

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В
ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«СОРМОВСКИЙ ДОМ-ИНТЕРНАТ ДЛЯ ПРЕСТАРЕЛЫХ И
ИНВАЛИДОВ»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Организация питания в учреждении является неотъемлемой частью социального обслуживания.

1.2. Питание в учреждении организуется в соответствии с рационами питания, отличающимися по содержанию основных пищевых веществ и энергетической ценности, технологии приготовления пищи и среднесуточному набору продуктов питания.

1.3. Для организации питания у лиц, страдающих диабетическими заболеваниями, требующими специализированного питания, используются стандартные диеты, составляемые на основе утвержденного для данного типа учреждения среднесуточного набора продуктов питания.

Индивидуализация химического состава и калорийности стандартных диет осуществляется путем подбора имеющихся в картотеке блюд и кулинарных изделий.

Картотека блюд и кулинарных изделий утверждается директором учреждения в соответствии с разработанным 14 –ти дневным меню.

1.4. Сводное 14 –ти дневное меню, утверждается директором учреждения на основе утвержденного, в установленном порядке среднесуточного набора продуктов питания и стандартных диет.

1.5. При отсутствии полного набора продуктов питания на пищеблоке, предусмотренного сводным 14 –ти дневным 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 № 6 к настоящему положению) и таблицей норм замены продуктов питания по белкам и углеводам (Приложение № 7 к настоящему положению).

1.6. Контроль организации питания осуществляется путем проверки соответствия набора продуктов и блюд, технологии приготовления, химического состава и энергетической ценности рекомендуемым характеристикам.

1.7. Общее руководство организацией питания осуществляет директор учреждения.

1.8. Ответственным за организацию питания в учреждении является уполномоченный медицинский работник (медицинская диетическая сестра). В исключительных случаях (временная нетрудоспособность, основные (дополнительные) оплачиваемые отпуска, и т.д.) по решению руководителя, ответственным за организацию питания может быть назначено другое должностное лицо (старшая медицинская сестра) учреждения.

1.9. Контроль за соблюдением технологии изготовления и выходом готовых блюд и кулинарных изделий осуществляет медицинская диетическая сестра, контроль за качеством готовых блюд и кулинарных изделий осуществляет уполномоченный медицинский работник, в том числе в выходные и праздничные дни, разрешающие выдачу готовой пищи в учреждении, осуществляет дежурный медицинский работник.

1.10. Суточный расход продуктов питания осуществляется строго в соответствии со среднесуточными наборами продуктов питания, утвержденных в установленном порядке, 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.

1.11. В учреждении устанавливается централизованное четырехразовое питание со следующим режимом:

Завтрак:

- 1 смена – 8 часов 30 минут;
- 2 смена – 9 часов 00 минут;

Обед:

- 1 смена – 12 часов 30 минут;
- 2 смена – 13 часов 00 минут;

Полдник:

- 1 смена – 15 часов 00 минут;
- 2 смена – 15 часов 30 минут;

Ужин:

- 1 смена – 18 часов 00 минут;
- 2 смена – 18 часов 30 минут;

2-й Ужин:

- 1, 2 смена - 20 часов 00 минут.

2. ПОРЯДОК ВЫПИСКИ ПИТАНИЯ

2.1. Выписка питания осуществляется медицинской диетической сестрой под руководством директора учреждения, заместителя директора учреждения.

2.2. Учет рационов питания ведется дежурной медицинской сестрой, ежедневно фиксирующими количество граждан, находящихся в учреждении

и составляет по форме № 1-84 «Порционник на питания граждан, состоящих на питании в учреждении», подписывает его и передает на Пищеблок учреждения медицинской диетической сестрой (Приложение № 2 к настоящему положению).

2.3. Медицинская диетическая сестра на основании полученных сведений составляет «Сводные сведения по наличию граждан, состоящих на питании в учреждении (Приложение № 4 к настоящему положению), которые подписываются ею и директором учреждения.

2.4. На основании данных о сведениях по наличию граждан, состоящих на питании, медицинской диетической сестрой и бухгалтера составляет меню-раскладку для приготовления питания по форме 0504202 (Приложение № 9 к настоящему положению) на питания граждан на следующий день.

