

## ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБЛАСТНОМ ГОСУДАРСТВЕННОМ АВТОНОМНОМ УЧРЕЖДЕНИИ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ «ГЕРОНТОЛОГИЧЕСКИЙ ЦЕНТР «ЗАБОТА» в г.УЛЬЯНОВСКЕ»

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Организация питания в ОГАУСО «Геронтологический центр «ЗАБОТА» в г.Ульяновске» (далее Учреждение) является неотъемлемой частью социального обслуживания.

1.2. Питание в учреждении организуется в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, в том числе:

- постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 15 февраля 2002 года N 12 "Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в государственных (муниципальных) стационарных учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов" (с изменениями на 4 июля 2007 г.),
- постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 25 декабря 2003 года N 90 "Об утверждении Методических рекомендаций по организации диетического (лечебного) питания в государственных (муниципальных) учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов",
- постановлением Правительства Ульяновской области № 69 от 2 марта 2007 года "Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания Ульяновской области" (с изменениями на 9 октября 2015 г.),
- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации № 330 от 5 августа 2003г «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (с изменениями на 24 ноября 2016 г.),
- Приказом Министерства здравоохранения СССР № 530 от 5.05.1983г. «Об утверждении инструкции по учету продуктов питания в лечебно- профилактических учреждениях и других учреждениях здравоохранения, состоящих на государственном бюджете СССР» (с изменениями на 30 декабря 1987г.),
- СП.2.3.6.1079- 01 «Санитарно-эпидемические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изменениями на 10 июня 2016 г.),
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,
- СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания» (с изменениями на 2 мая 2017 г.).

1.3. Для организации питания в учреждении установлены следующие диеты:

- стандартная диета №15 для получателей социальных услуг, не имеющих ограничений по питанию,

- стандартная диета №9 для получателей социальных услуг, страдающих сахарным диабетом,

- стандартная диета №5 для получателей социальных услуг, страдающих заболеваниями желудочно-кишечного тракта.

Все стандартные диеты составляются на основе утвержденного для учреждения среднесуточного набора продуктов питания.

1.4. В учреждении устанавливается четырехразовый режим питания и дополнительно употребление кисломолочных продуктов перед сном. По показаниям, при заболеваниях, требующих определенной кратности приема пищи, устанавливается более частое питание. Режим питания утверждается директором учреждения.

В учреждении установлен следующий режим приема пищи:

Завтрак:

- 1 смена – 8 часов 00 мин.

- 2 смена – 8 часов 30 мин.

Обед:

- 1 смена – 12 часов 00 мин.

- 2 смена – 13 часов 00 мин.

Полдник:

- 1,2 смена – 15 часов 00 мин.

Ужин:

- 1 смена – 17 часов 00 мин.

- 2 смена – 18 часов 00 мин.

Поздний ужин (дополнительный прием кисломолочных продуктов перед сном):

- 1,2 смена – 20 часов 00 мин.

1.5. В учреждении директором утверждается примерное цикличное десятидневное меню и меню на один дополнительный день (31 число), разработанное на основе утвержденного для учреждения среднесуточного набора продуктов питания и трех стандартных диет. Новые блюда, разрабатываемые для введения в меню, согласовываются Советом по питанию и утверждаются директором.

1.6. Обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются получателями социальных услуг, не является основанием для корректировки рациона. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного получателя социальных услуг), на основании заключения врача.

1.7. При отсутствии полного набора продуктов питания на пищеблоке, предусмотренного примерным цикличным десятидневным меню, допускается замена одного продукта другим при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых рационов питания в соответствии с утвержденными настоящим положением таблицей взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд (Приложение № 1) и таблицей норм замены продуктов питания по белкам и углеводам (Приложение № 2).

1.8. Общее руководство организацией питания в учреждении осуществляет директор учреждения.

1.9. Ответственным за организацию питания в учреждении является заместитель директора по медицинской части. В исключительных случаях (временная нетрудоспособность, основные (дополнительные) оплачиваемые отпуска, и т.д.) по решению директора, ответственным за организацию питания может быть назначено другое должностное лицо учреждения.

1.10. На пищеблоке учреждения контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых блюд осуществляет шеф-повар (старший повар), контроль за качеством готовых блюд осуществляет медицинская сестра диетическая, дежурный ответственный, разрешающие выдачу готовой пищи в учреждении.

