



ПРАВИТЕЛЬСТВО РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 25.09.2025 № 4

г. Ростов-на-Дону

О внесении изменений в постановление Правительства Ростовской области от 10.12.2014 № 833

В целях уточнения норм питания в организациях социального обслуживания Ростовской области Правительство Ростовской области **постановляет:**

1. Внести в постановление Правительства Ростовской области от 10.12.2014 № 833 «Об утверждении отдельных нормативов и норм для организаций социального обслуживания Ростовской области» изменения согласно приложению.

2. Настоящее постановление вступает в силу со дня его официального опубликования.

3. Контроль за выполнением настоящего постановления возложить на министра труда и социального развития Ростовской области Шувалову И.Н.

Губернатор
Ростовской области



Ю.Б. Слюсарь

Постановление вносит
министерство труда
и социального развития
Ростовской области

Приложение
к постановлению
Правительства
Ростовской области
от 25.09.2025 № 4

ИЗМЕНЕНИЯ,
вносимые в постановление
Правительства Ростовской области от 10.12.2014 № 833
«Об утверждении отдельных нормативов и норм для организаций
социального обслуживания Ростовской области»

1. В пункте 2 слова «(Елисеева Е.В.)» исключить.
2. Пункт 2 приложения № 3 изложить в редакции:

«2. Нормы питания
при предоставлении социальных услуг
в стационарной форме социального обслуживания
получателям социальных услуг в возрасте от 3 до 18 лет

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Единица измерения	Нормы питания (количество продуктов на одного ребенка в сутки)		
		Возраст		
		3 – 6 лет включительно	7 – 11 лет включительно	12 лет и старше
		брутто/нетто	брутто/нетто	брутто/ нетто
1	2	3	4	5
Хлеб ржаной	грамм	50/50	80/80	120/120
Хлеб пшеничный	грамм	80/80	150/150	200/200
Мука пшеничная	грамм	29/29	15/15	20/20
Крахмал	грамм	3/3	3/3	4/4
Крупы, бобовые	грамм	43/43	45/45	50/50
Макаронные изделия	грамм	12/12	15/15	20/20
Картофель ¹	грамм	205/140	273,8/187	273,8/187
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10 процентов от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень ²	грамм	293,3/220	–	–

1	2	3	4	5
Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10 процентов от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень ²	грамм	–	373,3/280	426,7/320
Фрукты свежие	грамм	100/100	185/185	185/185
Соки фруктовые и овощные	миллилитр	100/100	–	–
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные	миллилитр	–	200/200	200/200
Витаминизированные напитки	миллилитр	50/50	–	–
Сухофрукты ³	грамм	11,2/11	15,3/15	20,4/20
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	грамм	30/30	30/30	35/35
Кондитерские изделия	грамм	20/20	10/10	15/15
Кофейный напиток	грамм	1,2/1,2	2/2	2/2
Какао-порошок	грамм	0,6/0,6	1/1	1,2/1,2
Чай	грамм	0,6/0,6	1/1	2/2
Мясо 1-й категории ⁴	грамм	74,7/55	95,1/70	106/78
Субпродукты (печень, язык, сердце) ⁵	грамм	30,1/25	36,1/30	48,2/40

1	2	3	4	5
Птица 1-й категории потрошенная (куры, цыплята-бройлеры, индейка) ⁶	грамм	24,6/24	–	–
Птица 1-й категории потрошенная (цыплята-бройлеры) ⁶	грамм	–	35,9/35	54,3/53
Рыба (филе), в том числе филе слабо- или малосоленное ⁷	грамм	48,7/37	76,3/58	101,3/77
Молоко, молочная и кисломолочная продукция ⁸	миллилитр	473,7/450	–	–
Молоко ⁸	миллилитр	–	315,8/300	368,4/350
Кисломолочная пищевая продукция ⁸	миллилитр	–	157,9/150	189,5/180
Творог (5 – 9 % массовая доля жира) ⁹	грамм	40,8/40	51/50	61,2/60
Сметана	грамм	11/11	10/10	10/10
Сыр ¹⁰	грамм	6,4/6	10,6/10	16/15
Масло сливочное	грамм	21/21	30/30	35/35
Масло растительное	грамм	11/11	15/15	18/18
Яйцо	штука	1/1	1/1	1/1
Дрожжи хлебопекарные	грамм	0,5/0,5	0,2/0,2	0,3/0,3
Соль пищевая поваренная йодированная	грамм	3/3	3/3	5/5
Специи	грамм	–	2/2	2/2

¹ Масса брутто приводится для нормы отходов 31,7 процента (средняя величина, источник: «Сборник технологических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» под редакцией Ф.Л. Марчука, издательство «Хлебпродинформ», Москва, 1996 г., таблица 24).

² Масса брутто приводится для нормы отходов 25 процентов (средняя величина, источник: «Сборник технологических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» под редакцией Ф.Л. Марчука, издательство «Хлебпродинформ», Москва, 1996 г., таблица 24).

³ Масса брутто приводится для нормы отходов 2 процента (для винограда сушеного (изюма), источник: «Сборник технологических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» под редакцией Ф.Л. Марчука, издательство «Хлебпродинформ», Москва, 1996 г., таблица 24).

⁴ Масса брутто приводится для нормы отходов 26,4 процента (для говядины 1-й категории на кости охлажденной, источник: «Сборник технологических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» под редакцией Ф.Л. Марчука, издательство «Хлебпродинформ», Москва, 1996 г., таблица 6).

⁵ Масса брутто приводится для нормы отходов 17 процентов (для печени говяжьей мороженой, мелкими кусками, источник: «Сборник технологических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» под редакцией Ф.Л. Марчука, издательство «Хлебпродинформ», Москва, 1996 г., таблица 11).

⁶ Масса брутто приводится для нормы отходов 2,4 процента (для цыплят 1-й категории потрошенных охлажденных, источник: «Сборник технологических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» под редакцией Ф.Л. Марчука, издательство «Хлебпродинформ», Москва, 1996 г., таблица 13).

⁷ Масса брутто приводится для нормы отходов 24 процента (для филе с кожей, без костей, трески потрошенной обезглавленной (рыбы (сырья) крупной), источник: «Сборник технологических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» под редакцией Ф.Л. Марчука, издательство «Хлебпродинформ», Москва, 1996 г., таблица 21).

⁸ Масса брутто приводится для нормы отходов 5 процентов (средняя величина потери при термической обработке сырья и/или порционировании готового продукта, источник: «Сборник технологических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» под редакцией Ф.Л. Марчука, издательство «Хлебпродинформ», Москва, 1996 г., стр. 360 – 361).

⁹ Масса брутто приводится для нормы отходов 2 процента (средняя величина потери при холодной обработке, источник: «Сборник технологических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» под редакцией Ф.Л. Марчука, издательство «Хлебпродинформ», Москва, 1996 г., стр. 170).

¹⁰ Масса брутто приводится для нормы отходов 6 процентов (для сыра «Российский», источник: «Сборник технологических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» под редакцией Ф.Л. Марчука, издательство «Хлебпродинформ», Москва, 1996 г., таблица 25).


Примечания.

1. При формировании меню следует обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с массой нетто.

2. Масса брутто приводится только для расчета расходов на закупку пищевой продукции при формировании областного бюджета.

3. Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в пределах средств, выделяемых на эти цели, в соответствии с таблицами замены продуктов по основным пищевым веществам, утвержденными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.».

Начальник управления
документационного обеспечения
Правительства Ростовской области



А.В. Демидов