Меню-раскладка составляется согласно сводному 14 – ти дневному меню с учетом среднесуточного набора продуктов питания, ежедневно утверждается директором учреждения и подписывается медицинской диетической сестрой, бухгалтером и поваром. В меню-раскладке медицинской диетической сестрой в числителе проставляет количество продуктов питания для приготовления одной порции каждого блюда, в знаменателе бухгалтер указывает количество продуктов, необходимых для приготовления всех порций данного блюда.

2.5. На основании итоговых данных формы 0504202 выписывается «Требование на выдачу продуктов питания со склада для приготовления питания по форме № 45-МЗ в двух экземплярах» (Приложение № 3 к настоящему положению) подписываемое бухгалтером учреждения.

2.6. Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии медицинской диетической сестрой. Предварительно продукты питания взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада.

2.7. На каждое блюдо, приготовленное в учреждении, составляется по форме № 1-85 карточка-раскладка (Приложение № 1 к настоящему положению) в двух экземплярах: один экземпляр хранится у бухгалтера, второй – у уполномоченного медицинского работника (на обороте карточки описывается технология приготовления блюда).

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ СОТРУДНИКОВ УЧРЕЖДЕНИЯ

3.1. Каждый сотрудник имеет право на питание в учреждении, в период нахождения на работе.

3.2. Сотрудник должен подать письменное заявление на имя директора учреждения о постановке его на питание. В заявлении необходимо указать форму оплаты за питание: удержание из заработной платы, оплата через отделения банка, наличный денежный расчет.

3.3. Стоимость питания сотрудника устанавливается на основании расчетов калькуляции.

3.4. Питание сотрудников организуется в соответствии с графиком их работы и во время перерыва предоставляемого для отдыха и питания согласно правилам внутреннего трудового распорядка.

3.5. Для организации питания сотрудников учреждения выделяется помещение и составляется график для приема пищи сотрудниками. Помещение должно быть оснащено необходимым набором посуды и хозяйственным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами.

3.6. С целью учета и контроля количества сотрудников, состоящих на питании в учреждении, общего количества дней в отчетной месяце, а также его вид (завтрак, обед, ужин), заведующим производством ведется табель учета питания сотрудников (Приложение № 4 к настоящему положению), который не позднее 30 числа отчетного месяца передается в бухгалтерию учреждения для проверки и осуществлению необходимых расчетов с сотрудниками.

4. КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

4.1. Контроль готовой пищи перед выдачей в учреждении производится директором 1 раз в месяц, а также осуществляется старшей медицинской сестрой и медицинской диетической сестрой ежедневно, включая день проверки директором учреждения.

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

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

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и количества заказанных порций и объема одной порции. Вес вторых блюд (каши, пудинги) 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 %;

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

4.3. Результаты пробы пищи записываются уполномоченным медицинским работником в «Бракеражный журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий» (Приложение № 8 к настоящему положению).

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

Отбор суточной пробы проводит уполномоченный медицинский работник (или под его руководством повар) обеззараженными ложками в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стельные емкости с плотно закрывающимися крышками – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки

(третьи блюда) отбирают строго в количестве 120 грамм. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике (место холодильника) при температуре + 2 - + 6 градусов Цельсия.

Посуда для хранения и отбора суточной пробы (емкости, крышки, ложки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

На каждую емкость с суточной пробой маркером наносится следующая маркировка: наименование приема пищи (завтрак, обед, полдник, ужин), вид блюда (первое, основное, гарнир, десерт, третье), название блюда в соответствии с данными меню-раскладки (суп картофельный на мясо-костном бульоне, котлеты киевские, оладьи морковные), время отбора пробы, ФИО лица отобравшего пробу, номер его смены, его подпись.

5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПИЩЕБЛОКА

5.1. В пищеблоке учреждения должны строго соблюдать:

- требования по устройству пищеблока, санитарному содержанию и технологии приготовления пищи, предусмотренные действующими 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 сотрудников пищеблока;

- мытье посуды производится только в моечной пищеблока с соблюдением режима обеззараживания посуды.

