

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПРИКАЗ
от 4 июня 2007 г. N 397**

**О ВНЕСЕНИИ ИЗМЕНЕНИЙ В ПОСТАНОВЛЕНИЕ
МИНИСТЕРСТВА ТРУДА И СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОТ 15 ФЕВРАЛЯ 2002 Г. N 12
"ОБ УТВЕРЖДЕНИИ МЕТОДИЧЕСКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ В ГОСУДАРСТВЕННЫХ (МУНИЦИПАЛЬНЫХ) СТАЦИОНАРНЫХ
УЧРЕЖДЕНИЯХ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ГРАЖДАН
ПОЖИЛОГО ВОЗРАСТА И ИНВАЛИДОВ"**

В целях дальнейшего совершенствования организации питания и повышения его эффективности в комплексном обслуживании граждан пожилого возраста и инвалидов в учреждениях (отделениях) социального обслуживания приказываю:

Внести изменения в Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 15 февраля 2002 г. N 12 "Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в государственных (муниципальных) стационарных учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов" согласно Приложению.

Министр
М.ЗУРАБОВ

Приложение
к Приказу Министерства
здравоохранения и социального
развития Российской Федерации
от 4 июня 2007 г. N 397

**ИЗМЕНЕНИЯ,
КОТОРЫЕ ВНОСЯТСЯ В ПОСТАНОВЛЕНИЕ
МИНИСТЕРСТВА ТРУДА И СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОТ 15 ФЕВРАЛЯ 2002 Г. N 12
"ОБ УТВЕРЖДЕНИИ МЕТОДИЧЕСКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ И ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ В ГОСУДАРСТВЕННЫХ (МУНИЦИПАЛЬНЫХ) СТАЦИОНАРНЫХ
УЧРЕЖДЕНИЯХ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ГРАЖДАН
ПОЖИЛОГО ВОЗРАСТА И ИНВАЛИДОВ"**

1. В названии, тексте Постановления, приложения к Постановлению и приложений к Методическим рекомендациям по организации питания в государственных (муниципальных) стационарных учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов, утвержденных Постановлением Минтруда России от 15 февраля 2002 г. N 12, слова "государственные (муниципальные) стационарные учреждения" заменить словами "учреждения (отделения) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов" в соответствующих падежах.

2. В приложении к Постановлению Минтруда России от 15 февраля 2002 г. N 12:

а) первый пункт изложить в следующей редакции:

"1. Методические рекомендации по организации в государственных (муниципальных) стационарных учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов (далее - Методические рекомендации) разработаны для оказания методической помощи органам социальной защиты населения субъектов Российской Федерации, учреждениям (отделениям) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов (специализированные учреждения социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов; комплексные учреждения социального обслуживания; иные учреждения (отделения) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов, а также организации, находящиеся при них), а также другим учреждениям и организациям, участвующим в решении вопросов организации питания";

б) абзац 7 пункта 3 изложить в следующей редакции:

"- соблюдение требований к пищевой ценности (калорийности и содержанию основных пищевых веществ) рационов и их коррекции путем включения 10 - 20% легкоусвояемого белка специализированных продуктов питания (смесей белковых композитных сухих) и режиму питания;"

в) приложение дополнить пунктом 8, изложив его в следующей редакции:

"Приобретение смесей белковых композитных сухих для лечебного питания осуществляется в соответствии с Указаниями о порядке применения бюджетной классификации Российской Федерации, утвержденными Приказом Министерства финансов Российской Федерации от 21 декабря 2005 г. N 152н (в соответствии с письмом Министерства юстиции Российской Федерации от 10 января 2006 г. N 01/32-ЕЗ Приказ в государственной регистрации не нуждается), по статье 340 экономической классификации расходов бюджетов Российской Федерации "Увеличение стоимости материальных запасов" с отнесением готовых специализированных смесей для питания к разделу "продукты питания (оплата продовольствия), в том числе продовольственных пайков военнослужащим и приравненным к ним лицам".

3. В приложении N 1 к Методическим рекомендациям, утвержденным Постановлением Минтруда России от 15 февраля 2002 г. N 12:

а) название приложения изложить в следующей редакции: "Рекомендуемые среднесуточные продуктовые наборы для организации питания в учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов";

б) заголовок графы "Дома-интернаты для престарелых и инвалидов" приложения заменить новым заголовком в следующей редакции: "Учреждения (отделения) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов, кроме психоневрологических интернатов";

в) дополнить приложение после позиции "Яйцо" новой позицией, изложив ее в следующей редакции:

Смесь белковая композитная сухая (расчет смеси приведен на примере специализированного продукта питания, где в 100,0 граммах смеси содержится 40,0 грамма белка)	24,5 - 49,0	28,5 - 57,0
--	-------------	-------------

г) изложить следующие позиции приложения в новой редакции:

Хлеб пшеничный	100	200
Хлеб ржано-пшеничный	100	150
Крупа и бобовые	52,5	49,6

в) дополнить приложение примечаниями, изложив их в следующей редакции:

"Примечания:

1. Расчет соотношения натуральных продуктов питания и смесей белковых композитных сухих в суточном рационе пациентов в учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов, кроме психоневрологических интернатов, производится по основному варианту стандартной диеты:

Диеты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Основной вариант стандартной диеты				
Химический состав и энергетическая ценность диеты	98	95	396	2830
Натуральные продукты питания	78,4	85,2	389	2604
Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая)	19,6	9,8	7,4	225,4

2. Расчет соотношения натуральных продуктов питания и смесей белковых композитных сухих в суточном рационе пациентов психоневрологических интернатов производится по основному варианту стандартной диеты:

Диеты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Основной вариант стандартной диеты				
Химический состав и энергетическая ценность диеты	114	98	467	3206
Натуральные продукты питания	91,2	86,6	450	2944
Специализированные продукты питания (смесь белковая композитная сухая)	22,8	11,4	17,1	262,2

4. В приложении N 2 к Методическим рекомендациям, утвержденным Постановлением Минтруда России от 15 февраля 2002 г. N 12:

а) название приложения изложить в следующей редакции: "Пищевая ценность продуктовых наборов для организации питания в учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов";

б) заголовки графы "Дома-интернаты для престарелых и инвалидов" приложения заменить новым заголовком в следующей редакции: "Учреждения (отделения) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов, кроме психоневрологических интернатов".

5. В приложении N 3 к Методическим рекомендациям, утвержденным Постановлением Минтруда России от 15 февраля 2002 г. N 12:

а) название приложения изложить в следующей редакции: "Примерное 7-дневное меню реализации рекомендуемого продуктового набора для учреждений (отделений) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов, кроме психоневрологических интернатов (краткое описание)";

б) внести изменения в приложение:

позицию "Хлеб ржано-пшеничный - 100" (1-й день - "Обед") заменить на позицию: "Хлеб ржано-пшеничный - 75";

позицию "Хлеб пшеничный - 50" (1-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Хлеб пшеничный - 25";

позицию "Хлеб ржано-пшеничный - 50" (1-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Хлеб ржано-пшеничный - 25";

позицию "Калорийность, ккал - 2895" (1-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Калорийность, ккал - 2567,78";

позицию "Хлеб пшеничный - 50" (2-й день - "Обед") заменить на позицию: "Хлеб пшеничный - 25";

позицию "Хлеб ржано-пшеничный - 100" (2-й день - "Обед") заменить на позицию: "Хлеб ржано-пшеничный - 75";

позицию "Хлеб ржано-пшеничный - 50" (2-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Хлеб ржано-пшеничный - 25";

позицию "Калорийность, ккал - 2773" (2-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Калорийность, ккал - 2648,27";

