

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
15 мая 2024 г. № 31

Об организации питания

На основании абзаца седьмого части четвертой статьи 8 Закона Республики Беларусь от 22 мая 2000 г. № 395-3 «О социальном обслуживании», подпункта 6.5¹ пункта 6 Положения о Министерстве труда и социальной защиты Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 31 октября 2001 г. № 1589, Министерство труда и социальной защиты Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Установить:

1.1. нормы питания граждан Республики Беларусь, иностранных граждан, лиц без гражданства, проживающих (пребывающих) в Республике Беларусь, которым оказываются социальные услуги (далее – граждане), проживающих в социальных пансионатах (отделениях) общего профиля, пребывающих в отделениях круглосуточного пребывания территориальных центров социального обслуживания населения, и инвалидов старше 18 лет, проходящих курс реабилитации, абилитации в центрах социальной реабилитации, абилитации инвалидов, согласно приложению 1;

1.2. нормы питания граждан, проживающих в профильных социальных пансионатах (отделениях), отделениях профильных социальных пансионатов в детских социальных пансионатах, согласно приложению 2;

1.3. нормы питания детей-инвалидов, проживающих в детских социальных пансионатах (за исключением детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей), согласно приложению 3;

1.4. нормы питания детей-инвалидов, проходящих курс реабилитации, абилитации в государственном учреждении «Республиканский реабилитационный центр для детей-инвалидов», центрах социальной реабилитации, абилитации инвалидов, согласно приложению 4;

1.5. нормы по замене продуктов питания, предусмотренных приложениями 1–4, по белку и углеводам согласно приложению 5.

2. Определить, что:

нормы питания граждан, проживающих и проходящих курс реабилитации, абилитации в социальных пансионатах, которым назначено лечебное (диетическое), энтеральное питание, устанавливаются индивидуально с учетом медицинских показаний;

инвалиды (дети-инвалиды), проходящие курс социальной реабилитации, абилитации в социальных пансионатах, обеспечиваются питанием по нормам, установленным для граждан, проживающих в социальных пансионатах соответствующего профиля.

3. Утвердить Инструкцию о порядке организации питания граждан, в том числе диетического, для поставщиков социальных услуг, осуществляющих стационарное социальное обслуживание (прилагается).

4. Признать утратившими силу:

постановление Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 28 января 2010 г. № 12 «Об установлении норм питания»;

постановление Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 10 ноября 2010 г. № 164 «О внесении изменения в постановление Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 28 января 2010 г. № 12»;

постановление Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 31 марта 2011 г. № 25 «О внесении дополнений и изменений в постановление Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 28 января 2010 г. № 12»;

постановление Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 29 ноября 2011 г. № 124 «О внесении изменений в постановление Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 28 января 2010 г. № 12»;

постановление Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 21 марта 2017 г. № 12 «О внесении дополнений в постановление Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 28 января 2010 г. № 12»;

постановление Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 30 ноября 2022 г. № 77 «Об изменении постановления Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 28 января 2010 г. № 12».

5. Настоящее постановление вступает в силу после его официального опубликования.

Первый заместитель Министра

Н.В.Павлюченко

СОГЛАСОВАНО

Министерство финансов
Республики Беларусь

Министерство здравоохранения
Республики Беларусь

Брестский областной
исполнительный комитет

Витебский областной
исполнительный комитет

Гомельский областной
исполнительный комитет

Гродненский областной
исполнительный комитет

Минский городской
исполнительный комитет

Минский областной
исполнительный комитет

Могилевский областной
исполнительный комитет

Приложение 1
к постановлению
Министерства труда
и социальной защиты
Республики Беларусь
15.05.2024 № 31

НОРМЫ ПИТАНИЯ

граждан, проживающих в социальных пансионатах (отделениях) общего профиля, пребывающих в отделениях круглосуточного пребывания территориальных центров социального обслуживания населения, и инвалидов старше 18 лет, проходящих курс реабилитации, абилитации в центрах социальной реабилитации, абилитации инвалидов

(нетто, граммов (миллилитров) в день на 1 человека)

№ п/п	Наименование продуктов	Общий режим	Постельный режим
1	Мука пшеничная	15	15
2	Хлеб пшеничный, батон	150	140
3	Хлеб ржаной, ржано-пшеничный	140	130
4	Макаронные изделия, крупы, бобовые	85	80

5	Картофель	220	180
6	Овощи свежие, соленые, консервированные (зеленый горошек, кукуруза, морская капуста и другие), зелень	300	300
7	Томатная паста	2	2
8	Фрукты, ягоды свежие	100	100
9	Фрукты сушеные, плоды шиповника сушеные	20	20
10	Соки (нектар) фруктовые, овощные, сок березовый	150	150
11	Сахар	57	50
12	Мед пчелиный, варенье, джемы, повидло	5	5
13	Мясо (говядина I категории, свинина мясная, птица (цыплята-бройлеры 1-го сорта потрошены), субпродукты)	120	120
14	Вареное колбасное изделие	10	10
15	Сметана (биосметана) с массовой долей жира 10–25 %	20	20
16	Масло животное	37	32
17	Сыр	15	15
18	Яйца	40	40
19	Масло растительное, майонез	27	23
20	Рыба, морепродукты (кроме морской капусты), консервы рыбные	50	50
21	Крахмал	4	4
22	Творог (с массовой долей жира не более 9 %)	50	50
23	Молоко, кефир (с массовой долей жира не более 3,2 %), йогурт (биойогурт), с фруктовым наполнителем, без сахара и фруктового наполнителя 1,5–2,5 % жирности	320	320
24	Кондитерские изделия	20	20
25	Кофейный напиток, какао-порошок	4,5	4,5
26	Чай	1	1
27	Специи	0,3	0,3
28	Дрожжи	0,2	0,2
29	Соль пищевая	7	6
30	Аскорбиновая кислота	0,070	0,070
31	Лимонная кислота	0,2	0,2

Приложение 2
к постановлению
Министерства труда
и социальной защиты
Республики Беларусь
15.05.2024 № 31

