

# КАБИНЕТ МИНИСТРОВ РЕСПУБЛИКИ АДЫГЕЯ

## ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 06 марта 2006 года N 29

О НОРМАТИВНЫХ ПЕРЕЧНЯХ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ МЯГКИМ ИНВЕНТАРЕМ И СРЕДНЕСУТОЧНЫМИ ПРОДУКТОВЫМИ НАБОРАМИ ГРАЖДАН ПОЖИЛОГО ВОЗРАСТА И ИНВАЛИДОВ, ПРОЖИВАЮЩИХ В СТАЦИОНАРНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ (ОТДЕЛЕНИЯХ) СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

(Изменения и дополнения:

[Постановление Кабинета Министров Республики Адыгея от 24.01.2012 г. N 23](#), НГР:RU01000201200031)

В целях обеспечения социальной защиты граждан пожилого возраста и инвалидов, проживающих в стационарных учреждениях (отделениях) социального обслуживания, Кабинет Министров Республики Адыгея

постановляет:

1. Утвердить:

1) нормативные перечни по обеспечению мягким инвентарем граждан пожилого возраста и инвалидов, проживающих в стационарных учреждениях (отделениях) социального обслуживания, согласно приложению N 1;

2) нормативные перечни по обеспечению среднесуточными продуктовыми наборами граждан пожилого возраста и инвалидов, проживающих в стационарных учреждениях (отделениях) социального обслуживания, согласно приложению N 2.

2. Разрешить руководителям стационарных учреждений (отделений) социального обслуживания производить отдельные изменения в нормативных перечнях по обеспечению мягким инвентарем граждан пожилого возраста и инвалидов, проживающих в стационарных учреждениях (отделениях) социального обслуживания, в пределах выделяемых средств в случае необходимости, вызываемой природно-климатическими особенностями и составом обслуживаемых граждан.

3. Настоящее постановление вступает в силу со дня его принятия.

Премьер-министр\*

Республики Адыгея

А. Хагур

Приложение N 1

к постановлению Кабинета

Министров Республики Адыгея

от 6 марта 2006 года N 29

## **Нормативные перечни по обеспечению мягким инвентарем граждан пожилого возраста и инвалидов, проживающих в стационарных учреждениях (отделениях) социального обслуживания**

**I. Нормативный перечень мягкого инвентаря для обеспечения граждан пожилого возраста и инвалидов, проживающих в домах-интернатах, пансионатах, отделениях для престарелых и инвалидов**

Наименование мягкого инвентаря		Мужчины		Женщины	
количество (штук)	срок износа (лет)	количество (штук)	срок износа (лет)		
1. Верхняя пальтовая группа					
Пальто зимнее	1	5	1	5	
Пальто демисезонное (плащ, куртка)	1	5	1	5	
2. Верхняя костюмно-платьевая группа					
Костюм-двойка полушерстяной	1	3			
Сорочка (верхняя рубашка) хлопчатобумажной или смешанной ткани	1	1			
Брюки полушерстяные	1	7			
Брюки (хлопчатобумажная или джинсовая ткань)	1	3	1	3	
Джемпер (свитер, кофта) шерстяной	1	1	1	4	

Спортивный костюм	1	3	1	4
Платье полушерстяное			1	3
Платье, юбка и блузка (в комплекте) хлопчатобумажные			3	7
Халат (байковый) домашний			2	7
Ремень брючный (подтяжки)	1	6		
Рейтузы шерстяные			2	2
3. Белье				
Трусы	4	1	4	1
Майка	2	1	2	1
Бюстгальтер			2	1
Пижаманочная(сорочканочная)	2	1	2	1
Носовые платки	4	1	4	1
4. Чулочно-носочные изделия				

Носки полушерстяные	3	1	1	1
Носки(хлопчатобумажныеили смесовые)	5	1	1	1
Колготки			2	1
Чулки			3	1
5. Головные уборы и галантерейные изделия				
Головной убор зимний	1	2		
Головной убор летний	1	2		
Платок головной полушерстяной (шапка)			1	1
Платок головной хлопчатобумажный			2	1
Шарф	1	4	1	4
Перчатки(варежки)полушерстяные	1	1	1	1
6. Обувь				
Обувь зимняя (утепленная)	1	3	1	3