5.2. Раздачу готовой пищи производят не позднее 2 – х часов после ее приготовления.

5.3. Категорически запрещается в раздаточных остатках пищи после ее раздачи, а также смешивать пищевые остатки со свежими блюдами.

5.4. Раздачу пищи гражданам производят сотрудники пищеблока (повар, официант) в халате с маркировкой «Для раздачи пищи».

5.5. Питание всех граждан находящихся в учреждении осуществляется в специально оборудованном помещении пищеблока – обеденном зале.

5.6. После каждой раздачи пищи производят тщательную уборку помещений раздаточной и других помещений пищеблока с применением растворов дезинфицирующих средств.

5.7. Сотрудники пищеблока обязаны соблюдать правила личной гигиены. Перед посещением туалета сотрудники обязаны снять халат, после посещения – обработать руки щеткой с применением дезинфицирующих средств или хозяйственного мыла.

№ 1 к положению об организации
питания в ГБУ «Сормовский дом-
интернат»

Форма N 1-85
к Инструкции по организации
лечебного питания
в лечебно-профилактических
учреждениях

Наименование лечебного учреждения _____

Утверждаю: _____
Руководитель учреждения

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N

Наименование блюда _____

Показание к применению _____

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			
			Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Калорий- ность, ккал
Вес готового блюда:						

Врач-диетолог (медицинская сестра диетическая)

Зав. производством (шеф-повар)

Бухгалтер

Оборот карточки

Технология приготовления: _____

№ 2 к положению об организации
питания в ГБУ «Сормовский-дом
интернат»

Форма N 1-84
к Инструкции по организации
лечебного питания
в лечебно-профилактических
учреждениях

ПОРЦИОННИК
на питание клиентов " __ " _____ 20__ г.

Наименование отделения	Количество клиентов	Стандартные диеты			

Должность ФИО (подпись)
Должность ФИО (подпись)
Должность ФИО (подпись)

Приложение
№ 3 к положению об организации
питания в ГБУ «Сормовский дом-
интернат»

Форма № 45-
МЗ

Учреждение				
Категория				
Руководитель учреждения				
Главный бухгалтер				

ТРЕБОВАНИЕ
на выдачу продуктов питания со склада
за _____

Плановая стоимость на одного довольствующегося		
Количество довольствующихся		
Плановая стоимость на всех довольствующихся		

№ п/п	Наименование продукта	Ед. изм.	Количество	
			затребовано	отпущено

Качество продуктов отвечает санитарно-гигиеническим требованиям.

Отпустил

Получил

Приложение

№ 4 к положению об организации пита
«Сормовский дом-интернат»

ТАБЕЛЬ УЧЕТА ПИТАНИЯ СОТРУДНИКОВ																																							
за _____ 20__ г.																																							
№ п/п	ФИО	Профессия, должность	ЧИСЛА МЕСЯЦА																											Количес тво дней									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31						

Сводные сведения по наличию граждан,

состоящих на питании в учреждении.

Наименование учреждения _____

Состоит на питании всего граждан _____ на « ____ » _____ 20__ г.

№ п/п	наименование учреждения	количество граждан

№ 5 к положению об организации
питания в ГБУ «Сормовский дом-
интернат»

ТАБЛИЦА ВЕСОВОГО СООТВЕТСТВИЯ

№ п/ п	наименование продукта питания	требуемое кол-во питания на всех питающихся	выданное кол-во продукта питания на всех питающихся	отклонение в весе в граммах

Медицинская сестра диетическая _____ /ФИО/

**№ 6 к положению об организации
питания в ГБУ «Сормовский дом-
интернат»**

НОРМЫ ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ ПРОДУКТОВ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД

N п/п	Наименование заменяемых продуктов	Масса продук- тов брутто, кг	Наименование заменяющих продуктов	Эквива- лентная масса продук- тов брутто, кг	Кулинарное использование
1	2	3	4	5	6
1	Яйца без скор- лупы	1,00	Яичный порошок	0,28	В блюдах из яиц, запеканках, мучных изделиях, для пани- рования изделий, в сладких блюдах
2	То же	1,00	Яичный меланж мороженный	1,00	То же
3	Жиры животные топленые пищевые	1,00	Жир топленый сельскохозяй- ственной птицы	1,00	В блюдах и изделиях из сельскохозяйственной птицы, дичи и мяса
4	То же	1,00	Масло коровье топленое	1,02	В супах, соусах, мясных, рыбных, овощных блюдах, гарнирах и др.
5	То же	1,00	Маргарин столовый	1,22	То же
6	Шпик	1,00	Внутренний жир сельскохо- зяйственной птицы (куриный)	0,93	В блюдах из птицы и дичи и изделиях из рубленого мяса
7	То же	1,00	Масло коровье топленое	0,82	В супах, гарнирах, паштетах
8	То же	1,00	Маргарин столовый	0,98	В супах, гарнирах, паштетах
9	Масло коровье несоленое, вологодское	1,00	Масло крестьянское	1,13 <1>	В кулинарных изделиях и блюдах (кроме заправки блюд при отпуске)
10	То же	1,00	Масло коровье любительское	1,06	То же
11	То же	1,00	Масло коровье соленое (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,02 кг)	1,00	В фаршах, блинах, оладьях
12	То же	1,00	Масло коровье топленое	0,84	В фаршах, блинах, оладьях и для заправки кулинарных изделий
13	То же	1,00	Жир топленый сельскохозяйственной птицы	0,83	В блюдах из птицы и дичи, бобовых, в рассыпчатых кашах
14	То же	1,00	Маргарин столовый	1,01 <1>	В кашах, блюдах из птицы и дичи (кроме заправки блюд при отпуске)
15	Маргарин столовый	1,00	Маргарин безмолочный	1,00	В овощных, рыбных, мясных блюдах, мучных изделиях и др.
16	То же	1,00	Масла растительные рафинированные	0,84	В рассыпчатых кашах, супах и блюдах из бобовых, в тесте для простых и столовых пирожков
17	Масло подсол- нечное	1,00	Масло арахисовое, кукуруз- ное, соевое, хлопковое, оливковое	1,00	В холодных блюдах, мучных изделиях, маринадах, блюдах из рыбы и др.
18	Масло подсол- нечное рафи- нированное	1,00	Масло подсолнечное нерафинированное	1,00	В маринадах, некоторых соусах, холодных, овощных, рыбных блюдах, мучных изделиях
19	Кулинарные жиры <2>	1,00	Пищевые топленые жиры (говяжий, свиной, бараний)	1,00	В блюдах из круп, мясных, рыбных, овощных и других блюдах

20	То же	1,00	Шпик	1,25	В супах, мясных, рыбных, овощных и других блюдах
21	То же	1,00	Масло коровье топленое	1,02	То же
22	То же	1,00	Маргарин столовый	1,22	В супах, мясных, рыбных, овощных и других блюдах
23	То же	1,00	Масло подсолнечное	1,00	В мясных, овощных, рыбных блюдах
24	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
25	То же	1,00	Молоко коровье цельное сухое	0,12	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, мучных изделиях, овощных блюдах, напитках и др.
26	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, сладких блюдах, блюдах из яиц, мучных изделиях, кашах
27	То же	1,00	Сливки сухие (с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,042 кг)	0,16	В молочных кашах и мучных кулинарных изделиях
28	То же	1,00	Молоко цельное сгущенное с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре сахара на 0,17 кг)	0,38	В сладких блюдах и напитках (кроме молочных коктейлей)
29	То же	1,00	Молоко сгущенное стерилизованное в банках	0,46	В супах, соусах, сладких блюдах, мучных изделиях и напитках (кроме молочных коктейлей) и др.
30	То же	1,00	Сливки сгущенные с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,07 кг и сахара на 0,18 кг)	0,48	В молочных кашах, мучных изделиях
31	Творог жирный (содержание жира не менее 18%)	1,00	Творог полужирный (содержание жира не менее 9%) - с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,12 кг	0,88	В кулинарных изделиях и блюдах из творога
32	Творог полужирный (содержание жира не менее 9%)	1,00	Творог нежирный (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,11 кг)	0,89	В кулинарных изделиях и блюдах из творога
33	То же	1,00	Масса творожная полужирная без наполнителей (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,03 кг и уменьшением закладки сахара на 0,16 кг)	0,97 <3>	То же
34	Раки речные	1,00	Креветки	1,00	В холодных и вторых горячих блюдах из морепродуктов
35	Визига сырая	1,00	Визига вяленая	0,25	В супах и фаршах
36	Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,00	Дрожжи хлебопекарные сухие	0,25	Для приготовления напитков, мучных изделий
37	Сухари панировочные пшеничные из муки 1-го сорта	1,00	Хлеб пшеничный из муки не ниже 1-го сорта	1,56	Для панирования кулинарных изделий
38	Сахар-песок	1,00	Рафинадная пудра	1,00	В сладких блюдах, запеканках, пудингах
39	Сахар-песок	1,00	Мед натуральный	1,25	В напитках, киселях, муссах, желе