1.11. Суточный расход продуктов питания осуществляется строго в соответствии с утвержденным примерным циклическим десятидневным меню, с учетом вынужденных замен продуктов питания строго в соответствии с утвержденными настоящим положением таблицей взаимозаменяемости продуктов питания и таблицей норм замены продуктов по белкам и углеводам.

1.12. Учет питания осуществляется в электронном виде по программе "1С-бухгалтерия". Ежемесячно медицинская сестра диетическая проводит анализ выполнения натуральных норм питания получателей социальных услуг в учреждении. Для этого бухгалтер по питанию предоставляет за отчетный период сведения о расходе продуктов питания в учреждении по установленной настоящим положением форме по каждому диетическому столу (Приложения № 3.1, 3.2, 3.3).

1.13. Все вопросы, связанные с организацией питания в учреждении, систематически (не менее 1 раза в квартал) заслушиваются и решаются на заседаниях Совета по питанию.

## 2. ПОРЯДОК ВЫПИСКИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ.

2.1. Выписка питания осуществляется медицинской сестрой диетической под руководством заместителя директора по медицинской части.

2.2. При поступлении получателя социальных услуг в учреждение ему назначается рацион питания, исходя из рекомендаций врачей-специалистов и сведений, содержащихся в медицинских документах. Назначенная диета вносится в историю болезни. Данные сведения одновременно направляются во врачебный кабинет и на пищеблок медицинской сестре диетической.

2.3. Учет рационов питания ведется палатными медицинскими сестрами учреждения (отделения), ежедневно фиксирующими количество получателей социальных услуг, находящихся в учреждении (отделении) и их распределение по рационам питания в «Журнале учета получателей социальных услуг, состоящих на питании» по форме № 1-84 (Приложение № 4). Медицинская сестра врачебного кабинета на основе данных сведений составляет «Раздаточную ведомость на питание получателей социальных услуг, состоящих на питании в корпусе №\_\_» по установленной настоящим положением форме (Приложение №5), который подписывается ею и передается до 9 ч. 00 мин. на пищеблок медицинской сестре диетической.

2.4. Медицинская сестра диетическая на основании полученных сведений составляет «Сводные сведения по наличию получателей социальных услуг, состоящих на питании» в целом по учреждению с разбивкой по диетическим столам по форме №22-МЗ (Приложение

№ 6), которые сверяются с данными приказа по учреждению и подписываются ею и заместителем директора по медицинской части.

2.5. На основании итоговых данных формы №22-МЗ медицинская сестра диетическая при участии шеф-повара и бухгалтера составляет «Меню-требование на выдачу продуктов питания» по установленной настоящим положением форме (Приложение №7) на питание получателей социальных услуг на следующий день (на выходные и праздничные дни меню составляется на весь период нерабочих дней).

2.6. Меню-требование составляется по каждому диетическому столу согласно примерного циклического десятидневного меню и меню на один дополнительный день (31 число) с учетом среднесуточного набора продуктов питания в электронном виде по программе "1С-бухгалтерия", ежедневно подписывается медицинской сестрой диетической, бухгалтером и шеф-поваром и утверждается директором учреждения.

2.7. На выходные и праздничные дни меню-требование составляется на несколько дней вперед на количество получателей социальных услуг, состоящих на питании на момент составления меню. Коррекция меню-требований за выходные (праздничные) дни проводится в первый рабочий день для определения возврата или получения продуктов питания.

2.8. На основании итоговых данных формы № 22-МЗ не позднее 13 ч. 00 мин. формируется «Ведомость на выдачу продуктов питания» с продуктового склада на пищеблок (Приложение №8) в двух экземплярах.

2.9. Для осуществления учета продуктов питания на продовольственном складе сведения о движении продуктов отражаются в «Журнале складского учета материалов» по форме №М-17 (Приложение №9), в котором учитываются поступление, расход и выводятся остатки в количественном выражении. Остатки продуктов выводятся после каждой записи по приходу и расходу продуктов питания.

2.10. В случае изменения количества получателей социальных услуг, состоящих на питании, по сравнению с данными на начало дня, указанными в меню-требовании, свыше 3 человек, медицинская сестра диетическая проводит корректировку меню на разницу в потребности продуктов питания для блюд по каждому диетическому столу. Дополнительная выписка и/или возврат продуктов производится по «Ведомости на выдачу продуктов питания» по факту изменения количества получателей социальных услуг на питании. Продукты питания, заложенные в котел, возврату не подлежат.