позицию "Хлеб пшеничный - 50" (3-й день - "Обед") заменить на позицию: "Хлеб пшеничный - 25";

позицию "Хлеб ржано-пшеничный - 100" (3-й день - "Обед") заменить на позицию: "Хлеб ржано-пшеничный - 75";

позицию "Хлеб пшеничный - 50" (3-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Хлеб пшеничный - 25";

позицию "Хлеб ржано-пшеничный - 50" (3-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Хлеб ржано-пшеничный - 25";

позицию "Калорийность, ккал - 2887" (3-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Калорийность, ккал - 2674,11";

позицию "Омлет - 60" (4-й день - "Завтрак") заменить на позицию: "Омлет - 100";

позицию "Хлеб ржано-пшеничный - 100" (4-й день - "Обед") заменить на позицию: "Хлеб ржано-пшеничный - 75";

позицию "Хлеб пшеничный - 50" (4-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Хлеб пшеничный - 25";

позицию "Хлеб ржано-пшеничный - 50" (4-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Хлеб ржано-пшеничный - 25";

позицию "Калорийность, ккал - 2751" (4-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Калорийность, ккал - 2641,0";

позицию "Хлеб ржано-пшеничный - 100" (5-й день - "Обед") заменить на позицию: "Хлеб ржано-пшеничный - 75";

позицию "Хлеб пшеничный - 50" (5-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Хлеб пшеничный - 25";

позицию "Хлеб ржано-пшеничный - 50" (5-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Хлеб ржано-пшеничный - 25";

позицию "Калорийность, ккал - 2844" (5-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Калорийность, ккал - 2713,92";

позицию "Хлеб пшеничный - 50" (6-й день - "Обед") заменить на позицию: "Хлеб пшеничный - 25";

позицию "Хлеб ржано-пшеничный - 100" (6-й день - "Обед") заменить на позицию: "Хлеб ржано-пшеничный - 75";

позицию "Хлеб пшеничный - 50" (6-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Хлеб пшеничный - 25";

позицию "Хлеб ржано-пшеничный - 50" (6-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Хлеб ржано-пшеничный - 25";

позицию "Калорийность, ккал - 2753" (6-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Калорийность, ккал - 2528,17";

позицию "Хлеб пшеничный - 50" (7-й день - "Обед") заменить на позицию: "Хлеб пшеничный - 25";

позицию "Хлеб ржано-пшеничный - 100" (7-й день - "Обед") заменить на позицию: "Хлеб ржано-пшеничный - 75";

позицию "Запеканка морковная с творогом и сгущенным молоком - 200/30" (7-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Запеканка морковная с творогом и сметаной 225/15";

позицию "Хлеб пшеничный - 50" (7-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Хлеб пшеничный - 25";

позицию "Хлеб ржано-пшеничный - 50" (7-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Хлеб ржано-пшеничный - 25";

позицию "Калорийность, ккал - 2908" (7-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Калорийность, ккал - 2704,55".

6. Приложение N 4 к Методическим рекомендациям, утвержденным Постановлением Минтруда России от 15 февраля 2002 г. N 12, изложить в следующей редакции:

**"ПОДРОБНОЕ МЕНЮ-РАСКЛАДКА РЕАЛИЗАЦИИ
РЕКОМЕНДУЕМОГО ПРОДУКТОВОГО НАБОРА ДЛЯ УЧРЕЖДЕНИЙ
(ОТДЕЛЕНИЙ) СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ГРАЖДАН ПОЖИЛОГО
ВОЗРАСТА И ИНВАЛИДОВ, КРОМЕ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИХ
ИНТЕРНАТОВ**

1-й день

Блюда	Ингредиенты рецептурных блюд	Масса брутто (г)	Выход блюд и масса нетто (г)	Калорийность (ккал)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Завтрак				693,64	29,43	29,16	78,37
Каша геркулесовая			300	353,15	18,13	11,91	43,36
	Вода	100,00	100,00				
	Крупа овсяная "Геркулес"	42,5	41,87				
	Молоко пастеризованное	140,0	139,3				
	Сахар-песок	9,00	9,00				
	Смесь белковая композитная сухая	24,50	24,50	112,46	9,71	4,90	7,38

Масло сливочное		10	10	65,2	0,1	7,2	0
Сыр		32	30	109	7	9	0
Чай с сахаром			200	57,29	0,2	0,05	14,01
	Сахар	14	14				
	Чай	1	1				
Хлеб пшеничный		50	50	109	4	1	21
Обед				898,81	33,01	26,85	131,28
Суп с макаронными изделиями на курином бульоне			300	124,92	4,75	2,88	20
	Бульон куриный	225	225				
	Лук репчатый	14	12				
	Морковь свежая красная	16	12				
	Картофель	120	90				
	Маргарин	3	3				
	Макароны	12	12				
Котлеты куриные			100	260,08	16,32	15,6	13,6
	Хлеб пшеничный	18	18				
	Сухари панировочные	10	10				
	Молоко	26	26				
	Масло сливочное	4	4				
	Масло растительное	6	6				
	Курица	145	100				
Картофельное пюре			150	136,56	2,88	4,8	20,46
	Молоко	23	23				
	Масло сливочное	5	5				
	Картофель	176	135				
Капуста свежая тушеная			75	60,75	1,66	2,67	7,52
	Сахар	2	2				
	Капуста белокочанная свежая	113	90				
	Лук репчатый	4	3				
	Морковь свежая красная	2	1				
	Томатное пюре	2	2				
	Масло растительное	3	3				
	Мука	1	1				
	Лавровый лист	0,01	0,01				

	Перец чер- ный молотый	0,01	0,01				
	Уксус 3%	2	2				
Компот из сухофруктов			200	72	0	0	18
	Сахар	12	12				
	Сухофрукты	12	12				
Хлеб пшеничный		32	32	72,0	2,0	0	16,0
Хлеб ржано- пшеничный		75	75	172,5	5,4	0,9	35,7
Полдник				52,84	0,48	0,48	11,65
Фрукты (яб- локи свежие)		170	118,88	52,84	0,48	0,48	11,65
Ужин				812,49	22,81	35,21	101,09
Салат "Костер" (из отварных овощей)			50	67,08	0,95	5,52	3,4
	Морковь свежая красная	22	17				
	Яблоки свежие	13	9				
	Майонез	8	8				
	Свекла свежая	26	21				
Макароны отварные со сливочным маслом			200/10	251,12	6,86	7,84	38,28
	Масло сливочное	10	10				
	Макароны	70	70				
Сосиски		103	100	220	10	20	0
Чай с сахаром			200	57,29	0,2	0,05	14,01
	Сахар	14	14				
	Чай	1	1				
Пряник заварной		30	30	105	1	1	23
Хлеб пшеничный		25	25	54,5	2,0	0,5	10,5
Хлеб ржано- пшеничный		25	25	57,5	1,8	0,3	11,9
Кефир		200	193	110	6	6	8
Всего за день				2567,78	91,73	97,7	330,39

2-й день

Блюда	Ингредиенты рецептурных блюд	Масса брутто (г)	Выход блюда и масса нетто (г)	Кало- рий- ность (ккал)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле- воды (г)
Завтрак				765,48	25,2	30,04	98,58
Каша манная с тыквой			300	327,99	16,9	7,79	47,57
	Вода	75,0	75,0				
	Крупа манная	38,5	38,5				