40	Крахмал картофельный сухой (20-процентной влажности)	1,00	Крахмал картофельный сырец (50-процентной влажности)	1,60	В киселях, сладких супах
41	Крахмал картофельный	1,00	Крахмал кукурузный	1,50	В молочных киселях, желе
42	Картофель свежий продовольственный	1,00	Пюре картофельное сухое	0,25	В супах-пюре, блюдах из отварного протертого картофеля
43	Брюква столовая свежая	1,00	Кольраби свежая	1,22	В заправочных супах, гарнирах, блюдах из овощей
44	Горошек зеленый (консервы)	1,00	Горох овощной (лопатка) свежий	0,82	В холодных блюдах, супах, овощных блюдах, гарнирах
45	То же	1,00	Фасоль овощная (лопатка) свежая	0,82	То же
46	То же	1,00	Зеленый горошек свежий быстрозамороженный	0,71	То же
47	Маслины	1,00	Оливки	1,00	В холодных блюдах, блюдах из рыбы, солянках
48	То же	1,00	Каперсы	1,00	В солянках
49	Зелень укропа, петрушки, сельдерея свежая	1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками соленая (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,29 кг)	1,00	Для ароматизации бульонов, супов, соусов
50	То же	1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея измельченная соленая (с уменьшением закладки соли в рецептура на 0,22 кг)	0,76	То же
51	Зелень укропа, петрушки, сельдерея свежая	1,00	Зелень укропа, петрушки, сельдерея веточками быстрозамороженная	0,76	Для ароматизации бульонов, супов, соусов
52	Щавель свежий	1,00	Пюре из щавеля (консервы)	0,40	В супах с использованием щавеля
53	Шпинат свежий	1,00	Пюре из шпината (консервы)	0,40	В супах с использованием шпината, овощных блюдах
54	Кабачки маринованные или консервированные (целые или резаные)	1,00	Патиссоны маринованные или консервированные (целые или резаные)	1,00	В холодных блюдах, гарнирах
55	Капуста белокочанная свежая	1,00	Капуста белокочанная сушеная	0,074	В супах
56	Капуста цветная свежая	1,00	Капуста цветная маринованная	0,85	В салатах, супах, овощных блюдах, гарнирах
57	Лук репчатый свежий	1,00	Лук зеленый свежий	1,05	В салатах
58	То же	1,00	Лук репчатый сушеный	0,14	В супах, соусах, тушеных блюдах
59	То же	1,00	Лук репчатый маринованный	1,53	В холодных закусках, гарнирах
60	То же	1,00	Лук репчатый пассерованный (30-процентной у жарки) быстрозамороженный (с уменьшением закладки в рецептуре маргарина на 0,08 кг)	0,63	В супах, соусах, фаршах
61	То же	1,00	Лук репчатый пассерованный (50-процентной у жарки) быстрозамороженный (с уменьшением закладки в рецептуре маргарина на 0,09 кг)	0,43	То же
62	Лук-порей свежий	1,00	Лук зеленый свежий	0,95	В супах, холодных блюдах, гарнирах, блюдах из овощей
63	Морковь столовая свежая	1,00	Морковь столовая сушеная	0,11	В супах, соусах, тушеных блюдах