2.11. За продукты питания, находящиеся на пищеблоке, ответственность несут шеф-повар (старший повар). За продукты питания, находящиеся на продовольственном складе, ответственность несет заведующий складом.

2.12. Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии медицинской сестры диетической. Предварительно продукты питания взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада. Закладка основных продуктов питания фиксируется в «Журнале закладки продуктов питания» (Приложение №10).

2.13. Выдача отделениям готовой пищи производится по установленной настоящим положением форме «Раздаточная ведомость на отпуск отделениям рационов питания» (Приложение № 11), которая заполняется медицинской сестрой диетической в одном экземпляре. При выдаче завтраков, обедов и ужинов санитарки-буфетчицы расписываются

в их получении. Ведомость подписывается медицинской сестрой диетической и шеф-поваром (старшим поваром) и хранится на пищеблоке.

2.14. На каждое блюдо, приготовленное в учреждении, составляется технологическая карта (Приложение № 12) с описанием рецептуры (раскладки продуктов питания, брутто/нетто), выхода, пищевой ценности, калорийности, технологии приготовления блюда в трех экземплярах: один экземпляр хранится у медицинской сестры диетической, второй – на пищеблоке, третий – у заместителя директора по медицинской части.

### 3. ПОРЯДОК КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВОЙ ПИЩИ.

3.1. Контроль готовой пищи производится ежедневно перед ее выдачей членами бракеражной комиссии и 1 раз в месяц заместителем директора по медицинской помощи, а также осуществляется медицинской сестрой диетической, шеф-поваром вне зависимости от пробы.

3.2. Проверка готовой пищи на пищеблоке перед ее выдачей производится в следующем порядке:

3.2.1. Непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке.

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости котла и количества заказанных порций из расчета объема одной порции. Вес вторых блюд определяется путем взвешивания всего количества в общей посуде с вычетом веса тары и учетом количества порций. Порционные блюда (котлеты, биточки, мясо, птица и т.д.) взвешиваются в количестве 10 порций и устанавливается средний вес одной порции. Отклонения веса от нормы не должны превышать 3%.

3.2.2. Путем отбора пробы оформленного блюда одного из применяемых рационов питания.

3.3. Результаты пробы пищи записываются ответственным лицом за снятие пробы в «Журнал учета бракеража готовой продукции» по установленной настоящим положением форме (Приложение № 13).

3.4. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточной пробы проводит медицинский работник обеззараженными ложками в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 грамм. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, сыр оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике при температуре + 2 - + 6 С. В холодильнике выделены 3 полки: верхняя – завтрак, средняя – обед, нижняя – ужин.

На каждую емкость с суточной пробой наносится следующая маркировка: наименование приема пищи (завтрак, обед, ужин, полдник), вид блюда (первое, основное, гарнир, третье), название блюда, дата и время приготовления блюда.

3.5. Выдача готовой пищи с пищеблока в отделения производится в следующем порядке:

3.5.1. Первые блюда выдаются вымеренным половником объемом 2 литра. Вес вторых блюд определяется путем взвешивания всего количества в общей посуде с вычетом веса тары и учетом количества порций. Порционные блюда (котлеты, биточки, мясо, птица, рыба и т.д.) выдаются порционно по количеству питающихся получателей социальных услуг.

3.5.2. При выдаче температура готовой пищи должна быть: первых блюд – не ниже 75<sup>0</sup>С, вторых блюд – не ниже 65<sup>0</sup>С, холодных блюд и напитков – от 7 до 14<sup>0</sup>С.

3.5.3. До момента раздачи первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

3.5.4. График выдачи пищи с пищеблока в отделения:

Завтрак	08:00 – 08:30
Завтрак 2	10:00 – 10:30
Обед	12:00 – 12:30
Полдник	15:00 – 15:30
Ужин	17:00 – 17:30

3.6. Выдача готовой пищи на пищеблоке в обеденный зал производится в следующем порядке:

3.6.1. Ежедневно в обеденном зале медицинская сестра диетическая вывешивает меню на информационном стенде. Здесь же находятся нормы питания получателей социальных услуг по каждому диетическому столу.

3.6.2. Обеденный зал для получателей социальных услуг оборудуется умывальником и электросушилкой для рук.

3.6.3. Накрывание столов проводится официантами с использованием раздаточных тележек за 20 минут до приема пищи, выкладывается порционно хлеб, разливается третье блюдо. Первое горячее блюдо раздается официантами непосредственно из баков, расположенных на раздаточных тележках, согласно меню и диетическим столам. Вторые горячие блюда выдаются непосредственно с мармита поварами.