Обувь летняя	1	2	1	2
Кроссовки (туфли)	1	2	1	2
Обувь комнатная	1	1	1	1
Обувь резиновая	1	2	1	0
7. Постельные принадлежности				
Одеяло шерстяное (ватное)	1	5	1	5
Одеяло полушерстяное	1	5	1	5
Подушка	1	5	1	5
Покрывало	1	5	1	5
Матрац ватный	1	4	1	4
Пододеяльник	3	1	3	1
Простыня	3	1	3	1
Наволочка	4	1	4	1
Наволочка нижняя	2	3	2	3

Полотенце махровое Полотенце банное	2	1	2	1
	1	1	1	1
Полотенце (для ног)	2	1	2	1
Пеленка фланелевая	7	1	7	1
Салфетка индивидуальная	2	1	2	1

**II. Нормативным перечень мягкого инвентаря для обеспечения граждан пожилого возраст и инвалидов, проживающих в психоневрологических интернатах**

Наименование инвентаря	Мужчины	Женщины		
			количество Си ттук)	срок износа (лет)
1. Верхняя пальтовая группа	4			
Пальто зимнее	1			4
Пальто демисезонное (плат, куртка)	1	4	4	
2. Верхняя костюмно-платяная группа				
Костюм-двойка полушерстяной	1	3	1	3
Сорочка (верхняя рубашка) хлопчатобумажного или смесовой ткани	3	1		
Брюки полушерстяные	1	2		
Брюки (хлопчатобумажная или джинсовая ткань)	1	2	1	2
Джемпер (свитер, кофта) шерстяной	1	3	1	3



Спортивный костюм	1	0	1	3
Платье полушерстяное			1	
Платье, юбка и блузка (в комплекте) хлопчатобумажные			3	2
Халат (байковый) домашний				22
Рейтузы полушерстистые			2	
3. Белье				
Трусы	4	1	4	1
Майка	3	1	2	1
Бюстгальтер			3	1
Пижама ночная (сорочка ночная)	2	1	2	1
Пояс хлопчатобумажный			1	0
Носовые платки	4	1	4	1
4. Чулочно-носочные изделия				

Носки полушерстяные	3	1	11	1
Носки (хлопчатобумажные или смесовые)	5	1	1	1
Колготки			3	1
Чулки			3	1
5. Головные уборы и галантерейные изделия				
Головной убор зимний	1	2		1
Головной убор летний	1	1		
Платок головной полушерстяной (шапка)			1	
Платок головной хлопчатобумажный			2	1
Шарф	1	4	1	41
Перчатки (варежки) полушерстяные	1	1	1	
6. Обувь				
Обувь зимняя (утепленная)	1	2	1	2

Обувь летняя	1	1	1	1
Кроссовки (туфли)	1	2	1	2
Обувь комнатная	1	1	1	1
Обувь резиновая	1	2	1	2
7. Постельные принадлежности				
Одеяло шерстяное (ватное)	1	5	1	5555
Одеяло полушерстяное	1	5	1	
Подушка	1	5	1	
Покрывало	1	5	1	
Матрац ватный	1	4	1	4
Пододеяльник	4	1	3	1
Простыня	3	1	3	1
Наволочка	4	1	4	13

Наволочка нижняя	2	3	2	
------------------	---	---	---	--

Полотенце махровое	2	1	2	1
Полотенце банное	1	1	1	1
Полотенце (для ног)	2	1	2	1
Пеленка фланелевая	7	1	7	1
Салфетка индивидуальная	2	1		1

#### Примечания к 1-11 разделам

Для лиц, находящихся на постоянном постельном режиме, можно приобретать средства индивидуального ухода (памперсы, дайперсы) вместо пеленок и салфеток индивидуальных.

При обеспечении мягким инвентарем необходимо учитывать:

- 1) соответствие мягкого инвентаря потребностям обслуживаемых граждан;
- 2) соответствие номенклатуры, количества и сроков использования (износа) мягкого инвентаря минимально допустимому уровню поддержания активного физического состояния обслуживаемых граждан;
- 3) характер нуждаемости обслуживаемых граждан в постороннем уходе;
- 4) своевременность обеспечения обслуживаемых граждан мягким инвентарем;
- 5) качество и прочность мягкого инвентаря.