	Молоко пастеризованное	75,0	74,63				
	Сахар-песок	5,00	5,00				
	Смесь белковая композитная сухая	24,50	24,50				
	Тыква	147,0	102,8				
Масло сливочное		10	10	65,2	0,1	7,2	0
Сырок глазированный		50	50	206	4	14	16
Чай с сахаром			200	57,29	0,2	0,05	14,01
	Сахар	14	14				
	Чай	1	1				
Хлеб пшеничный		50	50	109	4	1	21
Обед				814	33,4	28,4	106,2
Суп картофельный с фасолью со сметаной на мясном бульоне			300/10	178	8	6	23
	Бульон мясной	240	240				
	Лук репчатый	14	12				
	Морковь свежая красная	16	12				
	Фасоль	25	25				
	Маргарин	3	3				
	Картофель	80	60				
	Петрушка	4	3				
	Сметана	10	10				
Котлеты капустные			100	182	4	10	19
	Капуста белокочанная свежая	150	120				
	Маргарин	4	4				
	Масло растительное	7	7				
	Крупа манная	13	13				
Говядина отварная			50	155	14	11	0
	Лук репчатый	3	2				
	Морковь свежая красная	2	1				
	Говядина	113	81				
Компот из сухофруктов			200	72	0	0	18
	Сахар	12	12				
	Сухофрукты	12	12				

Хлеб пшеничный		25	25	54,5	2,0	0,5	10,5
Хлеб ржано-пшеничный		75	75	172,5	5,4	0,9	35,7
Полдник				145	1	1	33
Яблоки запеченные с сахаром			150	145	1	1	33
	Сахар	20	20				
	Яблоки свежие	193	138				
Ужин				813,79	30,0	23,35	120,91
Картофельное пюре			200	195	4	7	29
	Молоко	30	30				
	Масло сливочное	7	7				
	Картофель	227	171				
Суфле из рыбы			100	176	14	8	12
	Хлеб пшеничный	17	17				
	Молоко	42	42				
	Сметана	4	4				
	Масло растительное	4	4				
	Сухари панировочные	3	3				
	Яйцо	10,5	10				
	Рыба	224	128				
Маринад овощной			50	69	1	5	5
	Сахар	1	1				
	Лук репчатый	10	8				
	Морковь свежая красная	39	30				
	Масло растительное	5	5				
	Томатная паста	3	3				
	Уксус 3%	1	1				
Булочка сдобная			50	150	5	2	28
	Сахар	1	1				
	Маргарин	2	2				
	Мука	40	40				
	Меланж	4	4				
	Дрожжи прессованные	1	1				
Чай с сахаром			200	57,29	0,2	0,05	14,01
	Сахар	14	14				
	Чай	1	1				
Хлеб пшеничный		33	33	109,0	4,0	1,0	21,0
Хлеб ржано-пшеничный		25	25	57,5	1,8	0,3	11,9
Кефир		200	193	110	6	6	8

Всего за день				2648,27	95,60	88,79	366,69
---------------	--	--	--	---------	-------	-------	--------

3-й день

Блюда	Ингредиенты рецептурных блюд	Масса брутто (г)	Выход блюд и масса нетто (г)	Калорийность (ккал)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Завтрак				648,45	25,18	20,25	91,37
Каша гречневая			300	397,25	20,08	11,05	54,37
	Вода	100	100				
	Крупа гречневая	50,5	50,0				
	Молоко пастеризованное	140,0	139,3				
	Сахар-песок	9,0	9,0				
	Смесь белковая композитная сухая	24,50	24,50				
Масло сливочное		10	10	65,2	0,1	7,2	0
Чай с молоком и сахаром			200	77	1	1	16
	Сахар	14	14				
	Чай	1	1				
	Молоко	47	47				
Хлеб пшеничный		50	50	109	4	1	21
Обед				1210,1	43,4	57,3	130,2
Щи из свежей капусты со сметаной на курином бульоне			300/10	105	4	5	11
	Бульон куриный	240	240				
	Лук репчатый	14	12				
	Морковь свежая красная	16	12				
	Капуста белокочанная свежая	75	60				
	Маргарин	3	3				
	Картофель	50	40				
	Петрушка	4	3				
	Сметана	10	10				
Салат "Здоровье" (из отварных овощей)			100	130	2	10	8
	Морковь свежая красная	49	36				

	Горошек консервированный	26	17				
	Масло растительное	10	10				
	Свекла	62	48				
Картофель жареный			150	290,1	4	14,9	35
	Картофель	289	217				
	Масло растительное	15	15				
Курица отварная			125	342	26	26	1
	Лук репчатый	5	4				
	Курица	255	175				
Кисель из клюквы			200	116	0	0	29
	Сахар	20	20				
	Клюква	23	22				
	Крахмал	10	10				
Хлеб пшеничный		25	25	54,5	2,0	0,5	10,5
Хлеб ржано-пшеничный		75	75	172,5	5,4	0,9	35,7
Полдник				50,27	1,2	0,27	10,76
Фрукты (апельсины)		190	132,87	50,27	1,2	0,27	10,76
Ужин				655,29	28	14,85	102,41
Капуста свежая тушеная с говядиной			200	229	19	9	18
	Сахар	5	5				
	Капуста белокочанная свежая	255	204				
	Лук репчатый	17	14				
	Петрушка зелень	4	3				
	Томатное пюре	4	4				
	Масло сливочное	10	10				
	Мука пшеничная	3	3				
	Говядина	100	70				
Чай с сахаром			200	57,29	0,2	0,05	14,01
	Сахар	14	14				
	Чай	1	1				
Пирожок с яблоками			100	257	5	5	48
	Сахар	15	15				
	Яблоки свежие	63	45				
	Масло сливочное	5	5				
	Маргарин	1	1				
	Мука	42	42				

	Меланж	6	6				
	Дрожжи прессо- ванные	2	2				
Хлеб пшеничный		25	25	54,5	2,0	0,5	10,5
Хлеб ржано-пшеничный		25	25	57,5	1,8	0,3	11,9
Кефир		200	193	110	6	6	8
Всего за день				2674,11	103,78	98,67	342,74

4-й день

Блюда	Ингредиенты рецептурных блюд	Масса брутто (г)	Выход блюд и масса нетто (г)	Калорийность (ккал)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Завтрак				726,37	30,06	37,33	67,54
Омлет			100	203,17	14,96	12,13	8,54
	Вода	25,00	25,00				
	Маргарин	3,00	3,00				
	Молоко пастеризованное	17,00	16,92				
	Смесь белковая композитная сухая	24,50	24,50				
	Яйцо	42,01	36,75				
Сыр		22	20	74	5	6	0
Масло сливочное		10	10	65,2	0,1	7,2	0
Салат из отварной свеклы			100	124	2	8	11
	Масло растительное	8	8				
	Свекла свежая	152	117				
Какао с молоком и сахаром			200	151	4	3	27
	Молоко	100	100				
	Сахар	20	20				
	Какао-порошок	5	5				
Хлеб пшеничный		50	50	109	4	1	21
Обед				1043,5	42,4	27,9	155,7
Суп картофельный с рыбными консервами			300	166	10	6	18
	Вода	200	200				
	Лук репчатый	12	10				
	Морковь свежая красная	18	14				

	Картофель	133	100				
	Петрушка	4	3				
	Масло растительное	3	3				
	Горбуша в собственном соку	36	36				
Морковь тушеная в молочном соусе			100	75	2	3	10
	Молоко	33	33				
	Морковь свежая красная	130	100				
	Масло сливочное	3	3				
	Мука	2	2				
Макароньы отварные со сливочным маслом			150/7	204	5	4	37
	Макароньы	52	52				
	Масло сливочное	7	7				
Котлеты из говядины			100	250	16	14	15
	Хлеб пшеничный	18	18				
	Сухари панировочные	10	10				
	Лук репчатый	12	10				
	Масло растительное	6	6				
	Говядина	103	74				
Отвар шиповника			200	104	2	0	24
	Сахар	20	20				
	Шиповник сухой	20	20				
Хлеб пшеничный		32	32	72,0	2,0	0	16,0
Хлеб ржано-пшеничный		75	75	172,5	5,4	0,9	35,7
Полдник				52,84	0,48	0,48	11,65
Фрукты (яблоки свежие)		170	118,88	52,84	0,48	0,48	11,65
Ужин				708,29	15	16,85	124,16
Икра кабачковая			105/100	81	1	5	8
Оладьи со сметаной и джемом			150/10/30	455	10	11	79
	Сахар	3	3				
	Маргарин	9	9				
	Мука	83	83				
	Яйцо	4,2	4				

