обогащения выдаваемых блюд легкоусвояемым белком при наличии обоснованных медицинских показаний. Допускается замена белка пищевых продуктов на белок специализированных продуктов питания в объеме от 10 до 20 % от удельного объема белка суточного рациона за счет снижения норм по выдаче хлеба и круп.

4. В праздничные дни увеличивать сложившуюся норму расходов на питание на 10 %.

5. Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в соответствии с таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам.

6. Допускается с целью разнообразия меню и введения новых блюд в соответствии с утвержденной рецептурой производить замену не более 30% мяса говядины на нежирные сорта свинины.

7. Нормы обеспечения, предусмотренные для питания детей-инвалидов в возрасте от 11 до 18 лет, распространяются на получателей социальных услуг старше 18 лет, находящихся в доме-интернате для умственно отсталых детей, в реабилитационном центре для инвалидов.

Таблица N 6

Нормы питания для граждан пожилого возраста, инвалидов и лиц, находящихся в трудной жизненной ситуации, в полустационарной форме социального обслуживания в комплексных центрах социального обслуживания населения

N п/п	Наименования продуктов питания	Количество продуктов в граммах (брутто) на одного человека в сутки
1	Хлеб ржаной	60
2	Хлеб пшеничный	80
3	Мука пшеничная	6
4	Макаронные изделия	25
5	Крупы и бобовые	45
6	Картофель	150
7	Овощи свежие	200
8	Овощи соленые, маринованные консервированные	20
9	Сухофрукты	10
10	Соки фруктовые, овощные	40
11	Говядина 1 категории	60
12	Цыплята бройлерные 1 сорт потрошеные	20

13	Колбаса вареная, сосиски	30
14	Рыба обезглавленная потрошеная	45
15	Сыр	10
16	Масло сливочное	15
17	Масло растительное	16
18	Сахар, печенье, кондитерские изделия	40
19	Чай черный	1
20	Кисель	10
21	Соль	5
22	Специи	1

Таблица N 7

Нормы
взаимозаменяемости некоторых продуктов при изготовлении блюд

N п/п	Наименование заменяемых продуктов	Масса продукто в брутто (кг)	Наименование заменяющих продуктов	Эквивалентная масса продуктов брутто (кг)	Кулинарное использование
1.	Яйца без скорлупы	1,00	Яичный порошок	0,28	В блюдах из яиц, запеканках, мучных изделиях, для панирования изделий, в сладких блюдах
2.	То же	1,00	Яичный меланж мороженый	1,00	То же
3.	Масло коровье несоленое вологодское	1,00	Масло крестьянское	1,13	В кулинарных изделиях и блюдах (кроме заправки блюд при отпуске)
4.	То же	1,00	Масло коровье любительское	1,06	То же
5.	То же	1,00	Масло коровье соленое (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,02 кг)	1,00	В фаршах, блинах, оладьях
6.	То же	1,00	Масло коровье топленое	0,84	В фаршах, блинах,

					оладьях и для заправки кулинарных изделий
7.	То же	1,00	Жир топленый сельскохозяйственной птицы	0,83	В блюдах из птицы и дичи, бобовых, в рассыпчатых кашах
8.	То же	1,00	Маргарин столовый	1,011	В кашах, блюдах из птицы и дичи (кроме заправки блюд при отпуске)
9.	Маргарин столовый	1,00	Маргарин безмолочный	1,00	В овощных, рыбных, мясных блюдах, мучных изделиях и др.
10.	То же	1,00	Масла растительные рафинированные	0,84	В рассыпчатых кашах, супах и блюдах из бобовых, в тесте для простых и столовых пирожков
11.	Масло подсолнечное	1,00	Масло арахисовое, кукурузное, соевое, хлопковое, оливковое	1,00	В холодных блюдах, мучных изделиях, маринадах, блюдах из рыбы и др.
12.	Масло подсолнечное рафинированное	1,00	Масло подсолнечное нерафинированное	1,00	В маринадах, некоторых соусах, холодных, овощных, рыбных блюдах, мучных изделиях
13.	Молоко коровье пастеризованное цельное	1,00	Молоко коровье пастеризованное нежирное (с	1,00	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких

			увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04 кг)		блюдах, мучных изделиях, кашах
14.	То же	1,00	Молоко коровье цельное сухое	0,12	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, мучных изделиях, овощных блюдах, напитках и др.
15.	Молоко коровье пастеризованное цельное	1,00	Молоко коровье обезжиренное сухое (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04 кг)	0,09	В супах, соусах, сладких блюдах, блюдах из яиц, мучных изделиях, кашах
16.	То же	1,00	Сливки сухие (с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,042 кг)	0,16	В молочных кашах и мучных кулинарных изделиях
17.	То же	1,00	Молоко цельное сгущенное с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре сахара на 0,17 кг)	0,38	В напитках (кроме молочных коктейлей)
18.	То же	1,00	Молоко сгущенное стерилизованное в банках	0,46	В супах, соусах, сладких блюдах, мучных изделиях и напитках (кроме молочных

					коктейлей) и др.
19.	То же	1,00	Сливки сгущенные с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,07 кг и сахара на 0,18 кг)	0,48	В молочных кашах, мучных изделиях
20.	Творог жирный (содержание жира не менее 18%)	1,00	Творог полужирный (содержание жира не менее 9%) - с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,12 кг	0,88	В кулинарных изделиях и блюдах из творога
21.	Творог полужирный (содержание жира не менее 9%)	1,00	Творог нежирный (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,11 кг)	0,89	В кулинарных изделиях и блюдах из творога
22.	То же	1,00	Масса творожная полужирная без наполнителей (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,03 кг и уменьшением закладки сахара на 0,16 кг)	0,97	То же
23.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,00	Дрожжи хлебопекарные сухие	0,25	Для приготовления напитков, мучных

					изделий
24.	Сухари панировочные пшеничные из муки 1-го сорта	1,00	Хлеб пшеничный из муки не ниже 1-го сорта	1,56	Для панирования кулинарных изделий
25.	Сахар-песок	1,00	Рафинадная пудра	1,00	В сладких блюдах, запеканках, пудингах
26.	Сахар-песок	1,00	Мед натуральный	1,25	В напитках, киселях, муссах, желе
27.	Крахмал картофельный сухой (20%-ной влажности)	1,00	Крахмал картофельный сырец (50%-ной влажности)	1,60	В киселях, сладких супах
28.	Крахмал картофельный	1,00	Крахмал кукурузный	1,50	В молочных киселях, желе
29.	Картофель свежий продовольственный	1,00	Пюре картофельное сухое	0,25	В супах-пюре, блюдах из отварного протертого картофеля
30.	Горошек зеленый (консервы)	1,00	Горох овощной (лопатка) свежий	0,82	В холодных блюдах, супах, овощных блюдах, гарнирах
31.	То же	1,00	Фасоль овощная (лопатка) свежая	0,82	То же
32.	То же	1,00	Зеленый горошек свежий быстрозамороженный	0,71	То же
33.	Зелень укропа, петрушки, сельдерея свежая	1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,29 кг)	1,00	Для ароматизации бульонов, супов, соусов
34.	То же	1,00	Зелень укропа, петрушки,	0,76	То же

			сельдерея измельченная соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,22 кг)		
35.	Зелень укропа, петрушки, сельдерея свежая	1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками быстрозамороженная	0,76	Для ароматизации бульонов, супов, соусов
36.	Кабачки маринованные или консервированные (целые или резаные)	1,00	Патиссоны маринованные или консервированные (целые или резаные)	1,00	В холодных блюдах, гарнирах
37.	Капуста цветная свежая	1,00	Капуста цветная маринованная	0,85	В салатах, супах, овощных блюдах, гарнирах
38.	Лук репчатый свежий	1,00	Лук зеленый свежий	1,05	В салатах
39.	То же	1,00	Лук репчатый маринованный	1,53	В холодных закусках, гарнирах
40.	Лук - порей свежий	1,00	Лук зеленый свежий	0,95	В супах, холодных блюдах, гарнирах, блюдах из овощей
41.	То же	1,00	Морковь гарнирная (консервы)	1,40	В рецептурах, где используется морковь столовая свежая
42.	То же	1,00	Морковь бланшированная быстрозамороженная	0,80	В рецептурах, где используется морковь столовая свежая
43.	То же	1,00	Морковь	0,55	В супах,