#### Приложение N 2

к постановлению Кабинета

Министров Республики Адыгея

## **Нормативные перечни по обеспечению среднесуточными продуктовыми наборами граждан пожилого возраста и инвалидов, проживающих в стационарных учреждениях (отделениях) социального обслуживания**

**I. Нормативный среднесуточный продуктовый набор для организации питания пожилых граждан и инвалидов в домах-интернатах, пансионатах, отделениях для престарелых и инвалидов**

Наименование продуктов	Количество граммов на 1 день, брутто	
1. Хлеб, крупа и другие зернопродукты		
Хлеб пшеничный	150	
Хлеб ржано-пшеничный	150	
Крупы и бобовые	70	
Макароны	20 45	
Мука пшеничная		
Сухари панировочные	4	
2. Овощи		
Капуста белокочанная свежая	115	
Картофель	250	
Прочие овощи (лук, морковь, свекла, огурцы, поми-доры, зелень, зеленый горошек и другие овощи)	250	
Томатное пюре и паста		

3. Фрукты и соки		
Фрукты и ягоды, цитрусовые (свежие)	200	
Соки плодово-ягодные	60	
Сухофрукты	10	
4. Молоко и молочные продукты		
Кисломолочные продукты	200	
Молоко	200	
1 ворог	40	
Сметана	10	
Сыры твердые	15	
5. Мясо и мясопродукты, птица, яйца и рыба	80	
Говядина 1 -й категории		
Колбасные изделия	25	
Куры 1-й категории (потрошенные)	45	
Рыба (неразделанная)	76	

Яйца	4 штуки в неделю
6. Масла и жировые продукты	
Масло сливочное	20
Маргарин	10
Масло растительное	20
7. Кондитерские изделия и другие продукты	
Сахар	57
Повидло, джем	10
Кондитерские изделия (печенье, пряники и другие изделия)	5
Дрожжи прессованные	1
Какао порошок, кофейный напиток	1,5
Крахмал картофельный	2,5
Уксус 3%	2,5
Чай черный	2



Специи	1		
Соль	10		
Поливитамины	1 драже 3 раза в неделю (через день)		

### Примечание

Престарелым гражданам и инвалидам в домах-интернатах общего типа рекомендуется выдавать 1-е блюда в количестве 300 граммов.

Наименование продуктов	Количество граммов на 1 день, брутто
1. Хлеб, крупа и другие зернопродукты	
Хлеб пшеничный	250
Хлеб ржано-пшеничный	200
Крупы и бобовые	70
Макароны	75
Мука пшеничная	45
Сухари панировочные	6
2. Овощи	
Капуста белокочанная свежая	150
Картофель	400
Прочие овощи (лук, морковь, свекла, огурцы, помидоры, зелень, зеленый горошек и другие овощи)	270
Томатное пюре и паста	4

3. Фрукты и соки	
Фрукты и ягоды, цитрусовые (свежие)	100
Соки плодово-ягодные	60
Сухофрукты	16
4. Молоко и молочные продукты	
Кисломолочные продукты	200
Молоко	200
Творог	50
Сметана	15
Сыры твердые	10
5. Мясо и мясопродукты, птица, яйца и рыба	
Говядина 1-й категории	100
Колбасные изделия	25
Куры 1-й категории (потрошенные)	40
Рыба (неразделанная)	85

Яйца	4 штуки в неделю
6. Масла и жировые продукты	
Масло сливочное	20
Маргарин	10
Масло растительное	20
7. Кондитерские изделия и другие продукты	
Сахар	57
"Човидло, джем	10
Кондитерские изделия (печенье, пряники и другие изделия)	5
Дрожжи прессованные	1
Какао порошок, кос шейный напиток	2
Крахмал картофельный	3
Уксус 3%	2
Чай черный	21

Специи	
Соль	10
Поливитамины	1 драже 3 раза в неделю (через день)

#### Примечание

Инвалидам в психоневрологических интернатах рекомендуется выдавать 1-е блюда в количестве 400 граммов.