	Дрожжи прессо-ванные	2	2				
	Сметана	10	10				
	Джем	30	30				
Чай с сахаром			200	57,29	0,2	0,05	14,01
	Сахар	14	14				
	Чай	1	1				
Лимон		17	15	3	0	0	0,75
Хлеб пшеничный		25	25	54,5	2,0	0,5	10,5
Хлеб ржано-пшеничный		25	25	57,5	1,8	0,3	11,9
Кефир		200	193	110	6	6	8
Всего за день				2641,0	93,94	88,56	367,05

5-й день

Блюда	Ингредиенты рецептурных блюд	Масса брутто (г)	Выход блюд и масса нетто (г)	Калорийность (ккал)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Завтрак				760,13	29,63	29,25	94,59
Каша пшенная			300	403,93	19,53	11,05	56,59
	Вода	100	100				
	Крупа пшенная	50,5	50,0				
	Молоко пастеризованное	140,0	139,3				
	Сахар-песок	9,0	9,0				
	Смесь белковая композитная сухая	24,50	24,50				
Масло сливочное		10	10	65,2	0,1	7,2	0
Колбаса вареная		41	40	105	5	9	1
	Масло растительное	8	8				
	Свекла свежая	152	117				
Чай с молоком и сахаром			200	77	1	1	16
	Сахар	14	14				
	Чай	1	1				
	Молоко	47	47				
Хлеб пшеничный		50	50	109	4	1	21
Обед				909,5	30,4	29,9	129,7
Салат из свежих помидоров с растительным маслом			100/5	69	1	5	5
	Помидоры	90	75				

	Лук репчатый	30	25				
	Масло растительное	5	5				
Борщ на костном бульоне со сметаной			300/10	143	4	7	16
	Бульон костный	240	240				
	Сахар	3	3				
	Капуста белокочанная свежая	31	25				
	Лук репчатый	14	12				
	Морковь свежая красная	16	12				
	Томатное пюре	9	9				
	Маргарин	5	5				
	Картофель	32	24				
	Петрушка корень	4	3				
	Свекла свежая	62	48				
	Уксус 3%	5	5				
	Сметана	10	10				
Рулет из говядины с яйцом			100	162	12	10	6
	Хлеб пшеничный	9	9				
	Сухари панировочные	3	3				
	Маргарин	3	3				
	Говядина	63	45				
	Яйцо	27,3	27				
Картофельное пюре			200	195	4	7	29
	Молоко	30	30				
	Масло сливочное	7	7				
	Картофель	227	171				
Сок			200	76	1	0	18
Хлеб пшеничный		41	41	92,0	3,0	0	20,0
Хлеб ржано-пшеничный		75	75	172,5	5,4	0,9	35,7
Полдник				136	2	0	32
Фрукты (бананы)		200	120	136	2	0	32
Ужин				798,29	40	37,85	74,41
Сырники творожные со сметаной			150/30	441	30	21	33
	Творог	153	150				
	Маргарин	5	5				
	Мука	20	20				

	Яйцо	5,2	5				
	Сметана	30	30				
Салат "Петрушка"			100	188	6	16	5
	Сыр	16	15				
	Морковь свежая красная	35	27				
	Горошек консерви- рованный	63	44				
	Майонез	17	17				
Чай с сахаром			200	57,29	0,2	0,05	14,01
	Сахар	14	14				
	Чай	1	1				
Хлеб пшеничный		25	25	54,5	2,0	0,5	10,5
Хлеб ржано- пшеничный		25	25	57,5	1,8	0,3	11,9
Кефир		200	193	110	6	6	8
Всего за день				2713,92	108,03	103,0	338,7

6-й день

Блюда	Ингредиенты рецептурных блюдов	Масса брутто (г)	Выход блюда и масса нетто (г)	Кало- рий- ность (ккал)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле- воды (г)
Завтрак				723,04	29,97	28,12	87,52
Каша ячневая			300	362,84	17,87	9,92	50,52
	Вода	100	100				
	Крупа ячневая	41,91	41,5				
	Молоко пас- теризован- ное	140,0	139,3				
	Сахар-песок	9,0	9,0				
	Смесь белковая композитная сухая	24,50	24,50				
Масло сливочное		10	10	65,2	0,1	7,2	0
Сыр		32	30	109	7	9	0
Чай с молоком и сахаром			200	77	1	1	16
	Сахар	14	14				
	Чай	1	1				
	Молоко	47	47				
Хлеб пшеничный		50	50	109	4	1	21
Обед				989	34,4	31,4	142,2
Салат кар- тофельный с майонезом			150/5	104	2	4	15
	Лук зеленый	19	15				

	Морковь свежая красная	24	19				
	Огурцы соленые	54	44				
	Картофель	100	75				
	Майонез	5	5				
Рассольник ленинградский со сметаной на мясокостном бульоне			300/10	183	5	7	25
	Бульон мясокостный	240	240				
	Лук репчатый	12	10				
	Морковь свежая красная	16	12				
	Огурцы соленые	22	18				
	Масло растительное	3	3				
	Картофель	121	91				
	Крупа перловая	12	12				
	Сметана	10	10				
Блинчики с мясным фаршем			150	399	19	19	38
	Молоко	58	58				
	Сахар	3	3				
	Лук репчатый	6	5				
	Маргарин	8	8				
	Масло растительное	2	2				
	Мука пшеничная	47	47				
	Говядина	82	58				
	Яйцо	16,5	16				
	Перец черный молотый	0,01	0,01				
Сок			200	76	1	0	18
Хлеб пшеничный		25	25	54,5	2,0	0,5	10,5
Хлеб ржано-пшеничный		75	75	172,5	5,4	0,9	35,7
Полдник				52,84	0,48	0,48	11,65
Фрукты (яблоки свежие)		170	118,88	52,84	0,48	0,48	11,65
Ужин				653,9	28	24,85	79,41
Рыба жареная			100	117	15	5	3
	Масло растительное	5	5				
	Мука	4	4				
	Рыба	197	116				
Маринад овощной			150	199	2	15	14
	Сахар	3	3				

	Лук репчатый	28	23				
	Морковь свежая красная	117	90				
	Масло растительное	15	15				
	Томатная паста	9	9				
	Уксус 3%	4	4				
Чай с сахаром			200	57,29	0,2	0,05	14,01
	Сахар	14	14				
	Чай	1	1				
Ватрушка			70	168	7	4	26
	Масло сливочное	3	3				
	Масло растительное	1	1				
	Сахар	5	5				
	Творог	18	17				
	Мука	29	29				
	Меланж	3	3				
	Яйцо	2,1	2				
	Ванилин	0,01	0,01				
	Дрожжи прессованные	1	1				
Хлеб пшеничный		25	25	54,5	2,0	0,5	10,5
Хлеб ржано-пшеничный		25	25	57,5	1,8	0,3	11,9
Кефир		200	193	110	6	6	8
Всего за день				2528,17	98,85	90,85	328,78