			пассированная быстрозаморожженная (с уменьшением закладки в рецептуре маргарина на 0,08 кг)		соусах, гарнирах
44.	Огурцы соленые	1,00	Огурцы консервированные или маринованные	1,64	В салатах, винегретах, супах и соусах
45.	Огурцы соленые или маринованные (масса нетто)	1,00	Помидоры соленые или маринованные (масса нетто)	1,00	В салатах, винегретах
46.	Огурцы соленые	1,00	Патиссоны консервированные (целые, резаные)	1,73	В холодных блюдах, гарнирах
47.	То же	1,00	Кабачки консервированные	1,67	То же
48.	Пастернак, петрушка, сельдерей корневые свежие	1,00	Белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные	0,15	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
49.	Петрушка корневая свежая	1,00	Белые коренья петрушки пассированные быстрозаморожженные (с уменьшением закладки в рецептуре маргарина на 0,07 кг)	0,48	То же
50.	Перец сладкий стручковый	1,00	Перец сладкий маринованный целый	1,53	В холодных, овощных блюдах, гарнирах
51.	То же	1,00	Перец сладкий маринованный половинками	1,4	В холодных, овощных блюдах, гарнирах
52.	Помидоры свежие	1,00	Томатное пюре с содержанием	0,46	В супах, соусах и при тушении

			сухих веществ 12%		овощей
53.	То же	1,00	Сок томатный натуральный	1,22	В супах, соусах и при тушении овощей
54.	То же	1,00	Консервированные томаты натуральные целые (округлые плоды)	1,70	В холодных блюдах и гарнирах
55.	То же	1,00	Консервированные томаты натуральные (сливовидные плоды)	1,42	То же
56.	Репа столовая свежая	1,00	Брюква столовая свежая	0,96	В заправочных супах, гарнирах, блюдах из овощей
57.	Свекла столовая свежая	1,00	Свекла столовая сушеная	0,13	В борщах и свекольниках
58.	То же	1,90	Свекла гарнирная или маринованная (консервы)	1,40	В блюдах, где используется свекла столовая свежая
59.	То же	1,00	Свекла бланшированная быстрозамороженная	0,80	То же
60.	Чеснок свежий	1,00	Приправа чесночная (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,25 кг)	1,04	В блюдах, где используется чеснок свежий
61.	Грибы белые свежие	1,00	Шампиньоны свежие	1,07	В супах, соусах, вторых блюдах и фаршах
62.	Шампиньоны свежие	1,00	Грибы белые сушеные	0,27	В супах, соусах, вторых блюдах и фаршах

63.	То же	1,00	Шампиньоны консервированные	0,71	То же
64.	Яблоки свежие	1,00	Яблоки целые, половниками, черт вертушками (бланшированные в сахарном сиропе) быстрозамороженные	0,8 / 0,73 <*>	В сладких блюдах
65.	Брусника свежая	1,00	Клюква свежая	1,00	В салатах из капусты и в сладких блюдах
66.	Урюк	1,00	Курага, кайса	0,75	В пудингах, соусах, сладких блюдах
67.	Виноград сушеный (изюм, сабза)	1,00	Цукаты, кайса, курага	1,00	То же
68.	Повидло, джем	1,00	Мармелад фруктово-ягодный (резной)	0,84	В сладких блюдах
69.	То же	1,00	Варенье без косточек	1,00	То же
70.	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	1,00	Сок томатный натуральный	2,66	В супах, соусах и при тушении мяса, рыбы, овощей и т.д.
71.	То же	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 20%	0,60	То же
72.	То же	1,00	Томатная паста с содержанием сухих веществ 25 - 30%	0,40	То же
73.	То же	1,00	Томатная паста с содержанием сухих веществ 35 - 40%	0,30	То же
74.	То же	1,00	Соус томатный острый	0,41	То же
75.	Соус томатный	1,00	Соус Кубанский	1,00	То же

	острый				
76.	Соус Южный	1,00	Соусы: Восток, Московский, Любительский, Столовый	1,00	В холодных блюдах, соусах, блюдах из рыбы, солянках
77.	Ванилин	1,00	Ванильный сахар	20,0	В сладких блюдах
78.	То же	1,00	Ванильная эссенция	12,7	То же
79.	Чай черный байховый нерасфасованный	1,00	Чай плиточный черный	1,00	В напитках
80.	Кофе натуральный жареный	1,00	Кофе натуральный растворимый	0,35	То же
81.	Уксус спиртовой натуральный пищевой 3%-ный	1,00	Уксус спиртовой натуральный пищевой 6%-ный	0,50	При заправке первых блюд, холодных блюд, при изготовлении растворов уксуса, для маринадов
82.	То же	1,00	Уксус спиртовой натуральный пищевой 9%-ный	0,33	То же
83.	То же	1,00	Уксусная эссенция 80%-ная	0,04	То же
84.	То же	1,00	Кислота лимонная пищевая	0,03	В блюдах и изделиях, где используется уксус

<*> Числитель - масса яблок при размораживании полуфабриката на воздухе, знаменатель - масса яблок при размораживании полуфабриката в сахарном сиропе.

