



ПРАВИТЕЛЬСТВО УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

19 ноября 2021 г.

№ 592-П

Экз. № _____

г. Ульяновск

Об утверждении норм обеспечения за счёт бюджетных ассигнований областного бюджета Ульяновской области отдельных категорий обучающихся в государственных образовательных организациях Ульяновской области в период их обучения бесплатным питанием

В соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», статьёй 6¹ Закона Ульяновской области от 13.08.2013 № 134-ЗО «Об образовании в Ульяновской области» Правительство Ульяновской области п о с т а н о в л я е т:

1. Утвердить прилагаемые нормы обеспечения за счёт бюджетных ассигнований областного бюджета Ульяновской области отдельных категорий обучающихся в государственных образовательных организациях Ульяновской области в период их обучения бесплатным питанием.

2. Настоящее постановление вступает в силу на следующий день после дня его официального опубликования.

Председатель
Правительства области



В.Н.Разумков

УТВЕРЖДЕНЫ

постановлением Правительства
Ульяновской области

от 19 ноября 2021 г. № 592-П

**НОРМЫ
обеспечения за счёт бюджетных ассигнований
областного бюджета Ульяновской области отдельных категорий
обучающихся в государственных образовательных организациях
Ульяновской области в период их обучения бесплатным питанием**

Таблица 1

Для организации питания обучающихся, не требующих
специализированного (индивидуального) питания

Наименование пищевых продуктов	Количество пищевых продуктов в зависимости от возраста обучающихся (обед)*			
	7-11 лет (в том числе обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья)		12-18 лет (в том числе обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья)	
	в граммах, миллилитрах, брутто	в граммах, миллилитрах, нетто**	в граммах, миллилитрах, брутто	в граммах, миллилитрах, нетто**
1	2	3	4	5
Хлеб ржаной	28	28	42	42
Хлеб пшеничный	52,5	52,5	70	70
Мука пшеничная	5,25	5,25	7	7
Крупы, бобовые	15,75	15,75	17,5	17,5
Макаронные изделия	5,25	5,25	7	7
Картофель	87,5***	65,45	87,5***	65,45
Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая солёные и квашенные (не более 10 процентов от общего количества овощей) в том числе томат-пюре, зелень	122,5	98	140	112
Фрукты свежие	70	64,75	70	64,75
Сухофрукты	5,25	5,25	7	7
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные	70	70	70	70

1	2	3	4	5
Мясо I кат.	26,95 (33,25)	24,5	30,1 (36,75)	27,3
Субпродукты (печень, язык, сердце)	12,46	10,5	16,59	14
Птица (цыплята-бройлеры потрошённые I кат.)	17,85	12,25	26,6	18,85
Рыба-филе, в том числе филе слабо- или мало-солёное	25,55	20,3	33,92	26,95
Молоко	105	105	122,5	122,5
Кисломолочная пищевая продукция	52,5	52,5	63	63
Творог (с массовой долей жира 5-9 процентов)	17,5	17,5	21	21
Сыр	3,5	3,5	5,25	5,25
Сметана	3,5	3,5	3,5	3,5
Масло сливочное	10,5	10,5	12,25	12,25
Масло растительное	5,25	5,25	6,3	6,3
Яйцо куриное	14	14	14	14
Сахар****	10,5	10,5	12,25	12,25
Кондитерские изделия	3,5	3,5	5,25	5,25
Чай	0,35	0,35	0,7	0,7
Какао-порошок	0,35	0,35	0,42	0,42
Кофейный напиток	0,7	0,7	0,7	0,7
Дрожжи хлебопекарные	0,07	0,07	0,105	0,105
Крахмал	1,05	1,05	1,4	1,4
Соль пищевая поваренная йодированная	1,05	1,05	1,75	1,75
Специи	0,7	0,7	0,7	0,7

Примечание:

* Указанные нормы потребления пищевых продуктов предусмотрены для обучающихся в зависимости от времени их пребывания в образовательной организации: в случае если обучение организовано в односменном режиме – обед (35 процентов суточной потребности в пищевых веществах и энергии).

** Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение норм питания в соответствии с данными, приведёнными в графах 3 и 5 (без учёта тарирования или упаковки).

*** Масса брутто приводится с учётом нормы образования отходов, равной 25 процентов.

**** В том числе для приготовления блюд и напитков в случае использования пищевых продуктов промышленного производства, содержащих

сахар (сгущённое молоко, кисели и др.), количество выдаваемого сахара должно быть уменьшено в зависимости от его объёма в используемом готовом продукте.