НОРМЫ ПИТАНИЯ

**граждан, проживающих в профильных социальных пансионатах (отделениях),
отделениях профильных социальных пансионатов в детских социальных
пансионатах**

(нетто, граммов (миллилитров) в день на 1 человека)

№ п/п	Наименование продуктов	Общий режим	Постельный режим
1	Мука пшеничная	20	15
2	Хлеб пшеничный, батон	150	140
3	Хлеб ржаной, ржано-пшеничный	150	140
4	Макаронные изделия, крупы, бобовые	85	80
5	Картофель	300	215
6	Овощи свежие, соленые, консервированные (зеленый горошек, кукуруза, морская капуста и другие), зелень	335	300
7	Томатная паста	4	4
8	Фрукты, ягоды свежие	80	80
9	Фрукты сушеные, плоды шиповника сушеные	20	20
10	Соки (нектар) фруктовые, овощные, сок березовый	150	150
11	Сахар	60	50
12	Мед пчелиный, варенье, джемы, повидло	5	5

13	Мясо (говядина I категории, свинина мясная, птица (цыплята-бройлеры 1-го сорта потрошенные), субпродукты)	120	120
14	Вареное колбасное изделие	10	10
15	Сметана (биосметана) с массовой долей жира 10–25 %	25	20
16	Масло животное	37	33
17	Сыр	15	15
18	Яйца	40	40
19	Масло растительное, майонез	32	23
20	Рыба, морепродукты (кроме морской капусты), консервы рыбные	50	50
21	Крахмал	4	4
22	Творог (с массовой долей жира не более 9 %)	50	50
23	Молоко, кефир (с массовой долей жира не более 3,2 %), йогурт (био йогурт), с фруктовым наполнителем, без сахара и фруктового наполнителя 1,5–2,5 % жирности	330	330
24	Кондитерские изделия	20	20
25	Кофейный напиток, какао-порошок	5	4
26	Чай	1	1
27	Специи	0,3	0,3
28	Дрожжи	0,2	0,2
29	Соль пищевая	7	6
30	Аскорбиновая кислота	0,070	0,070
31	Лимонная кислота	0,2	0,2

Приложение 3
к постановлению
Министерства труда
и социальной защиты
Республики Беларусь
15.05.2024 № 31

НОРМЫ ПИТАНИЯ

детей-инвалидов, проживающих в детских социальных пансионатах
(за исключением детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей)

(нетто, граммов (миллилитров) в день на 1 человека)

№ п/п	Наименование продуктов	Возраст		
		4–6 лет	7–13 лет	14–17 лет
1	Мука пшеничная	20	25	35
2	Хлеб пшеничный, батон	110	150	170
3	Хлеб ржаной, ржано-пшеничный	100	150	170
4	Макаронные изделия, крупы, бобовые	50	80	90
5	Картофель	180	250	250
6	Овощи свежие, соленые, консервированные (зеленый горошек, кукуруза, морская капуста и другие), зелень	210	270	345
7	Томатная паста	4	4	4
8	Фрукты, ягоды свежие	80	120	120
9	Фрукты сушеные, плоды шиповника сушеные	15	25	25
10	Соки (нектар) фруктовые, овощные	150	150	150
11	Сахар	50	55	63
12	Мед пчелиный, варенье, джемы, повидло	10	10	10
13	Мясо (говядина I категории, свинина мясная, птица (цыплята-бройлеры 1-го сорта потрошенные), сердце, печень)	100	115	130
14	Вареное колбасное изделие	10	20	30
15	Сметана (биосметана) с массовой долей жира 10–25 %	20	30	35
16	Масло животное	32	40	44
17	Сыр	10	10	14
18	Яйца	40	40	50
19	Масло растительное	21	32	32
20	Рыба, морепродукты (кроме морской капусты)	32	39	49

21	Крахмал	5	5	5
22	Творог (с массовой долей жира не более 9 %)	65	80	100
23	Молоко, кефир (с массовой долей жира не более 3,2 %), йогурт (биойогурт), с фруктовым наполнителем, без сахара и фруктового наполнителя 1,5–2,5 % жирности	450	500	500
24	Кондитерские изделия	25	40	40
25	Кофейный напиток, какао-порошок	3,8	5	5
26	Чай	1	1	1
27	Специи	0,2	0,2	0,3
28	Дрожжи	0,5	0,6	0,6
29	Соль пищевая	6	8	10
30	Аскорбиновая кислота	0,050	0,060	0,070
31	Лимонная кислота	0,1	0,1	0,1

Приложение 4
к постановлению
Министерства труда
и социальной защиты
Республики Беларусь
15.05.2024 № 31

НОРМЫ ПИТАНИЯ

детей-инвалидов, проходящих курс реабилитации, абилитации в государственном учреждении «Республиканский реабилитационный центр для детей-инвалидов», центрах социальной реабилитации, абилитации инвалидов

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного человека)

№ п/п	Группы и виды продуктов	Возраст			
		3 года – 6 лет	7–10 лет	11–13 лет	14–18 лет
1	Хлеб пшеничный	90,0	130,0	150,0	160,0
2	Хлеб ржаной	80,0	110,0	120,0	120,0
3	Мука пшеничная	30,0	30,0	40,0	40,0
4	Крахмал картофельный	3,0	3,0	3,0	3,0
5	Макаронные изделия	15,0	15,0	20,0	20,0
6	Крупы	30,0	36,0	40,0	45,0
7	Бобовые	6,0	10,0	12,0	12,0
8	Картофель	170,0	230,0	260,0	270,0
9	Овощи	215,0	280,0	320,0	330,0
10	Томат-пюре	2,0	2,0	2,0	2,0
11	Фрукты	200,0	200,0	200,0	200,0
12	Сухофрукты	18,0	18,0	18,0	20,0
13	Соки	200,0	200,0	200,0	200,0
14	Мясо	66,0	66,0	84,0	102,0
15	Субпродукты	6,0	8,0	8,0	10,0
16	Птица	20,0	20,0	22,0	25,0
17	Колбасные изделия	10,0	15,0	15,0	20,0
18	Молоко и кисломолочные продукты	500,0	500,0	500,0	500,0
19	Масло сливочное	25,0	30,0	38,0	40,0
20	Творог	55,0	60,0	65,0	65,0
21	Сметана	13,0	16,0	17,0	20,0
22	Сыр	7,0	8,0	12,0	12,0
23	Яйцо	25,0	32,0	38,0	38,0
24	Рыба	35,0	40,0	42,0	45,0
25	Масло растительное	15,0	20,0	22,0	24,0
26	Сахар	42,0	44,0	46,0	50,0
27	Кондитерские изделия (мучные кондитерские изделия, зефир, мармелад, варенье, джем)	15,0	15,0	20,0	20,0
28	Дрожжи	1,0	2,0	2,0	2,0