3.6.4. При выдаче температура готовой пищи должна быть: первых блюд – не ниже 75<sup>0</sup>С, вторых блюд – не ниже 65<sup>0</sup>С, холодных блюд и напитков – от 7 до 14<sup>0</sup>С.

3.6.5. До момента раздачи первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

3.6.6. График выдачи пищи с пищеблока в обеденный зал:

Завтрак	09:00 – 09:30
---------	---------------

Завтрак 2	10:00 – 10:30
Обед	13:00 – 13:30
Полдник	15:00 – 15:30
Ужин	18:00 – 18:30

#### 4. ТРАНСПОРТИРОВКА ГОТОВОЙ ПИЦЦЫ.

4.1. Для транспортировки готовой пищи в отделения учреждения имеются тележки для раздачи пищи, мармитная тележка, плотно закрывающаяся специально выделенная посуда, используемые только для этих целей.

#### 5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПИЩЕБЛОКА.

5.1. На пищеблоке учреждения должны строго соблюдать:

- требования по устройству пищеблока, санитарному содержанию и технологии приготовления пищи, предусмотренные действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания;
- санитарные правила по условиям и срокам хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов и продуктов питания в целом;
- требования об обязательных профилактических и медицинских обследованиях работников учреждения.

5.2. Категорически запрещается в помещениях пищеблока проводить мытье посуды из отделений учреждения. Мытье столовой и кухонной посуды проводят только в моечных пищеблока с соблюдением режима обеззараживания посуды.

5.3. Раздачу готовой пищи производят не позднее 2-х часов после ее приготовления, включая и время доставки пищи в отделения.

5.4. Категорически запрещается оставлять на пищеблоке остатки пищи после ее раздачи, а также смешивать пищевые остатки со свежими блюдами.

5.5. Раздачу пищи производят сотрудники пищеблока (повар, официант) в халате с маркировкой «Для раздачи пищи». Запрещается привлекать к раздаче пищи граждан, находящихся на социальном обслуживании в учреждении.

5.6. Ответственными за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи на пищеблоке являются шеф-повар (старший повар), медицинская сестра диетическая, заместитель директора по медицинской части.

#### 6. РАЗДАЧА ПИЦЦЫ В ОТДЕЛЕНИЯХ УЧРЕЖДЕНИЯ.

6.1. Питание всех мобильных получателей социальных услуг осуществляется в специально оборудованном помещении пищеблока – обеденном зале. Маломобильные и немобильные получатели социальных услуг питаются на месте в комнатах проживания.

6.2. Раздачу пищи получателям социальных услуг производят санитарки-буфетчицы в халатах с маркировкой «Для раздачи пищи». Порционирование и раздача пищи производится на раздаточных тележках непосредственно перед комнатой. Запрещается привлекать к раздаче пищи технический персонал и граждан, находящихся на социальном обслуживании в учреждении. Медицинские сестры палатные контролируют качество и количество выдаваемой пищи.

6.3. Раздачу готовой пищи производят не позднее 2-х часов после ее приготовления, включая и время доставки пищи в отделения.

6.4. Категорически запрещается оставлять в отделениях остатки пищи после ее раздачи, а также смешивать пищевые остатки со свежими блюдами.

6.5. Мытье, обработка использованной посуды проводят только в моечных помещениях отделений с соблюдением режима обеззараживания посуды.

6.6. Личные продукты питания получателей социальных услуг, не требующие особого температурного режима хранения, включая передачи из дома, хранят в комнате проживания. Продукты питания, требующие хранения в условиях принудительного охлаждения - в специально предназначенном холодильнике. Лицом, ответственным за соблюдением условий и сроков хранения личных продуктов питания получателей социальных услуг, являются палатные медицинские сестры, которые обязаны не реже 1 раза в 3 дня осматривать холодильники и комнаты получателей социальных услуг с целью выявления недоброкачественных продуктов питания. При обнаружении пищевых продуктов с истекшим сроком годности (хранения), хранящихся без целлофановых пакетов (в холодильнике), без указания фамилии получателя социальных услуг, а также имеющие признаки порчи, должны изыматься в пищевые отходы. По итогам проведенного осмотра палатные медицинские сестры делают запись в «Журнал контроля качества личных продуктов питания получателей социальных услуг» по утвержденной настоящим положением форме (Приложение №14).