### **III. Нормативный среднесуточный продуктовый набор для диетического питания одного проживающего в стационарном учреждении (отделении) социального обслуживания гражданина пожилого возраста и инвалида с заболеваниями желудочно-кишечного тракта**

Наименование продуктов	Количество граммов на 1 день, брутто
1. Хлеб, крупа и другие зернопродукты Хлеб пшеничный	150
Хлеб ржано-пшеничный	150
Крупы	53
Макароны	24
Мука пшеничная	40
Сухари панировочные	1
2. Овощи	
Капуста белокочанная свежая	95
Картофель	183
Прочие овощи (лук, морковь, свекла, помидоры, зелень, зеленый горошек и другие овощи)	197
Томатное шоре	4
3. Фрукты и соки	

Фрукты и ягоды, цитрусовые (свежие)	200
Соки плодово-ягодные	74
Сухофрукты	10
4. Молоко и молочные продукты	
Кисломолочные продукты	200
Молоко	213
Творог	42
Сметана	17
Сыр твердый	13
5. Мясо и мясопродукты, птица, яйца и рыба	
Говядина 1 -й категории	82
Колбасные изделия	21
Курица потрошенная 1-й категории	48
Рыба (потрошенная, обезглавленная, крупная)	48

Яйца	4 штуки в неделю
6. Масла и жировые продукты	
Масло сливочное	24-
Масло растительное	14
7. Кондитерские изделия и другие продукты	
Сахар	53
Повидло, джем	10
Кондитерские изделия (печенье, пряники и другие изделия)	4
Дрожжи прессованные	1
Кислота лимонная	2
Какао порошок	1,5
Крахмал картофельный	3
Чай черный	2
Специи	1



Соль	4
------	---

#### Примечание

Для диетического питания гражданам пожилого возраста и инвалидам с заболеваниями желудочно-кишечного тракта рекомендуется выдавать 1-е блюда в количестве 300 граммов.

#### **IV. Нормативный среднесуточный продуктовый набор для диетического питания одного проживающего в стационарном учреждении (отделении) социального обслуживания гражданина пожилого возраста и инвалида с заболеванием сахарным диабетом**

Наименование продуктов	Количество граммов на 1 день, брутто
1. Хлеб, крупа и другие зернопродукты	
Хлеб пшеничный	10
Хлеб ржано- пшеничный	250
2. Макароны	16
Мука пшеничная	17
Сухари панировочные	1
Бобовые (фасоль, горох сухой)	17
3. Крупы	94
Крупа гречневая	40
Крупа манная	8
Крупа пшеничная "Полтавская"	11
Крупа ячневая	7
Крупа перловая	6

Крупа рисовая	6
Крупа пшенная	6
Крупа овсяная "Геркулес"	10
4. Овощи	
Картофель	65
Капуста белокочанная свежая	160
Прочие овощи (свекла, морковь, лук, огурцы, помидоры, зелень, зеленый горошек и другие овощи)	340
Томатное пюре	3,5
5. Фрукты и соки	
Фрукты	385
Сухофрукты (курага, чернослив)	61
Шиповник сухой	20
Сок без сахара	66
6. Молоко и молочные продукты	

Кисломолочные продукты	200
Молоко	240
Творог	80 .
Сметана	24
Сыр твердый	7
7. Мясо и мясопродукты, птица, яйца и	1
рыба	
Колбаса и колбасные изделия	21
Говядина 1-й категории	78
Курица потрошенная 1-й категории	46
Яйца	3,5 штуки в неделю
Рыба потрошенная обезглавленная, сельдь	56
8. Масла и жировые продукты	
Масло сливочное	23

Масло растительное	21
9. Кондитерские изделия и другие продукты	
Конфеты диабетические	2
Чай черный	
Дрожжи прессованные	0,2
Желатин	1
Кислота лимонная	8
Соль	4
Какао порошок	1

Сахарозаменители (ксилит)	4
Сахар*	

\*Сахар не входит в рецептуру блюд и не используется при приготовлении пищи, выдается больному по заключению врача.

При организации питания для граждан пожилого возраста и инвалидов с сердечно-сосудистыми заболеваниями рекомендуется:

1) ограничивать общее потребление поваренной соли до 5-6 граммов в сутки;

2) включать в рацион диетического питания пищевые продукты, содержащие липотропные вещества (творог, гречневая крупа, морепродукты, растительное масло и другие);

3) обогащать рацион диетического питания продуктами, содержащими калий, магний, кальций (овощи, фрукты, овсяная и гречневая крупы, молочные продукты и другие);

4) заменять большую часть мясных блюд рыбными;

5) ограничивать или исключать из рациона диетического питания продукты и блюда, возбуждающие сердечно-сосудистую и нервную системы (соленые и маринованные овощи, острые закуски, копчености и другие).