29	Чай	0,5	0,5	1,0	1,0
30	Кофейный напиток	3,0	3,0	3,0	3,0
31	Какао	2,0	2,0	2,0	2,0
32	Соль	4,2	5,0	5,0	5,0
33	Лимонная кислота	0,3	0,3	0,3	0,3
34	Аскорбиновая кислота, мг	40,0	50,0	50,0	70,0

Приложение 5
к постановлению
Министерства труда
и социальной защиты
Республики Беларусь
15.05.2024 № 31

**НОРМЫ ПО ЗАМЕНЕ
продуктов питания, предусмотренных приложениями 1–4, по белку и углеводам**

№ п/п	Наименование продуктов	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Добавить к суточному рациону или исключить из него
1	Замена хлеба (по белку и углеводам)					
1.1	Хлеб пшеничный из муки I сорта	100	7,60	0,19	49,70	–
1.2	Хлеб ржаной простой формовой	150	8,26	1,50	48,10	–
1.3	Мука пшеничная I сорта	70	7,42	0,84	48,16	–
1.4	Макароны, вермишель I сорта	70	7,49	0,91	48,72	–
1.5	Крупа манная	70	7,91	0,49	50,12	–
2	Замена картофеля (по углеводам)					
2.1	Картофель	100	2,00	0,40	17,30	–
2.2	Свекла	190	2,85	–	17,29	–
2.3	Морковь	240	3,12	0,24	17,04	–
2.4	Капуста белокочанная	370	6,66	0,37	17,39	–
2.5	Макароны, вермишель I сорта	25	2,67	0,32	17,40	–
2.6	Хлеб пшеничный из муки I сорта	35	2,66	0,31	17,39	–
2.7	Хлеб ржаной простой формовой	55	3,05	0,55	17,64	–
3	Замена свежих яблок (по углеводам)					
3.1	Яблоки свежие	100	0,40	–	9,80	–
3.2	Яблоки сушеные	15	0,48	–	9,69	–
3.3	Курага (без косточек)	15	0,78	–	8,25	–
3.4	Чернослив	15	0,34	–	8,67	–
3.5	Яблочный сок	90	0,40	–	10,50	–
3.6	Пюре яблочное без сахара	100	0,40	–	9,80	–
4	Замена молока (по белку)					
4.1	Молоко	100	2,80	3,20	4,70	–
4.2	Творог полужирный	20	3,34	1,80	0,26	–
4.3	Творог жирный	20	2,80	3,60	0,57	–
4.4	Сыр	10	2,68	2,73	–	–
4.5	Говядина I категории	15	2,79	2,10	–	–
4.6	Говядина II категории	15	3,00	1,24	–	–
4.7	Рыба (филе трески)	20	3,20	0,12	–	–
5	Замена мяса (по белку)					
5.1	Говядина I категории	100	18,60	14,00	–	–
5.2	Говядина II категории	90	18,00	7,47	–	масло +6 г
5.3	Творог полужирный	110	18,30	9,90	1,43	масло +4 г
5.4	Творог жирный	130	18,20	23,40	3,70	масло –9 г
5.5	Рыба (филе трески)	120	19,20	0,72	–	масло +13 г
5.6	Яйцо	145	18,40	16,67	1,01	–
6	Замена рыбы (по белку)					
6.1	Рыба (филе трески)	100	16,00	0,60	1,30	–

6.2	Говядина I категории	85	15,81	11,90	–	масло –11 г
6.3	Говядина II категории	80	16,00	6,64	–	масло –6 г
6.4	Творог полужирный	100	16,70	9,00	1,30	масло –8 г
6.5	Творог жирный	115	16,10	20,70	3,27	масло –20 г
6.6	Яйцо	125	15,87	14,37	0,87	масло –13 г
7	Замена творога (по белку)					
7.1	Творог полужирный	100	16,70	9,00	1,30	–
7.2	Говядина I категории	90	16,70	12,60	–	масло –3 г
7.3	Говядина II категории	85	17,00	7,47	–	–
7.4	Рыба (филе трески)	100	16,00	0,60	–	масло +9 г
7.5	Яйцо	130	16,51	14,95	0,91	масло –5 г
8	Замена яйца (по белку)					
8.1	Яйцо, 1 шт.	40	5,08	4,6	0,28	–
8.2	Творог полужирный	30	5,01	2,7	0,39	–
8.3	Творог жирный	35	4,9	6,3	0,99	–
8.4	Сыр	20	5,36	5,46	–	–
8.5	Говядина I категории	30	5,58	4,2	–	–
8.6	Говядина II категории	25	5	2,07	–	–
8.7	Рыба (филе трески)	35	5,6	–	0,73	–

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства труда
и социальной защиты
Республики Беларусь
15.05.2024 № 31

ИНСТРУКЦИЯ

о порядке организации питания граждан, в том числе диетического, для поставщиков социальных услуг, осуществляющих стационарное социальное обслуживание

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящая Инструкция устанавливает порядок организации питания, в том числе диетического, граждан:

проживающих и проходящих курс реабилитации, абилитации в социальных пансионатах, в том числе детских (далее – социальные пансионаты);

пребывающих в отделениях круглосуточного пребывания территориальных центров социального обслуживания населения;

проходящих курс реабилитации, абилитации в центрах социальной реабилитации, абилитации инвалидов, в государственном учреждении «Республиканский реабилитационный центр для детей-инвалидов» (далее, если не установлено иное, – центры социальной реабилитации).