6.7. Передачи получателям социальных услуг принимаются в пределах утвержденного директором учреждения перечня разрешенных к передаче продуктов питания, в утвержденном количестве. Перечень разрешенных к передаче продуктов питания вывешивается в общедоступных для всех получателей социальных услуг местах в учреждении.

6.8. Ответственными за соблюдением санитарных требований при раздаче готовой пищи в отделениях являются заведующие отделениями, старшие медицинские сестры, палатные медицинские сестры, заместитель директора по медицинской части.

## 7. ВНУТРЕННИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ.

7.1. При организации питания в учреждении большее значение имеет внутренний производственный контроль за формированием рациона и организацией питания получателей социальных услуг. Контроль организации питания осуществляется путем проверки соответствия набора продуктов и блюд, технологии приготовления, химического состава и энергетической ценности рекомендуемым характеристикам.

### 7.2. Ежедневный контроль:

- сверка меню на соответствие утвержденному примерному цикличному десятидневному меню (в случае замены продуктов питания составление актов с указанием причина замены);

- сверка блюд на соответствие ежедневному меню, контроль соблюдения технологии приготовления и качества готовых блюд (бракераж готовых блюд);



- контроль выхода готового блюда (взвешивание 5-10 порций);
- информирование директора о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд;
- контроль качества поступающих в учреждение продуктов питания, наличия сопроводительной документации.

### 7.3. Еженедельный контроль:

- контроль раздачи готовой пищи в отделениях на соответствие меню и режиму питания;
- контроль веса и количества готовых блюд в отделениях;
- контроль условий хранения и сроками реализации пищевых продуктов;
- контроль соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в «Журнале здоровья».

### 7.4. Ежемесячный контроль:

- сверка анализа выполнения натуральных норм с нормами среднесуточного продуктового набора, нормами потребления пищевых веществ, энергетической ценности рациона;
- сверка остатков на пищеблоке и продовольственном складе;
- контроль санитарного состояния пищеблока, режимов обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря.

### 7.5. Ежегодный контроль:

- производственный контроль (лабораторные и инструментальные исследования);
- контроль материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- контроль обеспечения пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- проведение анкетирования среди получателей социальных услуг, оценка разнообразия питания, соблюдение культуры обслуживания получателей социальных услуг;
- контроль за выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания.

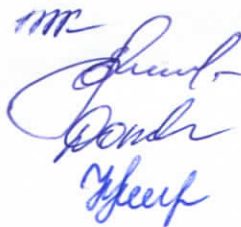
Заместитель директора  
по медицинской части



Н.Г. Осипова

Согласовано:

Главный бухгалтер  
Юрисконсульт  
Медсестра диетическая  
Медсестра диетическая



Т.В. Кандаулова  
Е.М. Маркина  
В.А. Долгова  
Н.В. Медведева

Шеф-повар  
Заведующая складом

*Handwritten signature*

Н.А. Киреева  
Е.А. Карева

## ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТЬ ПРОДУКТОВ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД

Наименование заменяемых продуктов	Масса продуктов, брутто, кг	Наименование заменяющих продуктов	Эквивалентная масса продуктов, брутто, кг	Кулинарное использование
1	2	3	4	5
Яйца без скорлупы	1,00	Яичный меланж мороженный	1,00	В блюдах из яиц, запеканках, мучных изделиях
То же	1,00	Смесь сухая яичная омлетная	0,35	То же
(в ред. Приказа Минздравсоцразвития РФ от 26.04.2006 N 316)				
То же	1,00	Яичный порошок	0,28	То же
Масло коровье несоленое, "Вологодское"	1,00	Масло крестьянское	1,13	В кулинарных изделиях и блюдах (кроме заправки блюд при отпуске)
То же	1,00	Масло коровье любительское	1,06	То же
То же	1,00	Масло коровье соленое (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,02 кг) <2>	1,00	В фаршах, блинах, оладьях
То же	1,00	Масло коровье топленое	0,84	В фаршах, блинах, оладьях и для заправки кулинарных изделий
Масло подсолнечное	1,00	Масло арахисовое, кукурузное, соевое, хлопковое, оливковое	1,00	В холодных блюдах, мучных изделиях, маринадах, блюдах из рыбы и др.
Масло подсолнечное рафинированное	1,00	Масло подсолнечное нерафинированное	1,00	В маринадах, некоторых соусах, холодных, овощных, рыбных блюдах, мучных