7-й день

Блюда	Ингредиенты рецептурных блюд	Масса брутто (г)	Выход блюд и масса нетто (г)	Калорийность (ккал)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Завтрак				666,2	29,1	36,2	56,0
Винегрет с сельдью			150	190	8	14	8
	Лук зеленый	20	17				
	Морковь свежая красная	16	12				
	Капуста квашеная	25	18				
	Огурцы соленые	19	16				
	Масло растительное	11	11				
	Сельдь соленая	79	37				
	Картофель	32	25				
	Свекла	29	22				
Яйцо отварное		45	40	69	6	5	0

Масло сливочное		10	10	65,2	0,1	7,2	0
Ветчина		31	30	82	7	6	0
Какао с молоком и сахаром			200	151	4	3	27
	Молоко	100	100				
	Сахар	20	20				
	Какао-порошок	5	5				
Хлеб пшеничный		50	50	109	4	1	21
Обед				1065	37,4	35,4	149,2
Суп-пюре гороховый на костном бульоне			300	202	11	6	26
	Бульон костный	255	255				
	Лук репчатый	14	12				
	Морковь свежая красная	8	6				
	Масло сливочное	6	6				
	Горох сухой	45	45				
	Мука	6	6				
	Петрушка корень	4	3				
Тефтели			100	257	13	17	13
	Лук репчатый	36	30				
	Маргарин	12	12				
	Крупа рисовая	9	9				
	Мука пшеничная	7	7				
	Говядина	89	63				
Соус сметанный			50	56	1	4	4
	Бульон костный	34	34				
	Сметана	12	12				
	Лук репчатый	12	10				
	Томатное пюре	1	1				
	Маргарин	1	1				
	Мука	4	4				
Капуста свежая тушеная			100	88	2	4	11
	Сахар	3	3				
	Капуста белокочанная свежая	150	120				
	Лук репчатый	5	4				

	Морковь свежая красная	3	2				
	Томатное пюре	3	3				
	Масло растительное	4	4				
	Мука	1	1				
	Лавровый лист	0,01	0,01				
	Перец черный молотый	0,01	0,01				
	Уксус 3%	3	3				
Картофельное пюре			100	95	2	3	15
	Молоко	15	15				
	Масло сливочное	4	4				
	Картофель	114	85				
Кисель из сухофруктов			200	140	1	0	34
	Сахар	15	15				
	Сухофрукты	25	25				
	Крахмал	8	8				
Хлеб пшеничный		25	25	54,5	2,0	0,5	10,5
Хлеб ржано-пшеничный		75	75	172,5	5,4	0,9	35,7
Полдник				50,27	1,2	0,27	10,76
Фрукты (апельсины)		190	132,87	50,27	1,2	0,27	10,76
Ужин				813,08	30,96	24,44	117,32
Запеканка морковная с творогом и сметаной			225/15	395,79	22,96	19,59	31,91
	Крупа манная	15	15				
	Маргарин	7	7				
	Морковь свежая красная	104	83,2				
	Сахар	7	7				
	Смесь белковая композитная сухая	24,5	24,5				
	Сметана	15	15				
	Творог полужирный	57	55,88				
	Яйцо	6,3	6				
Пирожок с повидлом			70	248	4	4	49
	Повидло	39	39				
	Сахар	2	2				
	Маргарин	3	3				
	Мука	30	30				
	Меланж	4	4				

	Дрожжи прессыванные	1	1				
Чай с сахаром			200	57,29	0,2	0,05	14,01
	Сахар	14	14				
	Чай	1	1				
Хлеб пшеничный		25	25	54,5	2,0	0,5	10,5
Хлеб ржано-пшеничный		25	25	57,5	1,8	0,3	11,9
Кефир		200	193	110	6	6	8
Всего за день				2704,55	104,66	102,31	341,28
Среднее за 7 дней				2639,69	99,51	95,70	345,09"

7. В приложении N 5 к Методическим рекомендациям, утвержденным Постановлением Минтруда России от 15 февраля 2002 г. N 12:

а) название приложения изложить в следующей редакции: "Примерное 7-дневное меню реализации рекомендуемого продуктового набора для психоневрологических интернатов (краткое описание)";

б) внести изменения в приложение:

позицию "Хлеб пшеничный - 82" (1-й день - "Обед") заменить на позицию: "Хлеб пшеничный - 32";

позицию "Хлеб ржано-пшеничный - 150" (1-й день - "Обед") заменить на позицию: "Хлеб ржано-пшеничный - 100";

позицию "Калорийность, ккал - 3262" (1-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Калорийность, ккал - 3060,92";

позицию "Запеканка творожная со сметаной - 180/20" (2-й день - "Завтрак") заменить на позицию: "Запеканка творожная со сметаной - 210/20";

позицию "Хлеб пшеничный - 100" (2-й день - "Обед") заменить на позицию: "Хлеб пшеничный - 50";

позицию "Хлеб ржано-пшеничный - 150" (2-й день - "Обед") заменить на позицию: "Хлеб ржано-пшеничный - 100";

позицию "Калорийность, ккал - 3200" (2-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Калорийность, ккал - 3095,61";

позицию "Каша гречневая с молоком - 250/200" (3-й день - "Завтрак") заменить на позицию: "Каша гречневая с молоком - 300/199";

позицию "Хлеб пшеничный - 83" (3-й день - "Обед") заменить на позицию: "Хлеб пшеничный - 33";

позицию "Хлеб ржано-пшеничный - 150" (3-й день - "Обед") заменить на позицию: "Хлеб ржано-пшеничный - 100";

позицию "Хлеб пшеничный - 50" (3-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Хлеб пшеничный - 33";

позицию "Калорийность, ккал - 3281" (3-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Калорийность, ккал - 3052,63";

позицию "Хлеб пшеничный - 100" (4-й день - "Обед") заменить на позицию: "Хлеб пшеничный - 50";

позицию "Хлеб ржано-пшеничный - 150" (4-й день - "Обед") заменить на позицию: "Хлеб ржано-пшеничный - 100";

позицию "Калорийность, ккал - 3381" (4-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Калорийность, ккал - 3204,72";

позицию "Омлет - 100" (5-й день - "Завтрак") заменить на позицию: "Омлет - 125";

позицию "Хлеб пшеничный - 100" (5-й день - "Обед") заменить на позицию: "Хлеб пшеничный - 50";

позицию "Хлеб ржано-пшеничный - 150" (5-й день - "Обед") заменить на позицию: "Хлеб ржано-пшеничный - 100";

позицию "Калорийность, ккал - 3071" (5-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Калорийность, ккал - 2975,50";

позицию "Хлеб пшеничный - 100" (6-й день - "Обед") заменить на позицию: "Хлеб пшеничный - 36";

позицию "Хлеб ржано-пшеничный - 150" (6-й день - "Обед") заменить на позицию: "Хлеб ржано-пшеничный - 100";

позицию "Хлеб пшеничный - 50" (6-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Хлеб пшеничный - 36";

позицию "Калорийность, ккал - 3265" (6-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Калорийность, ккал - 2904,29";

позицию "Хлеб пшеничный - 100" (7-й день - "Обед") заменить на позицию: "Хлеб пшеничный - 50";

позицию "Хлеб ржано-пшеничный - 150" (7-й день - "Обед") заменить на позицию: "Хлеб ржано-пшеничный - 100";

позицию "Калорийность, ккал - 3292" (7-й день - "Ужин") заменить на позицию: "Калорийность, ккал - 3044,55".