Питание, в том числе диетическое, граждан, находящихся в государственных учреждениях социального обслуживания, осуществляющих стационарное социальное обслуживание (далее, если не установлено иное, – учреждения), организуется в соответствии со специфическими санитарно-эпидемиологическими требованиями к содержанию и эксплуатации государственных учреждений социального обслуживания, утвержденными постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 19 июня 2021 г. № 347, и настоящей Инструкцией.

2. Для целей настоящей Инструкции применяются следующие термины и их определения:

буфетные (раздаточные) помещения (далее – буфетные) – помещения и оборудование, которые предназначены для порционирования и раздачи (реализации) готовой кулинарной продукции, хлебобулочных и кондитерских изделий;

диетическое питание – питание, обеспечивающее удовлетворение потребностей организма граждан в пищевых веществах и энергии с учетом особенностей течения основного заболевания, наличия сопутствующей патологии;

дополнительное диетическое питание – вид диетического питания, назначаемого гражданам при отдельных заболеваниях и состояниях, требующих увеличения пищевой ценности рациона сверх установленных норм питания по стандартным диетам;

индивидуальное диетическое питание – вид диетического питания, в том числе энтеральное, назначаемого гражданам при заболеваниях и состояниях, требующих исключения из рациона отдельных видов пищевой продукции и (или) изменения его состава, использования отдельных видов специализированных пищевых продуктов;

пищеблок (кухня) – комплекс производственных, складских, хозяйственных, подсобных, административных помещений со специальным оборудованием для приготовления пищи;

полное энтеральное питание – вид диетического питания, которое обеспечивается исключительно пищевой продукцией энтерального питания и (или) отдельными специализированными пищевыми продуктами, определенными клиническими протоколами, а также в составе смешанного энтерально-парентерального питания;

частичное энтеральное питание – вид диетического питания, которое обеспечивается пищевой продукцией энтерального питания и (или) отдельными специализированными пищевыми продуктами, определенными клиническими протоколами, в составе рационов дополнительного и (или) индивидуального диетического питания;

энтеральное питание – вид диетического питания, при котором пищевые вещества вследствие невозможности адекватного обеспечения энергетических и пластических потребностей организма естественным путем вводятся гражданину в виде пищевой продукции энтерального питания и (или) отдельными специализированными пищевыми продуктами, определенными клиническими протоколами, через рот, зонд или стому.

3. Негосударственные организации, индивидуальные предприниматели, оказывающие социальные услуги гражданам в форме стационарного социального обслуживания (далее – негосударственные поставщики социальных услуг), организуют их питание по нормам питания не ниже установленных приложением 1 к постановлению, утвердившему настоящую Инструкцию.

Питание граждан негосударственными поставщиками социальных услуг организуется на основе примерных сезонных двухнедельных рационов с учетом установленных ими норм питания.

4. Общее руководство по обеспечению организации питания, в том числе диетического, в учреждении осуществляет его руководитель.

Приказом руководителя учреждения назначается лицо, ответственное за организацию питания.

5. На лицо, ответственное за организацию питания, возлагаются следующие основные функции:

обеспечение организации питания, в том числе диетического, и осуществление наблюдения за качеством приготовленной пищи, соблюдением сроков годности и хранения пищевой продукции, выполнением обязательных для соблюдения требований технических нормативных правовых актов в области общественного питания на пищеблоке (кухне);

организация проведения производственного контроля (лабораторных исследований) на соответствие питания, в том числе диетического, требованиям обязательных для соблюдения технических нормативных правовых актов по микробиологическим параметрам безопасности и полноте закладки сырья;

проведение обходов буфетных, пищеблоков (кухонь);

анализ качества питания, в том числе диетического, граждан, включая оформление и подачу блюд;

проведение выборочного анализа полноты наполнения порции и доведения данной полноты до граждан путем взвешивания порции;

внесение предложений руководителю учреждения по совершенствованию организации и улучшению качества питания граждан.

6. Организация питания граждан в учреждениях может осуществляться с привлечением субъектов общественного питания (далее – сторонняя организация). Учреждение осуществляет приемку питания, в том числе диетического, от сторонней организации в соответствии с заключенным договором на организацию питания граждан.

ГЛАВА 2 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ГРАЖДАН В УЧРЕЖДЕНИЯХ

7. Организация питания граждан в учреждениях осуществляется по нормам питания согласно приложениям 1–4 к постановлению, утвердившему настоящую Инструкцию.

Организация диетического питания граждан осуществляется в соответствии с перечнем стандартных диет, определенным в приложении 1 к Инструкции о порядке организации диетического питания, утвержденной постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 ноября 2019 г. № 106.

8. При необходимости организации диетического питания диета назначается с учетом имеющихся заболеваний:

при зачислении гражданина в социальный пансионат – врачом-терапевтом, врачом общей практики, при их отсутствии – фельдшером;

при прибытии в государственное учреждение «Республиканский реабилитационный центр для детей-инвалидов», центр социальной реабилитации – на основании информации, содержащейся в медицинских документах.

Индивидуальное и (или) дополнительное диетическое питание, в том числе энтеральное (частичное энтеральное), назначается врачом-специалистом учреждения (при необходимости – врачебным консилиумом, с привлечением врачей-специалистов организации здравоохранения) гражданину при наличии медицинских показаний в соответствии с клиническими протоколами, утверждаемыми Министерством здравоохранения.

Индивидуализация состава, а также пищевой ценности рациона осуществляется путем подбора имеющихся в картотеке блюд диетического питания, исключения продуктов, запрещенных или не рекомендуемых при конкретных заболеваниях и состояниях, пищевой продукции, определенной клиническими протоколами, а также включения в состав рациона специализированной пищевой продукции промышленного производства для диетического лечебного и диетического профилактического питания, энтерального, детского, питания для спортсменов, беременных и кормящих женщин, в том числе монокомпонентных и поликомпонентных пюреобразных продуктов на плодовоовощной, мясной, мясорастительной, рыбной, рыба-растительной основе, сухих молочных смесей, каш.