				изделиях
Молоко коровье пастеризованное, цельное	1,00	Молоко коровье пастеризованное нежирное (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04 кг)	1,00	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, мучных изделиях, кашах
Молоко коровье пастеризованное, цельное	1,00	Молоко коровье цельное сухое	0,12	В супах, соусах, блюдах из яиц, мучных изделиях, овощных, сладких блюдах, напитках и др.
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, блюдах из яиц, сладких блюдах, мучных изделиях, кашах
То же	1,00	Сливки сухие с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,042 кг)	0,16	В молочных кашах
То же	1,00	Молоко цельное сгущенное с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре сахара на 0,17 кг)	0,38	В сладких блюдах, напитках
То же	1,00	Молоко сгущенное стерилизованное в банках	0,46	В супах, соусах, сладких блюдах, мучных изделиях и напитках
То же	1,00	Сливки сгущенные с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,07	0,48	В молочных кашах, мучных изделиях

		кг и сахара на 0,18 кг)		
Сахар-песок	1,00	Мед натуральный	1,25	В напитках, киселях, муссах, желе
То же	1,00	Рафинадная пудра	1,00	В сладких блюдах, запеканках, пудингах
Повидло, джем	1,00	Мармелад фруктово-ягодный (резной)	0,84	В сладких блюдах
То же	1,00	Варенье без косточек	1,00	То же
Крахмал картофельный сухой (20% влажности)	1,00	Крахмал картофельный (сырец 50% влажности)	1,60	В киселях, сладких супах
Крахмал картофельный	1,00	Крахмал кукурузный	1,50	В молочных киселях, желе
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,00	Дрожжи хлебопекарные сухие	0,25	Для приготовления напитков, мучных изделий
Чай черный байховый не расфасованный	1,00	Чай плиточный черный	1,00	Для приготовления напитков
Кофе натуральный, жареный	1,00	Кофе натуральный растворимый	0,35	То же
Ванилин	1,00	Ванильный сахар	20,0	В сладких блюдах
То же	1,00	Ванильная эссенция	12,7	То же
Желатин	1,00	Агароид	0,70	В сладких железированных блюдах
Горошек зеленый (консервированный)	1,00	Горох овощной (лопатка) свежий	0,82	В холодных блюдах, супах, овощных блюдах, гарнирах
То же	1,00	Фасоль овощная (лопатка) свежая	0,82	То же
То же	1,00	Зеленый горошек свежий быстрозамороженный	0,71	То же
Зелень укропа,	1,00	Зелень укропа,	1,00	Для

петрушки, сельдерея свежая		петрушки, сельдерея веточками соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,29 кг)		ароматизации бульонов, супов, соусов
То же	1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея измельченная соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,22 кг)	0,76	То же
То же	1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками быстрозамороженная	0,76	То же
Пастернак, петрушка, сельдерей корневые свежие	1,00	Белые корни петрушки, сельдерея и пастернака сушеные	0,15	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
<*> Щавель свежий	1,00	Пюре из щавеля (консервы)	0,40	В супах с использованием щавеля
Шпинат свежий	1,00	Пюре из шпината (консервы)	0,40	В супах с использованием шпината в овощных блюдах
Помидоры (томаты) свежие	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	0,46	В супах, соусах и при тушении овощей
То же	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15%	0,37	То же
То же	1,00	Сок томатный натуральный <4>	1,22	То же
Помидоры (томаты) свежие	1,00	Консервы. Томаты натуральные целые (округлые плоды)	1,70	В холодных блюдах и гарнирах
То же	1,00	Консервы. Томаты натуральные целые (сливовидные плоды)	1,42	То же
Лук-порей свежий	1,00	Лук зеленый	0,95	В супах,

		свежий		холодных блюдах, гарнирах, блюдах из овощей
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.
То же	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15%	0,80	То же
То же	1,00	Томатная паста с содержанием сухих веществ 25 - 30%	0,40	То же
Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	1,00	Томатная паста с содержанием сухих веществ 35 - 40%	0,30	То же
То же	1,00	Томатная паста соленая с содержанием сухих веществ 37% (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,03 кг)	0,30	То же
Яблоки свежие	1,00	Яблоки целые, половинками, четвертушками (бланшированные в сахарном сиропе) быстрозамороженные	0,8/ /0,73 <5>	В сладких блюдах
Брусника свежая	1,00	Клюква свежая	1,00	В салатах из капусты и в сладких блюдах
Урюк	1,00	Курага, кайса	0,75	В пудингах, сладких соусах, блюдах
Виноград сушеный (изюм, сабза)	1,00	Цукаты, кайса, курага	1,00	То же
Ядро ореха, миндаля сладкого	1,00	Ядро грецких орехов, фундука, арахиса	1,00	В сладких блюдах, пудингах
Кислота лимонная пищевая	1,00	Кислота винная пищевая	1,00	В блюдах, где используется лимонная кислота

То же	1,00	Сок лимона	8,00	То же
-------	------	------------	------	-------

Примечания.