64	То же	1,00	Морковь гарнирная (консервы)	1,40	В рецептурах, где используется морковь столовая свежая
65	То же	1,00	Морковь бланшированная быстрозамороженная	0,80	В рецептурах, где используется морковь столовая свежая
66	То же	1,00	Морковь пассерованная быстрозамороженная (с уменьшением закладки в рецептуре маргарина на 0,08 кг)	0,55	В супах, соусах, гарнирах
67	Огурцы соленые	1,00	Огурцы консервированные или маринованные	1,64	В салатах, винегретах, супах и соусах
68	Огурцы соленые или маринованные (масса нетто)	1,00	Помидоры соленые или маринованные (масса нетто)	1,00	В салатах, винегретах
69	Огурцы соленые	1,00	Патиссоны консервированные (целые, резаные)	1,73	В холодных блюдах, гарнирах
70	То же	1,00	Кабачки консервированные	1,67	То же
71	Пикули маринованные	1,00	Патиссоны маринованные	1,00	То же
72	Пастернак, петрушка, сельдерей корневые свежие	1,00	Белые корни петрушки, сельдерея и пастернака сушеные	0,15	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
73	Петрушка корневая свежая	1,00	Белые корни петрушки пассерованные быстрозамороженные (с уменьшением закладки в рецептуре маргарина на 0,07 кг)	0,48	То же
74	Перец сладкий стручковый	1,00	Перец сладкий маринованный целый	1,53	В холодных, овощных блюдах, гарнирах
75	То же	1,00	Перец сладкий маринованный половинками	1,4	В холодных, овощных блюдах, гарнирах
76	Помидоры свежие	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	0,46	В супах, соусах и при тушении овощей
77	То же	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15%	0,37	То же
78	То же	1,00	Сок томатный натуральный <4>	1,22	В супах, соусах и при тушении овощей
79	То же	1,00	Консервы. Томаты натуральные целые (округлые плоды)	1,70	В холодных блюдах и гарнирах
80	То же	1,00	Консервы Томаты натуральные (сливовидные плоды)	1,42	То же
81	Репа столовая свежая	1,00	Брюква столовая свежая	0,96	В заправочных супах, гарнирах, блюдах из овощей
82	То же	1,00	Кольраби свежая	1,18	То же
83	Свекла столовая свежая	1,00	Свекла столовая сушеная	0,13	В борщах и свекольниках
84	То же	1,00	Свекла гарнирная или маринованная (консервы)	1,40	В блюдах, где используется свекла столовая свежая
85	То же	1,00	Свекла бланшированная быстрозамороженная	0,80	То же
86	Чеснок свежий	1,00	Приправа чесночная (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,25 кг)	1,04	В блюдах, где используется чеснок свежий
87	Грибы белые свежие	1,00	Шампиньоны свежие	1,07	В супах, соусах, вторых блюдах и фаршах
88	Шампиньоны свежие	1,00	Грибы белые сушеные	0,27	В супах, соусах, вторых блюдах и фаршах
89	То же	1,00	Шампиньоны консервированные	0,71	То же
90	Яблоки свежие	1,00	Яблоки целые, половинками, чертвртушками (бланшированные в сахарном сиропе) быстрозамороженные	0,8 / 0,73 <5>	В сладких блюдах
91	Ткемали свежие (алыча мелко-плодная)	1,00	Лаваш фруктовый	0,25	То же
92	Брусника свежая	1,00	Клюква свежая	1,00	В салатах из капусты и в