9. Питание граждан в учреждениях осуществляется в обеденных залах.

В социальных пансионатах, государственном учреждении «Республиканский реабилитационный центр для детей-инвалидов» с учетом тяжести состояния гражданина возможна организация питания в отделениях, в том числе в жилых комнатах.

10. Технологии приготовления блюд, в том числе диетического питания, их калорийность и выход должны соответствовать обязательным для соблюдения требованиям технических нормативных правовых актов в области общественного питания.

11. Контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых блюд осуществляет заведующий производством (шеф-повар, заместитель заведующего производством (шеф-повара), повар), контроль за качеством готовых блюд (по органолептическим показателям) – бракеражная комиссия.

12. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами на кулинарную продукцию, составленными по форме согласно приложению 1 не менее чем в двух экземплярах, один из которых находится в бухгалтерии, второй – у медицинской сестры-диетолога (медицинского брата-диетолога), иного лица, ответственного за организацию питания, в том числе диетического.

ГЛАВА 3 ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕТА И ОТПУСКА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В УЧРЕЖДЕНИЯХ

13. Учет пищевой продукции в учреждениях включает:

учет поступления пищевой продукции и тары (упаковки), а также своевременное отражение в бухгалтерском учете операций, связанных с их движением;

наблюдение за правильным использованием средств, выделяемых на питание граждан;

соблюдение сохранности пищевой продукции и тары (упаковки), установленных правил оформления их приемки и отпуска, проведение в установленные сроки инвентаризации;

получение точных сведений об остатках пищевой продукции от материально ответственных лиц, которые осуществляют наблюдение за соответствием ассортимента пищевой продукции на складе (кладовой) их действительной потребности.

14. Для организации учета пищевой продукции и тары (упаковки) на складе (кладовой) заведующий складом (кладовщик) ведет книгу складского учета материальных ценностей формы М-17 согласно приложению 26 к постановлению Министерства финансов Республики Беларусь от 8 февраля 2005 г. № 15 «Об утверждении Инструкции о порядке организации бухгалтерского учета бюджетными организациями и централизованными бухгалтериями, обслуживающими бюджетные организации».

15. Организация отпуска питания, в том числе диетического, на пищеблоке (кухне) осуществляется материально ответственным лицом пищеблока (заведующий производством (шеф-повар), заместитель заведующего производством (шеф-повара), повар). Организация учета продуктов питания осуществляется работниками бухгалтерии.

16. Перед отпуском готового питания, в том числе диетического, проводится бракераж готовых блюд на пищеблоке (кухне) в порядке, установленном в главе 4 настоящей Инструкции.

17. Ежедневно в социальных пансионатах медицинские сестры (медицинские братья) медицинского отделения подают медицинской сестре-диетологу (медицинскому брату-диетологу) сведения о количестве граждан, состоящих на питании, в том числе согласно назначенным диетам. В сведениях о количестве граждан, состоящих на питании, отдельно указывается количество граждан, которым назначено энтеральное питание.

Ежедневно руководители отделений по направлениям деятельности центра социальной реабилитации подают лицу, ответственному за организацию питания, сведения о количестве граждан, состоящих на питании, в том числе согласно назначенным диетам.

Ежедневно в государственном учреждении «Республиканский реабилитационный центр для детей-инвалидов» воспитатели групп подают медицинской сестре-диетологу (медицинскому брату-диетологу) сведения о количестве детей-инвалидов, состоящих на питании, в том числе согласно назначенным диетам.

На основании представленных данных медицинская сестра-диетолог (медицинский брат-диетолог, лицо, ответственное за организацию питания) составляет на 8.00 сводные сведения о количестве граждан, состоящих на питании в учреждении на следующий день (выходные и праздничные дни).

Граждане, поступившие в учреждение после 14.00 текущего дня, включаются в сводные сведения о количестве граждан, состоящих на питании, подаются на пищеблок (кухню) на 8.00 следующего дня.

В случае изменения количества граждан по сравнению с данными на 8.00 и 14.00, указанными в меню-требовании (3 человека и более), проводится корректировка меню-требования и составляется расчет изменения потребности в пищевой продукции по наиболее значимому рациону питания в учреждении.

Сведения о количестве граждан, состоящих на питании, подписывают следующие ответственные лица:

на 8.00 и 14.00 – руководитель организации (медицинская сестра (старшая) (медицинский брат (старший), лицо, ответственное за организацию питания);

после 14.00 текущего дня до 8.00 следующего дня, на 8.00, 14.00 в выходные и праздничные дни – медицинская сестра (медицинский брат) медицинского отделения (далее – медицинская сестра) (лицо, ответственное за организацию питания).

18. Меню-требование на завтрак, второй завтрак (при его наличии), обед корректируется согласно количеству граждан, подлежащих питанию, на основании сведений о количестве граждан, состоящих на питании, на 8.00.

Меню-требование на ужин, полдник, второй ужин (при его наличии) корректируется согласно количеству граждан, подлежащих питанию, на основании сведений о количестве граждан, состоящих на питании, на 14.00.

При планировании выбытия граждан из учреждения медицинская сестра (ответственное должностное лицо) информирует медицинскую сестру-диетолога (медицинского брата-диетолога) (лицо, ответственное за организацию питания) о снятии с питания гражданина с указанием конкретных приемов пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

19. Заявка на дополнительное диетическое питание оформляется медицинской сестрой-диетологом (медицинским братом-диетологом) (лицом, ответственным за организацию питания) по форме согласно приложению 2 в двух экземплярах и утверждается руководителем учреждения (уполномоченным лицом), один из которых передается в бухгалтерию (бухгалтеру, к компетенции которого относится организация питания), другой хранится в медицинской карте амбулаторного больного (истории развития ребенка). Заявка на дополнительное диетическое питание составляется на 1 месяц, при необходимости проводится корректировка на основании служебной записки медицинской сестры.