1. При использовании масла сливочного для заправки при отпуске блюд количество заменяемого и заменяющего масла других видов одинаковое.
2. Здесь и далее в диетах с исключением или ограничением поваренной соли замена на подобные продукты не производится.
3. Несмотря на то, что сорбит в два раза менее сладок, чем сахароза, норма его взаимозаменяемости 1:1.
4. Расчет нормы замен произведен в соответствии с ГОСТ.
5. Числитель - масса яблок при размораживании полуфабриката на воздухе, знаменатель - масса яблок при размораживании полуфабриката в сахарном сиропе.



**ЗАМЕНА ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКУ И УГЛЕВОДАМ**  
(в ред. Приказа Минздравсоцразвития РФ от 26.04.2006 N 316)

Наименование продуктов	Кол-во продуктов в нетто, г	Химический состав			Добавить к суточному рациону (+) или исключить из него (-)
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1	2	3	4	5	6
<b>Замена хлеба (по белку и углеводам)</b>					
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	
<b>Замена картофеля (по углеводам)</b>					
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	
<b>Замена свежих яблок (по углеводам)</b>					
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	
<b>Замена молока по белку</b>					
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	

Отчет о потребности продуктов питания по сравнению с натуральными нормами  
по ОГАУСО ГЦ «ЗАБОТА» в г. Ульяновске»

За \_\_\_\_\_ месяц 20\_\_\_\_ г.

Фактические к/дн \_\_\_\_\_

Стол № 15

Наименование	Норма	План	Факт	%
Хлеб пшеничный	0,150			
Хлеб ржаной	0,150			
Крупы и бобовые	0,070			
Макароны	0,020			
Мука пшеничная	0,045			
Сухари панировочные	0,004			
Капуста свежая	0,115			
Картофель	0,250			
Прочие овощи	0,250			
Томат-пюре, паста	0,004			
Фрукты, ягоды	0,200			
Соки	0,060			
Сухофрукты	0,010			
Кисломолочные продукты	0,200			
Молоко	0,200			
Творог	0,040			
Сметана	0,010			
Сыры твердые	0,015			
Говядина	0,080			
В т.ч. мясные консервы				
Колбасные изделия	0,025			
Куры	0,045			
Рыба св/м	0,076			
Яйцо	4 шт/нед			
Масло сливочное	0,020			
Мargarин	0,010			
Масло растительное	0,020			
Сахар	0,057			
Повидло, джем	0,010			
Кондитерские изделия	0,005			
Дрожжи прессованные	0,001			
Какао, кофейный напиток	0,0015			
Крахмал	0,0025			
Уксус 75%	0,0025			
Чай	0,002			
Специи	0,001			
Соль	0,010			

Директор \_\_\_\_\_

Гл. бухгалтер \_\_\_\_\_

Бухгалтер \_\_\_\_\_

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	

Отчет о потребности продуктов питания по сравнению с натуральными нормами  
по ОГАУСО ГЦ «ЗАБОТА» в г. Ульяновске»

За \_\_\_\_\_ месяц 20\_\_\_\_ г.

Фактические к/дн \_\_\_\_\_

Стол № 9

Наименование	Норма	План	Факт	%
Хлеб пшеничный	0,010			
Хлеб ржаной	0,250			
Крупы и бобовые	0,111			
Макаронны	0,016			
Мука пшеничная	0,017			
Сухари панировочные	0,001			
Капуста свежая	0,160			
Картофель	0,065			
Прочие овощи	0,340			
Томат-шоре, паста	0,0035			
Фрукты, ягоды	0,385			
Соки	0,066			
Сухофрукты	0,081			
Кисломолочные продукты	0,200			
Молоко	0,240			
Творог	0,080			
Сметана	0,024			
Сыры твердые	0,007			
Говядина	0,078			
В т.ч. мясные консервы				
Колбасные изделия	0,021			
Куры	0,046			
Рыба св/м	0,056			
Яйцо	3,5 шт/нед			
Масло сливочное	0,023			
Маргарин	0,000			
Масло растительное	0,021			
Сахар	0,015			
Повидло, джем	0,000			
Кондитерские изделия	0,002			
Дрожжи прессованные	0,001			
Какао, кофейный напиток	0,001			
Крахмал	0,000			
Уксус 75%	0,008			
Чай	0,002			
Сахарозаменитель (ксилит)	0,004			
Соль	0,004			