#### Примечания к разделам I-IV

При организации питания лиц пожилого возраста и инвалидов в стационарных учреждениях (отделениях) социального обслуживания следует учитывать:

1) обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания;

2) соблюдение гигиенических требований к ассортименту продуктов и технологии приготовления блюд;

3) включение в рацион питания пищевых продуктов лечебно-профилактического назначения;

4) обеспечение профилактики витаминной недостаточности;

5) соблюдение требований к пищевой ценности (калорийности и содержанию основных пищевых веществ) рационов и режиму питания;

6) недопущение длительных перерывов между отдельными приемами пищи, особенно между обедом и ужином и ужином предыдущего и завтраком последующего дня;

7) включение в меню ежедневно мяса или рыбы, зерновых продуктов (крупы, макаронных изделий) хлебобулочных изделий, овощей, фруктов, молочных продуктов, сахара; остальные продукты - еженедельно по семидневному меню.

Расчеты расхода сырья, выхода готовых изделий следует осуществлять согласно сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

При составлении меню для граждан пожилого возраста и инвалидов в стационарных учреждениях (отделениях) социального обслуживания следует:

- 1) ограничить потребление жира (общее потребление - не более 30 процентов);
- 2) потребление насыщенных животных жиров (не более 10 процентов от общей суточной калорийности рациона) и холестерина (не более 300мг/день);
- 3) обеспечить не менее трех раз в день потребление овощей и фруктов;
- 4) поддерживать на умеренном уровне потребление белка;
- 5) обеспечить баланс между количеством потребляемой энергии (количеством пищи) и физической активностью (затратами энергии);
- 6) снизить потребление поваренной соли до 6 граммов в день, при недостаточности йода использовать йодированную соль;
- 7) поддерживать с профилактической целью достаточный уровень потребления кальция.

По решению создаваемых в стационарных учреждениях (отделениях) социального обслуживания комиссий, состоящих из руководителя учреждения, заведующего медицинской частью, заведующего пищеблоком, с учетом медицинских показаний, гражданам пожилого возраста и инвалидам рекомендуется назначать дополнительное питание и увеличивать калорийность, пищевую ценность, количество продуктов и выход блюд на 15-20 процентов, а также допускается установление индивидуального объема выдаваемой пищи.

## **Приложение. "V. Нормы взаимозаменяемости некоторых продуктов при изготовлении блюд**

Приложение

к постановлению

Кабинета Министров

Республики Адыгея

от 24 января 2012 года N 23

(В ред. - [Постановления Кабинета Министров Республики Адыгея от 24.01.2012 г. N 23](#), НГР:RU01000201200031)

-----Т-----Т-----Т-----Т-----Т-----

{Наименование | Масса | Наименование |Эквивал| Кулинарное |

{ заменяемых |продукт| заменяющих |ентная | использование |

{ продуктов | ов | продуктов | масса | |

{ |брутто | |продукт| |

{ | (в | | ов | |

{ | килогра| |брутто | |

{ | | ммах) | | (в | |

{ | | | килогра| |

{ | | | | ммах) | |

+-----+-----+-----+-----+-----+

{1. Яйца без |1,00 |яичный порошок |0,28 |в блюдах из яиц, |

{скорлупы | | | |запеканках, мучных|

{ | | | |изделиях, для |

{ | | | |панирования |

{ | | | |изделий, в сладких|

{ | | | |блюдах |

+-----+-----+-----+-----+-----+

{ |1,00 |яичный меланж |1,00 | |

{ | | |мороженый | | |

+-----+-----+-----+-----+-----+

{2. Масло |1,00 |масло |1,13 |в кулинарных |

{коровье | |крестьянское | |изделиях и блюдах |

{несоленое | | | |(кроме заправки |

{вологодское | | | |блюд при отпуске) |



|||||

+-----+-----+-----+-----+-----+

||1,00 |масло коровье |1,06 ||

|| |любительское |||

+-----+-----+-----+-----+-----+

||1,00 |масло коровье |1,00 |в фаршах, блинах, |

|| |соленое (с | |оладьях |

|| |уменьшением |||

|| |закладки соли в |||

|| |рецептуре на |||

|| |0,02 кг) |||

+-----+-----+-----+-----+-----+

||1,00 |масло коровье |0,84 |в фаршах, блинах, |

|| |топленое | |оладьях и для |

|