При составлении меню-требования граждане, которым назначено полное энтеральное питание, не включаются в число лиц, состоящих на питании.

Список граждан, которым назначено энтеральное питание, формируется врачом-специалистом учреждения (иным медицинским работником) и утверждается руководителем учреждения.

Выдача пищевой продукции, предназначенной для энтерального питания, производится медицинской сестрой (старшей) (медицинским братом (старшим) медицинской сестре на основании назначений врача-специалиста согласно листу назначений.

Сухую смесь (нуждающуюся в приготовлении) для энтерального питания готовит в буфетных медицинская сестра по нормам, назначенным врачом-специалистом, и согласно инструкции изготовителя по приготовлению пищевой продукции для энтерального питания.

Учет расхода пищевой продукции, предназначенной для энтерального питания, производится медицинской сестрой (старшей) (медицинским братом (старшим) в журнале учета движения смесей для энтерального питания в учреждении по форме согласно приложению 3.

20. На основе примерных двухнедельных рационов питания составляются дневной рацион и меню-требование.

При составлении дневного рациона и меню-требования необходимо руководствоваться нормами питания граждан, установленными постановлением, утвердившим настоящую Инструкцию, с учетом:

профиля организации;

возраста детей, в том числе детей-инвалидов;

сезонности (летне-осенние и зимне-весенние рационы);

кратности питания.

Меню-требование составляется в учреждениях для общего режима и постельного режима, а в детских социальных пансионатах, государственном учреждении «Республиканский реабилитационный центр для детей-инвалидов», центрах социальной реабилитации (для детей-инвалидов, проходящих курс реабилитации, абилитации) – дополнительно для каждой возрастной категории (для 4–6 лет, 7–13 лет, 14–17 лет и 3 года – 6 лет, 7–10 лет, 11–13 лет, 14–18 лет соответственно).

21. На основании сводных сведений о количестве граждан, состоящих на питании, медицинская сестра-диетолог (медицинский брат-диетолог) (лицо, ответственное за организацию питания) при участии заведующего производством (шеф-повара) составляет меню-требование на следующий день.

В меню-требование включается пищевая продукция, необходимая для приготовления готовых блюд, дополнительного питания, проведения бракеража порционных блюд и отбора суточных проб готовых блюд.

Допускается составление отдельного меню-требования, включающего блюда, входящие в рацион для проведения бракеража и отбора суточных проб готовых блюд в количестве, необходимом для этих целей.

22. Меню-требование применяется для учета отпущенной пищевой продукции со склада (кладовой) учреждения на пищеблок (кухню). Меню-требование ежедневно утверждается руководителем учреждения или лицом, его замещающим, и подписывается медицинской сестрой-диетологом (медицинским братом-диетологом), главным бухгалтером (бухгалтером), заведующим производством (шеф-поваром, поваром), кладовщиком.

Меню-требование вместе со сводными сведениями о количестве граждан, состоящих на питании, передается в бухгалтерию учреждения для проведения расчета и выписки пищевой продукции со склада (кладовой) на пищеблок (кухню).

На основании итоговых данных меню-требования производится выдача пищевой продукции со склада (кладовой) на пищеблок (кухню). Первый экземпляр меню-требования остается у заведующего складом (кладовщика), выдавшего продукты, второй – у заведующего производством (шеф-повара), принявшего продукты. Заведующий складом (кладовщик) сдает в бухгалтерию меню-требование на всю выданную со склада (кладовой) пищевую продукцию.

На основании итоговых данных меню-требования оформляется требование на выдачу пищевой продукции со склада (кладовой) по форме согласно приложению 4.

При составлении меню-требования медицинская сестра-диетолог (медицинский брат-диетолог) (лицо, ответственное за организацию питания) осуществляет наблюдение за выполнением норм питания на одного гражданина в разрезе режимов проживания и возрастной группы детей в учреждении. Анализ выполнения норм питания на одного гражданина проводится по массе нетто в натуральном (граммах, миллилитрах) и в процентном выражении. Результаты проведения анализа ежемесячно предоставляются лицу, ответственному за организацию питания, в том числе диетического, рассматриваются на производственном совещании у руководителя учреждения.

При проведении анализа выполнения норм питания на одного гражданина учитывается число граждан, на питание которых данные продукты были использованы, за исключением граждан, получающих дополнительное, индивидуальное диетическое питание, энтеральное (частичное энтеральное) питание.

23. В случае производственной необходимости при составлении меню-требования на конкретный день производится замена пищевой продукции с учетом норм по замене продуктов питания, предусмотренных приложениями 1–4, по белку и углеводам согласно приложению 5 к постановлению, утвердившему настоящую Инструкцию.

24. Закладка пищевой продукции в котел производится с участием лиц, назначенных приказом руководителя учреждения ответственными за соблюдение технологии блюд и качество готовой продукции:

ежедневно, на каждый прием пищи – в присутствии заведующего производством (шеф-повара), заместителя заведующего производством (шеф-повара), повара);

периодически – в присутствии лица, ответственного за организацию питания, медицинской сестры-диетолога (медицинского брата-диетолога) или иного медицинского работника со средним специальным медицинским образованием.

Перед закладкой в котел пищевая продукция повторно взвешивается.

25. Масса порций готовых блюд должна соответствовать нормам выхода готовой продукции, указанным в технологической карте. Не реже одного раза в месяц руководителем учреждения (его заместителем), лицом, ответственным за организацию питания, главным бухгалтером и (или) бухгалтером сверяется масса и количество готовых блюд в отделениях учреждения с меню-требованием и журналом выдачи готовых блюд. О результатах проведения сверки составляется акт.

26. Ежедневно на пищеблоке (кухне) отбирается суточная проба блюд, в том числе диетического питания, граждан в соответствии с главой 5 настоящей Инструкции.

27. Выдача рационов питания в отделения производится на основании сведений о количестве граждан, которые питаются в отделениях. При получении готовых блюд уполномоченные на это работники отделений расписываются в их получении в журнале выдачи готовых блюд.