Директор \_\_\_\_\_

Гл. бухгалтер \_\_\_\_\_

Бухгалтер \_\_\_\_\_

Отчет о потребности продуктов питания по сравнению с натуральными нормами  
по ОГАУСО ГЦ «ЗАБОТА» в г.Ульяновске»

За \_\_\_\_\_ месяц 20 \_\_\_\_ г.

Фактические к/дн \_\_\_\_\_

Стол № 5

Наименование	Норма	План	Факт	%
Хлеб пшеничный	0,150			
Хлеб ржаной	0,150			
Крупы и бобовые	0,053			
Макароны	0,024			
Мука пшеничная	0,040			
Сухари панировочные	0,001			
Капуста свежая	0,095			
Картофель	0,183			
Прочие овощи	0,197			
Томат-пюре, паста	0,004			
Фрукты, ягоды	0,200			
Соки	0,074			
Сухофрукты	0,010			
Кисломолочные продукты	0,200			
Молоко	0,213			
Творог	0,042			
Сметана	0,017			
Сыры твердые	0,013			
Говядина	0,082			
В т.ч. мясные консервы				
Колбасные изделия	0,021			
Куры	0,048			
Рыба св/м	0,048			
Яйцо	4 шт/нед			
Масло сливочное	0,024			
Маргарин	0,000			
Масло растительное	0,014			
Сахар	0,053			
Повидло, джем	0,010			
Кондитерские изделия	0,004			
Дрожжи прессованные	0,001			
Какао, кофейный напиток	0,0015			
Крахмал	0,003			
Уксус 75%	0,002			
Чай	0,002			
Специи	0,000			
Соль	0,004			

Директор \_\_\_\_\_

Гл. бухгалтер \_\_\_\_\_

Бухгалтер \_\_\_\_\_











**Ведомость на выдачу продуктов питания**

№	Номенклатура (продукты питания)	Код	Ед.изм.	Количество
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				





## Раздаточная ведомость на отпуск отделениям рационов питания

(наименование отделения) \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Прием пищи	Диетический стол	Наименование блюда	Вес одной порции, гр	Количество человек		Общий вес, кг		Расписка в получении (буфетчица)
				всего	В т.ч. протертая пища	всего	В т.ч. протертая пища	
Завтрак	5 стол							
	9 стол							
	15 стол							
Завтрак №2	9 стол							
	5 стол							
	9 стол							
Обед	5 стол							
	9 стол							
	15 стол							
Полдник	5 стол							
	9 стол							
	15 стол							
Ужин	5 стол							
	9 стол							
	15 стол							
Ужин 2	Стол 5, 9 15							
Стол здоровья								

Диетсестра \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Старший повар \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

## Технологическая карта

Утверждаю  
 Директор ОГАУСО ГЦ «ЗАБОТА»  
 в г. Ульяновске

О.Г. Ворончихина  
 « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Наименование блюда

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № \_\_\_\_\_

Источник (сборник): \_\_\_\_\_

Вид обработки: \_\_\_\_\_

Вес блюда: \_\_\_\_\_ грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на \_\_\_\_\_ грамм нетто блюда:

Наименование продукта	Брутто	Нетто

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на грамм блюда
Белки, г	
Жиры, г	
Углеводы, г	
Калорийность, ккал	

Технология приготовления:





**ЖУРНАЛ  
КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ  
ПОЛУЧАТЕЛЕЙ СОЦИАЛЬНЫХ УСЛУГ**

Дата проведения осмотра	Наименование выявленного продукта с признаками порчи	ФИО ПСУ, у которого выявлен продукт с признаками порчи	Дата и время утилизации продукта с признаками порчи	Согласие ПСУ (подпись)	Примечание

Медицинская сестра палатная \_\_\_\_\_ /ФИО/

Старшая медицинская сестра \_\_\_\_\_ /ФИО/