Таблица N 8

Замена продуктов по белку и углеводам

Наименование продуктов	Количество	Химический состав			Добавить к суточному
		Белки, г	Жиры, г	Углевод	

	продуктов нетто, г			ы, г	рациону (+) или исключить из него (-)
1	2	3	4	5	6
Замена хлеба (по белку и углеводам)					
Хлеб пшеничный из муки I с.	100	7,5	2,9	51,4	
Хлеб ржаной простой формовой	125	7,62	1,5	49,87	
Мука пшеничная I с.	70	7,42	0,91	48,3	
Макароны, вермишель I с.	70	7,7	0,91	49,35	
Крупа манная	75	7,72	0,9	52,95	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	16,3	
Свекла	190	2,85	0,19	16,72	
Морковь	240	3,12	0,24	16,56	
Капуста б/к	370	6,66	0,37	17,39	
Макароны, вермишель I с.	25	2,75	0,32	17,62	
Крупа манная	25	2,57	0,25	17,65	
Хлеб пшеничный из муки I с.	35	2,62	1,01	17,99	
Хлеб ржаной простой формовой	45	2,74	0,54	17,95	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,33	0,01	8,85	
Курага (без косточек)	18	0,94	0,05	9,18	
Чернослив	15	0,34	0,1	8,63	
Замена молока по белку					
Молоко	100	2,9	3,2	4,7	
Творог полужирный	16	2,88	1,44	0,48	
Творог жирный	20	3,0	3,6	0,56	
Сыр	13	3,02	3,83	-	
Говядина I к.	15	2,79	2,4	-	
Говядина II к.	15	3,0	1,47	-	
Говядина вырезка	15	3,03	0,42	-	
Рыба (треска)	20	3,2	0,12	-	
Специализированные продукты питания (смесь белковая	7	2,8	1,4	2,1	

композитная сухая)					
Замена мяса (по белку)					
Говядина I к.	100	18,6	16,0	-	
Говядина II к.	90	18,0	8,82	-	масло + 7 г
Говядина вырезка	90	18,18	2,52	-	масло + 13 г
Творог полужирный	100	18,0	9,0	3,0	масло + 5 г
Творог жирный	120	18,0	21,6	3,7	масло - 5 г
Рыба (треска)	115	18,4	0,69	-	масло + 5 г
Яйцо куриное	145	18,4	16,67	1,01	
Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая)	45	18,0	9,0	13,68	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (треска)	100	16,0	0,6	-	
Говядина I к.	85	15,81	13,6	-	масло - 13 г
Говядина II к.	80	16,0	7,84	-	масло - 7 г
Говядина вырезка	80	16,6	2,24	-	
Творог полужирный	90	16,2	8,1	2,7	масло - 7 г
Творог жирный	110	16,5	19,8	3,08	масло - 19 г
Яйцо куриное	125	15,87	14,37	0,87	масло - 13 г
Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая)	40	16,0	8,0	12,2	
Замена творога (по белку)					
Творог полужирный	100	18,0	9,0	3,0	
Говядина I к.	100	18,6	16,0	-	масло - 7 г
Говядина II к.	90	18,0	8,82	-	
Говядина	90	18,18	2,52	-	масло + 6 г

вырезка					
Рыба (треска)	110	17,6	0,66	-	масло + 8 г
Яйцо куриное	140	17,78	16,1	0,98	масло - 7 г
Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая)	45	18,0	9,0	13,68	
Замена яйца (по белку)					
Яйцо куриное	40	5,08	4,6	0,28	
Творог полужирный	30	5,4	2,7	1,2	
Творог жирный	35	5,25	6,3	0,98	
Сыр	22	5,1	6,49	-	
Говядина I к.	30	5,58	4,8	-	
Говядина II к.	25	5,0	2,45	-	
Говядина вырезка	25	5,05	0,7	-	
Рыба (треска)	35	5,6	0,73	-	
Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая)	12,7	5,08	2,5	3,8	