28. При организации питания граждан, в том числе диетического, сторонней организацией:

работники бухгалтерии учреждения проверяют соответствие количества блюд, указанных в товарно-транспортной или товарной накладной, с раздаточной ведомостью и сводными сведениями о количестве граждан, состоящих на питании;

готовые блюда отпускаются материально ответственным лицам на основании раздаточной ведомости на отпуск рационов питания гражданам по форме согласно приложению 5. При получении готовых блюд материально ответственное лицо проводит сверку соответствия получаемых блюд по количеству и массе с данными, указанными в раздаточной ведомости на отпуск рационов питания гражданам, и расписывается в их получении.

Работники бухгалтерии сторонней организации и учреждения ежемесячно осуществляют сверку расчетов за отпущенные рационы питания гражданам, результаты которой оформляются актом сверки взаиморасчетов.

29. Полученное и выданное гражданам питание, в том числе диетическое, на основании раздаточной ведомости на отпуск рационов питания гражданам, указанной в абзаце третьем части первой пункта 28 настоящей Инструкции, списывается на фактические расходы учреждения.

Расходы на приобретение пищевой продукции для энтерального питания относятся к элементу расходов 1.10.03.02 «Лекарственные средства и изделия медицинского назначения» экономической классификации расходов бюджета, установленной согласно приложению 6 к постановлению Министерства финансов Республики Беларусь от 31 декабря 2008 г. № 208 «О бюджетной классификации Республики Беларусь».

Пищевая продукция, использованная для приготовления готовых блюд для проведения бракеража и отбора суточных проб, списывается на фактические расходы учреждения. Акт на списание составляется в произвольной форме на основании данных меню-требования работниками бухгалтерии на 1-е число месяца, следующего за отчетным.

30. В целях обеспечения сохранности пищевой продукции учреждением не менее одного раза в квартал проводится инвентаризация пищевой продукции.

31. В случае обнаружения недостатков пищевой продукции бухгалтерия определяет естественную убыль. Списание недостачи товаров в пределах естественной убыли производится в установленном законодательством порядке. Недостача пищевой продукции сверх норм естественной убыли взыскивается в установленном законодательством порядке.

32. При составлении документации по организации питания могут применяться программные средства и автоматизированные информационные системы.

ГЛАВА 4 ПРОВЕДЕНИЕ БРАКЕРАЖА ГОТОВЫХ БЛЮД НА ПИЩЕБЛОКЕ (КУХНЕ)

33. В целях определения качества готовых блюд приказом руководителя учреждения создается бракеражная комиссия, в состав которой входят лицо, ответственное за организацию питания, медицинский работник, медицинская сестра-диетолог (медицинский брат-диетолог) (за исключением центров социальной реабилитации), заведующий производством (шеф-повар), повар.

Состав комиссии формируется с учетом специфики и штатного расписания учреждения, в том числе для проведения бракеража в выходные и праздничные дни.

Количество лиц, осуществляющих бракераж, должно быть не менее трех человек. Для социальных пансионатов, центров социальной реабилитации малой вместимости¹ допускается формирование сокращенного состава бракеражной комиссии.

¹ К социальным пансионатам, центрам социальной реабилитации малой вместимости относятся учреждения с количеством койко-мест до 100.

34. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями обязательных для соблюдения технических нормативных правовых актов в области общественного питания.

35. Бракеражу готовых блюд подвергается каждая партия изготовленной пищевой продукции. Партией считается любое количество пищевой продукции одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном пищеблоке.

Бракераж готовых блюд проводится в присутствии повара за 10–20 минут до начала их отпуска.

Объем супов устанавливается на основании емкости кастрюли или котла, количества порций и объема одной порции. Масса вторых блюд (каши, пудинги и другое), гарниров определяется путем взвешивания всего количества в общей посуде с учетом массы тары и количества порций. Порционные блюда (в том числе котлеты, биточки, мясо, птица) взвешиваются в количестве 10 порций. Устанавливается равномерность распределения ингредиентов и средняя масса одной порции. Не допускается отклонение массы от нормы более 3 % в большую или меньшую сторону, если законодательством не предусмотрено иное.

36. Оценка качества готовых блюд осуществляется по совокупности органолептических показателей в соответствии с обязательными для соблюдения требованиями технических нормативных правовых актов в области общественного питания (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция).

Готовые блюда, не соответствующие требованиям по совокупности органолептических показателей, отпуску не подлежат.

37. Проведение бракеража готовых блюд осуществляется с учетом следующих требований:

для снятия пробы на пищеблоке (кухне) выделяются отдельные халаты для членов бракеражной комиссии;

количество столовых приборов и индивидуальной посуды для взятия проб готовых блюд должно соответствовать количеству членов бракеражной комиссии.

Снятие пробы проводится половником (для первых блюд), ложкой (для вторых блюд), из котла берутся готовые блюда и переносятся в индивидуальную посуду. Снимающий пробу отдельной ложкой отбирает из индивидуальной посуды готовую пищу и непосредственно проводит ее пробу.

После снятия пробы членами бракеражной комиссии производится запись в журнале регистрации результатов контроля качества и безопасности готовых блюд (бракеражном журнале) по форме согласно приложению 2 к специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям к содержанию и эксплуатации государственных учреждений социального обслуживания.

38. При доставке в учреждение питания для граждан сторонней организацией лицу, ответственному за получение питания, следует:

проводить визуальную оценку санитарного состояния автомобиля, доставившего питание, наличия санитарной одежды у водителя-экспедитора (иного ответственного лица сторонней организации), внешнего вида емкостей с питанием;

проводить приемку питания на основании сопроводительных документов (товарно-транспортной или товарной накладной), раздаточной ведомости на отпуск рационов питания граждан с фиксацией времени доставки питания;

осуществлять выборочное взвешивание емкостей с питанием в присутствии водителя-экспедитора (иного ответственного лица сторонней организации);

обеспечивать соблюдение требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения санитарями(ками), официантами (буфетчиками) при получении, транспортировке питания в отделения и выдаче его гражданам.

