

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПРИКАЗ**

от 4 июня 2007 года N 397

О внесении изменений в постановление 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"

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 года 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 года N 397**

**ИЗМЕНЕНИЯ,**  
которые вносятся в постановление 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"

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 года 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 года 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 года N 152н](#) (в соответствии с письмом Министерства юстиции Российской Федерации от 10 января 2006 года 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 года 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 грамм 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 года 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) 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".

5. В [приложении N 3 к Методическим рекомендациям](#), утвержденным [постановлением Минтруда России от 15 февраля 2002 года 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 года 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**

<b>Блюда</b>	<b>Ингредиенты рецептурных блюд</b>	<b>Масса брутто, (г)</b>	<b>Выход блюда и масса нетто, (г)</b>	<b>Калорийность, (ккал)</b>	<b>Белки, (г)</b>	<b>Жиры, (г)</b>	<b>Углеводы, (г)</b>
<b>Завтрак</b>				<b>693,64</b>	<b>29,43</b>	<b>29,16</b>	<b>78,37</b>
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
<b>Обед</b>				<b>898,81</b>	<b>33,01</b>	<b>26,85</b>	<b>131,28</b>
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 белокочанна я свежая	113	90				
	Лук репчатый	4	3				
	Морковь свежая красная	2	1				
	Томатное пюре	2	2				
	Масло растительно е	3	3				
	Мука	1	1				
	Лавровый лист	0,01	0,01				
	Перец черный молотый	0,01	0,01				
	Уксус 3%	2	2				
Компот их сухофрукт ов			200	72	0	0	18
	Сахар	12	12				
	Сухофрукты	12	12				
Хлеб пшеничны й		32	32	72,0	2,0	0	16,0
Хлеб ржано- пшеничны й		75	75	172,5	5,4	0,9	35,7
<b>Полдник</b>				<b>52,84</b>	<b>0,48</b>	<b>0,48</b>	<b>11,65</b>
Фрукты (яблоки свежие)		170	118,8 8	52,84	0,48	0,48	11,65
<b>Ужин</b>				<b>812,49</b>	<b>22,81</b>	<b>35,21</b>	<b>101,09</b>
Салат "Костер" (из отварных овощей)			50	67,08	0,95	5,52	3,4
	Морковь свежая красная	22	17				
	Яблоки	13	9				

	свежие						
	Майонез	8	8				
	Свекла свежая	26	21				
Макаронны отварные со сливочны м маслом			200/1 0	251,12	6,86	7,84	38,28
	Масло сливочное	10	10				
	Макаронны	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
<b>Всего за день</b>				<b>2567,78</b>	<b>91,73</b>	<b>97,7</b>	<b>330,39</b>

### 2-й день

Блюда	Ингредиенты рецептурных блюд	Масса брутто, (г)	Выход блюда и масса нетто, (г)	Калорийность, (ккал)	Белки, (г)	Жиры, (г)	Углеводы, (г)
<b>Завтрак</b>				<b>765,48</b>	<b>25,2</b>	<b>30,04</b>	<b>98,58</b>
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
<b>Обед</b>				<b>814</b>	<b>33,4</b>	<b>28,4</b>	<b>106,2</b>
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 растительно	7	7				

	е						
	Крупа манная	13	13				
Говядина отварная			50	155	14	11	0
	Лук репчатый	3	2				
	Морковь свежая красная	2	1				
	Говядина	113	81				
Компот их 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
<b>Полдник</b>				<b>145</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>33</b>
Яблоки запеченные с сахаром			150	145	1	1	33
	Сахар	20	20				
	Яблоки свежие	193	138				
<b>Ужин</b>				<b>813,79</b>	<b>30,0</b>	<b>23,35</b>	<b>120,91</b>
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 растительно е	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 прессованн ые	1	1				
Чай с сахаром			200	57,29	0,2	0,05	14,01
	Сахар	14	14				
	Чай	1	1				
Хлеб пшеничны й		33	33	109,0	4,0	1,0	21,0
Хлеб ржано- пшеничны й		25	25	57,5	1,8	0,3	11,9
Кефир		200	193	110	6	6	8
<b>Всего за день</b>				<b>2648,27</b>	<b>95,60</b>	<b>88,79</b>	<b>366,69</b>