8. Приложение N 6 к Методическим рекомендациям, утвержденным Постановлением Минтруда России от 15 февраля 2002 г. N 12, изложить в следующей редакции:

**"ПОДРОБНОЕ МЕНЮ-РАСКЛАДКА
РЕАЛИЗАЦИИ РЕКОМЕНДУЕМОГО ПРОДУКТОВОГО НАБОРА
ДЛЯ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИХ ИНТЕРНАТОВ**

1-й день

Блюда	Ингредиенты рецептурных блюд	Масса брутто (г)	Выход блюд и масса нетто (г)	Калорийность (ккал)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Завтрак				833,88	35,11	27,84	110,72
Каша ячневая молочная			300	366,68	19,01	10,64	48,72
	Вода	100,00	100,00				
	Крупа ячневая	37,50	37,13				
	Молоко пастеризованное	140,0	139,3				
	Сахар-песок	9,00	9,00				
	Смесь белковая композитная сухая	28,5	28,5				
Масло сливочное		10	10	65,2	0,1	7,2	0
Хлеб пшеничный		100	100	218	8	2	42
Яйцо отварное		45	40	65	5	5	0
Кофейный напиток на молоке			200	119	3	3	20
	Молоко	100	100				
	Сахар	15	15				
	Кофейный напиток	5	5				
Обед				1132,2	42	32,2	168,6
Суп картофельный с фасолью на костном бульоне			300	160	8	4	23
	Бульон костный	210	210				

	Лук репчатый	14	12				
	Морковь свежая красная	15	12				
	Картофель	78	60				
	Масло растительное	3	3				
	Фасоль	25	25				
	Петрушка корень	4	3				
Котлеты из говядины жареные			100	250	16	14	15
	Говядина (котлетное мясо)	103	74				
	Сухари панировочные	10	10				
	Лук репчатый	12	10				
	Масло растительное	6	6				
	Хлеб пшеничный	18	18				
Капуста свежая тушеная			100	88	2	4	11
	Сахар	3	3				
	Капуста белокочанная свежая	150	120				
	Лук репчатый	5	4				
	Морковь свежая красная	3	2				
	Томатное пюре	3	3				
	Масло растительное	4	4				
	Мука	1	1				
	Лавровый лист	0,01	0,01				
	Перец черный молотый	0,01	0,01				
	Уксус 3%	3	3				
Картофельное пюре			260	257	6	9	38
	Молоко	40	40				
	Масло сливочное	9	9				
	Картофель	295	227				
Сок		200	200	76	1	0	18
Хлеб пшеничный		32	32	72	2	0	16
Хлеб ржано-пшеничный		100	100	229,2	7	1,2	47,6
Полдник				52,84	0,48	0,48	11,65

Фрукты (яблоки свежие)		175	122,38	52,84	0,48	0,48	11,65
Ужин				932	27,6	37,6	120,8
Салат из отварной свеклы			100	120	1	8	11
	Масло растительное	8	8				
	Свекла свежая	154	118				
Сосиски		103	100	251	11	23	0
Макароньы отварные со сливочным маслом			200/7	260	7	4	49
	Масло сливочное	7	7				
	Макароньы	70	70				
Чай с молоком и сахаром			200	77	1	1	16
	Сахар	14	14				
	Чай	1	1				
	Молоко	47	47				
Хлеб пшеничный		50	50	109	4,0	1,0	21,0
Хлеб ржано-пшеничный		50	50	115	3,6	0,6	23,8
Кефир		200	193	110	6	6	8
Всего за день				3060,92	111,19	104,12	419,77

2-й день

Блюда	Ингредиенты рецептурных блюд	Масса брутто (г)	Выход блюд и масса нетто (г)	Калорийность (ккал)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Завтрак				941,12	51,04	40,92	92,17
Запеканка творожная со сметаной			210/20	600,63	42,74	31,67	36,16
	Крупа манная	12	12				
	Масло сливочное	6	6				
	Сметана	20	20				
	Сахар	12	12				
	Смесь белковая композитная сухая	28,5	28,5				
	Сметана	6	6				
	Творог полужирный	167,65	171				
	Яйцо	4,8	5,49				
	Сухари панировочные	6	6				

Масло сливочное		10	10	65,2	0,1	7,2	0
Чай с сахаром			200	57,29	0,2	0,05	14,01
	Сахар	14	14				
	Чай	1	1				
Хлеб пшеничный		100	100	218	8	2	42
Обед				876,2	37	24,2	127,6
Суп картофельный рыбный			300	134	8	2	21
	Лук репчатый	10	8				
	Морковь свежая красная	9	7				
	Масло сливочное	3	3				
	Картофель	160	123				
	Рыба	115	66				
	Вода	200	200				
Голубцы с мясом и соусом			200/75	332	18	20	20
	Сметана	19	19				
	Капуста белокочанная	150	120				
	Лук репчатый	38	32				
	Морковь свежая красная	0,2	0,1				
	Томатное пюре	0,4	0,4				
	Маргарин	5	5				
	Масло растительное	2	2				
	Крупа рисовая	11	11				
	Мука пшеничная	6	6				
	Говядина (котлетное мясо)	100	71				
	Говядина	113	81				
Компот из сухофруктов			200	72	0	0	18
	Сахар	12	12				
	Яблоки сушеные	12	12				
Хлеб пшеничный		50	50	109	4	1	21
Хлеб ржано-пшеничный		100	100	229,2	7	1,2	47,6
Полдник				36	1	0	8
Фрукты (апельсины)		175	122,38	36	1	0	8
Ужин				1132,29	28,8	32,65	180,81

Тефтели из говядины с соусом			70/50	210	10	14	11
	Лук репчатый	25	21				
	Маргарин	9	9				
	Крупа рисовая	6	6				
	Мука пшеничная	5	5				
	Говядина (котлетное мясо)	59	42				
	Петрушка корень	1	0,5				
Картофель отварной со сливочным маслом			250/7	276	6	8	45
	Картофель	334	257				
	Масло сливочное	7	7				
Булочка домашняя сдобная			70	273	5	9	43
	Сахар	10	10				
	Маргарин	11	11				
	Мука пшеничная	47	47				
	Меланж	1,3	1,3				
	Дрожжи прессованные	1,2	1,2				
Чай с сахаром			200	57,29	0,2	0,05	14,01
	Сахар	14	14				
	Чай	1	1				
Джем		35	35	92	0	0	23
Хлеб пшеничный		50	50	109	4,0	1,0	21,0
Хлеб ржано-пшеничный		50	50	115	3,6	0,6	23,8
Кефир		200	193	110	6	6	8
Всего за день				3095,61	123,84	103,77	416,58

3-й день

Блюда	Ингредиенты рецептурных блюд	Масса брутто (г)	Выход блюд и масса нетто (г)	Калорийность (ккал)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Завтрак				1017,63	44,68	35,31	130,28
Каша гречневая с молоком			300/199	546,14	28,38	15,06	74,27
	Крупа гречневая	91,50	90,59				

	Молоко пастеризованное	200,0	199,0				
	Смесь белковая композитная сухая	28,5	28,5				
Масло сливочное		10	10	65,2	0,1	7,2	0
Чай с сахаром			200	57,29	0,2	0,05	14,01
	Сахар	14	14				
	Чай	1	1				
Хлеб пшеничный		100	100	218	8	2	42
Сыр		35	33	131	8	11	0
Обед				984,6	37,8	32,6	135
Щи из свежей капусты на курином бульоне со сметаной			300/10	105	4	5	11
	Лук репчатый	14	12				
	Морковь свежая красная	16	12				
	Капуста белокочанная свежая	75	60				
	Картофель	50	40				
	Масло растительное	3	3				
	Сметана	10	10				
	Бульон куриный	240	240				
Курица отварная			85	238	18	18	1
	Лук репчатый	3	2				
	Курица	175	125				
Макаронные отварные с маслом растительным			150/7	236	5	8	36
	Макаронные	52	52				
	Масло растительное	7	7				
Морковь свежая тертая		120	100	32	1	0	7
Компот из сухофруктов			200	72	0	0	18
	Сахар	12	12				
	Сухофрукты	12	12				
Хлеб пшеничный		33	33	72,4	2,8	0,4	14,4
Хлеб ржано-пшеничный		100	100	229,2	7	1,2	47,6
Полдник				76	1	0	18