39. Медицинская сестра (старшая) (медицинский брат (старший), медицинская сестра, а в центре социальной реабилитации – лицо, ответственное за организацию питания, осуществляют наблюдение за:

наличием ежедневного меню на пищеблоке и в отделениях;

санитарным состоянием обеденного зала и буфетных;

наличием инвентаря для раздачи готовых блюд гражданам, столовой посуды и приборов по количеству мест в обеденном зале и койко-мест в отделении;

эстетическим оформлением помещения, предназначенного для приема пищи;

состоянием столовой посуды, сервировкой столов, качеством мытья посуды;

наличием и использованием по назначению санитарной одежды санитар(ки), официанта (буфетчика);

полнотой доведения порции готового питания, в том числе диетического, до гражданина;

работой санитар(ки), официанта (буфетчика) во время раздачи пищи;

организацией диетического питания граждан, находящихся на постельном режиме;

соблюдением режима мытья, дезинфекции и хранения посуды, столовых приборов, а также тележек и контейнеров, используемых для доставки пищевой продукции.

ГЛАВА 5 ОТБОР СУТОЧНЫХ ПРОБ НА ПИЩЕБЛОКЕ (КУХНЕ)

40. Отбор суточных проб готовых блюд питания проводится от партии не менее 30 порций заведующим производством (шеф-поваром) или поваром в продезинфицированные емкости с крышками достаточного объема.

41. Каждое готовое блюдо отбирается в отдельную емкость в объеме не менее 50 мл (г), которая маркируется с указанием вида продукции, даты и времени ее приготовления.

42. Не отбираются для суточной пробы пищевые продукты промышленного производства: хлеб, готовые салаты из консервированных овощей (в том числе солянка, рагу, зеленый горошек), молочная, соковая и другая пищевая продукция.

43. Суточные пробы готовых блюд хранятся в холодильнике для готовой продукции в течение 24 часов при температуре 2–6 °С, по истечении которых утилизируются, емкости тщательно моются с применением моющих средств и дезинфицируются.

Приложение 1
к Инструкции о порядке организации
питания граждан, в том числе
диетического, для поставщиков
социальных услуг, осуществляющих
стационарное социальное обслуживание

Форма

(наименование разработчика)

УТВЕРЖДАЮ

(должность руководителя учреждения,

подпись, расшифровка подписи, дата)

**Технологическая карта № _____
на кулинарную продукцию**

(наименование кулинарной продукции)

По государственному стандарту Республики Беларусь (межгосударственному стандарту,
техническим условиям) _____

(номер обязательного для применения
технического нормативного правового
акта на данную кулинарную продукцию)

Показано на диеты _____
(перечень диет)

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции, г/мл (для мучных кулинарных изделий – на 100 шт. или 10 кг)	
	брутто	нетто
Итого сырья		
Масса полуфабриката		
Выход готового изделия		

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.
3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям (внешнему виду, цвету, вкусу, запаху и консистенции).
4. Срок годности и условия хранения.
5. Сведения о пищевой ценности:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал

(подпись)

(инициалы, фамилия)

Приложение 2
к Инструкции о порядке организации
питания граждан, в том числе
диетического, для поставщиков
социальных услуг, осуществляющих
стационарное социальное обслуживание

Форма

ЗАЯВКА
на дополнительное диетическое питание

на _____ 20__ г.

_____ (полное наименование учреждения)

УТВЕРЖДАЮ

_____ (должность руководителя учреждения/уполномоченного лица,

_____ подпись, расшифровка подписи, дата)

Фамилия, собственное имя, отчество (если таковое имеется) гражданина	Наименование продуктов питания	Количество продуктов питания (г, мл)
	Итого	

Составил

_____ (подпись)

_____ (инициалы, фамилия)

Приложение 3
к Инструкции о порядке организации
питания граждан, в том числе
диетического, для поставщиков
социальных услуг, осуществляющих
стационарное социальное обслуживание

Форма

ЖУРНАЛ
учета движения смесей для энтерального питания в учреждении

Дата, время выдачи смеси для энтерального питания	Фамилия, собственное имя, отчество (если таковое имеется) гражданина	Наименование смеси для энтерального питания	Выданное количество смеси для энтерального питания	Подпись, фамилия, инициалы ответственного лица

Приложение 4
к Инструкции о порядке организации
питания граждан, в том числе
диетического, для поставщиков
социальных услуг, осуществляющих
стационарное социальное обслуживание

Форма

ТРЕБОВАНИЕ
на выдачу пищевой продукции со склада (кладовой)

на _____ 20__ г.

(полное наименование учреждения)

УТВЕРЖДАЮ

(должность руководителя учреждения/уполномоченного лица,

подпись, расшифровка подписи, дата)

Наименование пищевой продукции	Единица измерения	Количество	
		затребовано	отпущено

Составил

(подпись)

(инициалы, фамилия)

Продукты выдал заведующий
складом (кладовщик)

(подпись)

(инициалы, фамилия)

Продукты принял заведующий
производством (шеф-повар)

(подпись)

(инициалы, фамилия)

Приложение 5
к Инструкции о порядке организации
питания граждан, в том числе
диетического, для поставщиков
социальных услуг, осуществляющих
стационарное социальное обслуживание

Форма

РАЗДАТОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ
на отпуск рационов питания гражданам
на _____ 20__ г.

(товарно-транспортная накладная или товарная накладная от _____ № ____)

_____ (полное наименование организации поставщика)

_____ (полное наименование учреждения получателя)

Диета	Номер технологической карты на кулинарную продукцию	Наименование блюд	Выход одной порции, г	Всего		В том числе по отделениям					
				порций, шт.	масса, г	отделение		отделение		отделение	
						порций, шт.	масса, г	порций, шт.	масса, г	порций, шт.	масса, г
Фамилия, инициалы материально ответственного лица											
Подпись материально ответственного лица											

Время доставки питания _____

Заведующий производством
(шеф-повар)

_____ (подпись)

_____ (инициалы, фамилия)

Медицинская сестра-диетолог
(медицинский брат-диетолог)

_____ (подпись)

_____ (инициалы, фамилия)