93	Урюк	1,00	Курага, кайса	0,75	сладких блюдах В пудингах, соусах, сладких блюдах
94	Виноград сушеный (изюм, сабза)	1,00	Цукаты, кайса, курага	1,00	То же
95	Ядро ореха мин- даля сладкого	1,00	Ядро грецких орехов, фундука, арахиса	1,00	В сладких блюдах, пудингах
96	Повидло, джем	1,00	Мармелад фруктово-ягодный (резной)	0,84	В сладких блюдах
97	То же	1,00	Варенье без косточек	1,00	То же
98	Томатное пюре с содержанием су- хих веществ 12%	1,00	Сок томатный натуральный	2,66	В супах, соусах и при тушении мяса, рыбы, овощей и т.д.
99	То же	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15%	0,80	То же
100	То же	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 20%	0,60	То же
101	То же	1,00	Томатная паста с содержа- нием сухих веществ 25 - 30%	0,40	То же
102	То же	1,00	Томатная паста с содержа- нием сухих веществ 35 - 40%	0,30	То же
103	То же	1,00	Томатная паста соленая с содержанием сухих веществ 27 - 32% (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,04 кг)	0,4	То же
104	То же	1,00	Томатная паста соленая с содержанием сухих веществ 37% (с уменьшением закладки соли в рецептуре на 0,03 кг)	0,3	То же
105	То же	1,00	Соус томатный острый	0,41	То же
106	Соус томатный острый	1,00	Соус Кубанский	1,00	То же
107	Соус Южный	1,00	Соусы: Восток, Московский, Любительский, Столовый	1,00	В холодных блюдах, соусах, блюдах из рыбы, солянках
108	Острая ткема- левая подливка	1,00	Барбарис сушеный	0,05	В национальных блюдах
109	Анис	1,00	Тмин, бадьян	1,00	То же
110	Ванилин	1,00	Ванильный сахар	20,0	В сладких блюдах
111	То же	1,00	Ванильная эссенция	12,7	То же
112	Чай черный бай- ховый нерасфасо- ванный	1,00	Чай плиточный черный	1,00	В напитках
113	Кофе натуральный жареный	1,00	Кофе натуральный растворимый	0,35	То же
114	Мадера	1,00	Портвейн	1,00	В соусах
115	Уксус спиртовой натуральный пищевой 3-процентный	1,00	Уксус спиртовой натуральный пищевой 6-процентный	0,50	При заправке первых блюд, холодных блюд при изготов- лении растворов уксуса, для маринадов
116	То же	1,00	Уксус спиртовой натуральный пищевой 9-процентный	0,33	То же
117	Уксус спиртовой натуральный пищевой 3-процентный	1,00	Уксус спиртовой натуральный пищевой 12-процентный	0,25	При заправке первых блюд, холодных блюд, при изготов- лении растворов уксуса, для маринадов
118	То же	1,00	Уксусная эссенция 80-процентная	0,04	То же
119	То же	1,00	Кислота лимонная пищевая	0,03	В блюдах и изделиях, где используется уксус
120	Кислота лимонная пищевая	1,00	Кислота винная пищевая	1,00	В блюдах и изделиях, где ис- пользуется лимонная кислота
121	Желатин	1,00	Агароид	0,70	В сладких заливочных блюдах

№ 7 к положению об организации
питания в ГБУ «Сормовский дом-
интернат»

ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав		
		белки, г	жиры, г	углеводы, г
Замена хлеба (по белкам и углеводам)				
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1
Замена картофеля (по углеводам)				
Картофель	100	2,0	0,4	17,3
Свекла	190	2,9	-	17,3
Морковь	240	3,1	0,2	17,0
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6
Замена свежих яблок (по углеводам)				
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3
Чернослив	15	0,3	-	8,7
Замена молока (по белку)				
Молоко	100	2,8	3,2	4,7
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6
Сыр	10	2,7	2,7	-
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-
Замена мяса (по белку)				
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0	

Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5	
Творог полужирный	110	18,3	9,9	
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0
Замена рыбы (по белку)				
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9
Замена творога				
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9
Замена яйца (по белку)				
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0
Сыр	20	5,4	5,5	-
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-

Приложение
№ 8 к положению об организации
питания в ГБУ «Сормовский дом-
интернат»

БРАКЕРАЖНЫЙ ЖУРНАЛ
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ,
БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Дата и время изготовления блюда (кулинарного изделия, полуфабриката)	Наименование блюда (кулинарного изделия, полуфабриката)	Время снятия бракеража	Результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности блюда (кулинарного изделия, полуфабриката)	Разрешение на раздачу (реализацию) блюда (кулинарного изделия, полуфабриката) (время)	Ответственный исполнитель (Ф.И.О., должность)
1	2	3	4	5	6

Примечание:

* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.