Сок		200	200	76	1	0	18
Ужин				864,4	29,4	26	128,2
Салат из отварной свеклы			100	120	1	8	11
	Масло растительное	8	8				
	Свекла свежая	154	118				
Биточки мясные с соусом			90/50	204	15	8	18
	Хлеб пшеничный	17	17				
	Сухари панировочные	13	13				
	Говядина (котлетное мясо)	90	64				
	Сахар	1	1				
	Лук репчатый	2	1				
	Морковь	5	4				
	Маргарин	1	1				
	Мука пшеничная	3	3				
Картофель отварной с растительным маслом			270/7	276	6	8	45
	Картофель	363	279				
	Масло растительное	7	7				
Чай с молоком и сахаром			200	77	1	1	16
	Сахар	14	14				
	Чай	1	1				
	Молоко	47	47				
Хлеб пшеничный		33	33	72,4	2,8	0,4	14,4
Хлеб ржано-пшеничный		50	50	115	3,6	0,6	23,8
Кефир		200	193	110	6	6	8
Всего за день				3052,63	118,88	99,91	419,48

4-й день

Блюда	Ингредиенты рецептурных блюд	Масса брутто (г)	Выход блюд и масса нетто (г)	Калорийность (ккал)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Завтрак				807,23	31,37	22,75	119,25
Каша манная молочная			300	373,03	19,27	10,55	50,25
	Крупа манная	38,5	38,5				

	Молоко пастеризованное	140,0	139,30				
	Смесь белковая композитная сухая	28,5	28,5				
	Сахар	9,0	9,0				
	Вода	100,0	100,0				
Масло сливочное		10	10	65,2	0,1	7,2	0
Какао с молоком и сахаром			200	151	4	3	27
	Молоко	100	100				
	Сахар	20	20				
	Какао-порошок	5	5				
Хлеб пшеничный		100	100	218	8	2	42
Обед				995,2	35	27,2	152,6
Суп овощной на мясокостном бульоне со сметаной			300/10	108	4	4	14
	Лук репчатый	14	12				
	Морковь свежая красная	15	12				
	Капуста белокочанная свежая	30	24				
	Картофель	78	60				
	Маргарин	3	3				
	Горошек консервированный	14	9				
	Сметана	10	10				
	Бульон мясокостный	225	225				
Запеканка картофельная			250	324	17	16	28
	Лук репчатый	15	13				
	Масло сливочное	8	8				
	Сухари панировочные	3	3				
	Картофель	195	150				
	Говядина (котлетное мясо)	100	71				
Капуста квашеная тушеная			100	85	2	5	8
	Сахар	3	3				
	Лук репчатый	7	6				

	Морковь свежая красная	5	4				
	Томатное пюре	3	3				
	Капуста квашеная	143	100				
	Мука пшеничная	1	1				
	Масло растительное	4	4				
	Уксус 3%	3	3				
Кисель из сухофруктов			200	140	1	0	34
	Сахар	15	15				
	Смесь сухофруктов	25	25				
	Крахмал	8	8				
Хлеб пшеничный		50	50	109	4	1	21
Хлеб ржано-пшеничный		100	100	229,2	7	1,2	47,6
Полдник				191	6	3	35
Пирожок печеный с капустой			100	191	6	3	35
	Сахар	3	3				
	Лук репчатый	3	2				
	Петрушка зелень	1	0,2				
	Капуста квашеная	35	25				
	Маргарин	3	3				
	Мука пшеничная	46	46				
	Меланж	2	2				
	Дрожжи прессованные	1	1				
Ужин				1101,29	49,8	49,65	113,81
Сырники творожные со сметаной			160/20	403	30	23	19
	Сметана	20	20				
	Творог	163	160				
	Масло сливочное	5	5				
	Мука пшеничная	21	21				
	Яйцо	5,3	5,0				
Салат из редьки			100	95	2	7	6
	Редька	119	85				
	Лук зеленый	13	10				
	Масло растительное	7	7				
Колбаса вареная		51	50	123	6	11	0

Чай с сахаром			200	57,29	0,2	0,05	14,01
	Сахар	14	14				
	Чай	1	1				
Булочка домашняя сдобная			50	199	4	7	30
	Сахар	7	7				
	Маргарин	7	7				
	Мука пшеничная	34	34				
	Меланж	1,3	1,3				
	Дрожжи прессованные	1,2	1,2				
Хлеб пшеничный		50	50	109	4	1	21
Хлеб ржано-пшеничный		50	50	115	3,6	0,6	23,8
Кефир		200	193	110	6	6	8
Всего за день				3204,72	128,17	108,60	428,66

5-й день

Блюда	Ингредиенты рецептурных блюд	Масса брутто (г)	Выход блюд и масса нетто (г)	Калорийность (ккал)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Завтрак				879,17	37,56	39,33	93,74
Омлет			125	300,97	21,46	19,13	10,74
	Масло сливочное	5,0	5,0				
	Молоко пастеризованное	33,0	32,84				
	Вода	25,0	25,0				
	Смесь белковая композитная сухая	28,5	28,5				
	Яйцо	82,0	71,74				
Масло сливочное		10	10	65,2	0,1	7,2	0
Какао с молоком и сахаром			200	151	4	3	27
	Молоко	100	100				
	Сахар	20	20				
	Какао-порошок	5	5				
Хлеб пшеничный		100	100	218	8	2	42
Горошек консервированный		75	50	20	2	0	3
Салат из отварной свеклы			100	124	2	8	11

Обед				917,2	39	17,2	151,6
Морковь тертая		156	120	44	2	0	9
Суп гороховый на костном бульоне			300	166	6	6	22
	Лук репчатый	14	12				
	Морковь свежая красная	15	12				
	Масло растительное	3	3				
	Масло сливочное	2	2				
	Горох сухой	25	25				
	Картофель	80	61				
	Вода	200	200				
Капуста тушеная с говядиной			200	229	19	9	18
	Сахар	5	5				
	Капуста белокочанная свежая	255	204				
	Лук репчатый	18	14				
	Петрушка зелень	4	3				
	Говядина	100	70				
	Томатное пюре	5	5				
	Масло растительное	8	8				
	Мука пшеничная	3	3				
Кисель из сухофруктов			200	140	1	0	34
	Сахар	15	15				
	Смесь сухофруктов	25	25				
	Крахмал	8	8				
Хлеб пшеничный		50	50	109	4	1	21
Хлеб ржано-пшеничный		100	100	229,2	7	1,2	47,6
Полдник				52,84	0,48	0,48	11,65
Фрукты (яблоки свежие)		175	122,38	52,84	0,48	0,48	11,65
Ужин				1016,29	32,8	24,65	165,81
Рыба жареная			120	113	14	5	3
	Масло растительное	6	6				
	Мука пшеничная	6	6				
	Рыба	250	148				

Картофельное пюре			260	257	6	9	38
	Молоко	40	40				
	Масло сливочное	9	9				
	Картофель	295	227				
Чай с сахаром			200	57,29	0,2	0,05	14,01
	Сахар	14	14				
	Чай	1	1				
Джем		35	35	92	0	0	23
Булочка домашняя сдобная			70	273	5	9	43
	Сахар	10	10				
	Маргарин	11	11				
	Мука пшеничная	47	47				
	Меланж	1,3	1,3				
	Дрожжи прессованные	1,2	1,2				
Хлеб пшеничный		50	50	109	4	1	21
Хлеб ржано-пшеничный		50	50	115	3,6	0,6	23,8
Кефир		200	193	110	6	6	8
Всего за день				2975,5	115,84	87,66	430,8

6-й день

Блюда	Ингредиенты рецептурных блюд	Масса брутто (г)	Выход блюд и масса нетто (г)	Калорийность (ккал)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Завтрак				702,76	27,77	21,72	99,05
Каша геркулесовая			300	362,27	19,47	12,47	43,04
	Вода	100,00	100,00				
	Крупа овсяная "Геркулес"	38,5	37,93				
	Молоко пастеризованное	140,0	139,3				
	Сахар-песок	9,00	9,00				
	Смесь белковая композитная сухая	28,50	28,50				
Масло сливочное		10	10	65,2	0,1	7,2	0
Чай с сахаром			200	57,29	0,2	0,05	14,01
	Сахар	14	14				
	Чай	1	1				
Хлеб пшеничный		100	100	218	8	2	42

Обед				1050,3	38,9	32,7	150,1
Борщ на курином бульоне со сметаной			300/10	152	4	8	16
	Бульон куриный	240	240				
	Сахар	3	3				
	Капуста белокочанная свежая	31	25				
	Лук репчатый	14	12				
	Морковь свежая красная	16	12				
	Томатное пюре	9	9				
	Масло растительное	6	6				
	Картофель	32	24				
	Петрушка корень	4	3				
	Свекла свежая	62	48				
	Уксус 3%	5	5				
	Сметана	10	10				
Курица отварная			85	238	18	18	1
	Лук репчатый	3	2				
	Курица	175	125				
Картофель отварной			250	197	5	1	42
	Картофель	335	258				
Капуста свежая тушеная			100	88	2	4	11
	Сахар	3	3				
	Капуста белокочанная свежая	150	120				
	Лук репчатый	5	4				
	Морковь свежая красная	3	2				
	Томатное пюре	3	3				
	Масло растительное	4	4				
	Мука пшеничная	1	1				
	Лавровый лист	0,01	0,01				
	Перец черный молотый	0,01	0,01				
	Уксус 3%	3	3				

Хлеб пшеничный		36	36	74,1	2,9	0,5	14,5
Хлеб ржано-пшеничный		100	100	229,2	7	1,2	47,6
Компот из сухофруктов			200	72	0	0	18
	Сахар	12	12				
	Сухофрукты	12	12				
Полдник				52,84	0,48	0,48	11,65
Фрукты (яблоки свежие)		175	122,38	52,84	0,48	0,48	11,65
Ужин				988,39	30,7	31,15	146,31
Огурцы соленые с растительным маслом			80/5	57	1	5	2
	Огурцы соленые	95	80				
	Масло растительное	5	5				
Котлеты из говядины жареные			75	186	12	10	12
	Хлеб пшеничный	14	14				
	Сухари панировочные	7	7				
	Лук репчатый	10	8				
	Масло растительное	4	4				
	Говядина	75	53				
Макароны отварные с маслом растительным			150/7	226	6	6	37
	Масло растительное	7	7				
	Макароны	52	52				
Чай с сахаром			200	57,29	0,2	0,05	14,01
	Сахар	14	14				
	Чай	1	1				
Булочка домашняя сдобная			70	273	5	9	43
	Сахар	10	10				
	Маргарин	11	11				
	Мука пшеничная	47	47				
	Меланж	1,3	1,3				
	Дрожжи прессованные	1,2	1,2				
Хлеб пшеничный		36	36	74,1	2,9	0,5	14,5
Хлеб ржано-пшеничный		50	50	115	3,6	0,6	23,8
Кефир		200	193	110	6	6	8

Всего за день				2904,29	103,85	92,05	415,11
---------------	--	--	--	---------	--------	-------	--------

7-й день

Блюда	Ингредиенты рецептурных блюд	Масса брутто (г)	Выход блюд и масса нетто (г)	Калорийность (ккал)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Завтрак				813,06	32,73	27,58	108,48
Каша пшенная молочная с тыквой			300	344,86	18,63	9,38	46,48
	Вода	75	75				
	Крупа пшенная	36,5	36,14				
	Молоко пастеризованное	75,0	74,63				
	Сахар-песок	5,0	5,0				
	Смесь белковая композитная сухая	28,5	28,5				
	Тыква	140,0	97,90				
Масло сливочное		10	10	65,2	0,1	7,2	0
Колбаса вареная		21	20	66	3	6	0
Кофейный напиток на молоке			200	119	3	3	20
	Молоко	100	100				
	Сахар	15	15				
	Кофейный напиток	5	5				
Хлеб пшеничный		100	100	218	8	2	42
Обед				1193,2	38	37,2	176,6
Рассольник ленинградский со сметаной на мясокостном бульоне			300/10	183	5	7	25
	Бульон мясокостный	240	240				
	Лук репчатый	12	10				
	Морковь свежая красная	16	12				
	Огурцы соленые	22	18				
	Масло растительное	3	3				
	Картофель	121	91				
	Крупа перловая	12	12				
	Сметана	10	10				

Блинчики с мясом			150	408	19	20	38
	Молоко	58	58				
	Сахар	3	3				
	Лук репчатый	6	5				
	Маргарин	8	8				
	Масло растительное	2	2				
	Мука пшеничная	47	47				
	Говядина (котлетное мясо)	82	58				
	Яйцо	16,5	16				
	Перец черный молотый	0,01	0,01				
Винегрет			150	124	2	8	11
	Картофель	42	32				
	Лук репчатый	26	22				
	Морковь свежая красная	20	16				
	Капуста квашеная	28	22,3				
	Огурцы соленые	26	22				
	Масло растительное	8	8				
	Свекла свежая	36	28				
Кисель из сухофруктов			200	140	1	0	34
	Сахар	15	15				
	Смесь сухофруктов	25	25				
	Крахмал	8	8				
Хлеб пшеничный		50	50	109	4	1	21
Хлеб ржано-пшеничный		100	100	229,2	7	1,2	47,6
Ужин				928,29	29,8	32,65	128,81
Рыба отварная			100	65	14	1	0
	Лук репчатый	3	2				
	Петрушка корень	1	1				
	Рыба	230	128				
Маринад овощной			100	130	1	10	9
	Сахар	2	2				
	Лук репчатый	18	15				
	Морковь свежая красная	75	60				

	Масло растительное	10	10				
	Томатная паста	6	6				
	Уксус 3%	3	3				
Картофельное пюре			260	257	6	9	38
	Молоко	40	40				
	Масло сливочное	9	9				
	Картофель	295	227				
Чай с сахаром			200	57,29	0,2	0,05	14,01
	Сахар	14	14				
	Чай	1	1				
Вафли		35	35	195	1	11	23
Хлеб пшеничный		50	50	109	4	1	21
Хлеб ржано-пшеничный		50	50	115	3,6	0,6	23,8
Кефир		200	193	110	6	6	8
Всего за день				3044,55	106,53	103,43	421,89
Среднее за 7 дней				3048,3	115,5	99,9	421,8"

9. Внести изменения в приложение N 8 к Методическим рекомендациям, утвержденным Постановлением Минтруда России от 15 февраля 2002 г. N 12, изложив его в следующей редакции:

"ЗАМЕНА ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКУ И УГЛЕВОДАМ

Наименование продуктов	Количество продуктов нетто, г	Химический состав			Добавить к суточному рациону (+) или исключить из него (-)
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
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 композитная сухая)	7	2,8	1,4	2,1	
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 вырезка	90	18,18	2,52	-	масло + 6 г
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"	