Таблица 2

Для организации питания обучающихся, страдающих сахарным диабетом

Наименование пищевых продуктов	Количество пищевых продуктов в зависимости от возраста обучающихся (обед)*	
	7-11 лет (в том числе обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья), в граммах, миллилитрах, нетто**	12-18 лет (в том числе обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья), в граммах, миллилитрах, нетто**
1	2	3
Хлеб ржаной	52,5	70
Хлеб пшеничный	28	42
Мука пшеничная	5,25	7
Крупы, бобовые	15,75	17,5
Макаронные изделия	5,25	7
Картофель	65,45	65,45
Овощи	112	126
Фрукты свежие	35	35
Орехи, сухофрукты (чернослив, курага, яблоко, груша)	21	24,5
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные (без сахара)	70	70
Мясо жилованное	26,25	29,75
Птица (цыплята-бройлеры потрошёные I кат.)	14	21
Рыба (филе)	20,3	26,95
Молоко	105	105
Кисломолочные продукты (с массовой долей жира 2,5-3,2 процента)	52,5	63
Творог (с массовой долей жира, не превышающей 9 процентов)	17,5	21
Сыр	2,1	2,8
Сметана (с массовой долей жира, не превышающей 15 процентов)	3,5	3,5
Масло растительное	5,25	6,3
Яйцо куриное диетическое	14	14
Заменитель сахара (сорбит, ксилит, стевия)	14	14
Чай	0,14	0,14
Дрожжи хлебопекарные	0,35	0,7
Соль пищевая поваренная йодированная	1,4	1,4

Примечание:

* Указанные нормы потребления пищевых продуктов предусмотрены для обучающихся в зависимости от времени их пребывания в образовательной организации: в случае если обучение организовано в односменном режиме – обед (35 процентов суточной потребности в пищевых веществах и энергии).

** Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение норм питания в соответствии с данными, приведёнными в графах 2 и 3 (без учёта тарирования или упаковки).

Таблица 3

Для организации питания обучающихся, страдающих целиакией

Наименование пищевых продуктов	Количество пищевых продуктов в зависимости от возраста обучающихся (обед)*	
	7-11 лет (в том числе обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья), в граммах, миллилитрах, нетто**	12-18 лет (в том числе обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья), в граммах, миллилитрах, нетто**
1	2	3
Хлеб безглютеновый***	70	87,5
Мука картофельная (рисовая)	1,75	1,75
Крупы (рис, гречка, пшено)	17,5	19,25
Картофель	66,5	66,5
Овощи, зелень	119	122,5
Фрукты свежие	70	91
Соки фруктовые	80,5	80,5
Сухофрукты	5,25	5,25
Безглютеновая выпечка и кондитерские изделия****	7	7
Сахар	17,5	17,5
Мясо I кат.	49	52,5
Птица	14	15,75
Рыба (филе)*****	17,5	21
Молоко, кефир*****	175	192,5
Творог детский безглютеновый	17,5	17,5
Сметана	4,2	5,25
Масло сливочное	10,5	12,25
Масло растительное	3,5	5,25
Яйцо*****	14	14
Сыр безглютеновый	3,5	3,5
Чай	0,21	0,21
Соль пищевая поваренная йодированная	1,4	1,4

Примечание:

* Указанные нормы потребления пищевых продуктов предусмотрены для обучающихся в зависимости от времени их пребывания в образовательной организации: в случае если обучение организовано в односменном режиме – обед (35 процентов суточной потребности в пищевых веществах и энергии).

** Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение норм питания в соответствии с данными, приведёнными в графах 2 и 3 (без учёта тарирования или упаковки).

*** Для приготовления безглютенового хлеба рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлеба.

**** Рекомендуется использовать смеси сухие низкобелковые безглютеновые для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, безглютеновые зерновые продукты, готовые к употреблению («сухие завтраки»).

***** При пищевой аллергии используются в соответствии с индивидуальной переносимостью.

Таблица 4

Для организации питания обучающихся, страдающих фенилкетонурией

Наименование пищевых продуктов	Количество пищевых продуктов в зависимости от возраста обучающихся (обед)*	
	7-11 лет (в том числе обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья), в граммах, миллилитрах, нетто**	12-18 лет (в том числе обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья), в граммах, миллилитрах, нетто**
1	2	3
Хлеб низкобелковый	80,5	112
Мука низкобелковая	5,25	7
Молоко и молочные продукты низкобелковые	105	105
Крупы низкобелковые	15,75	17,5
Макаронные изделия безбелковые	21	31,5
Картофель	42	52,5
Овощи	122,5	140
Фрукты свежие	91	105
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные	70	70
Масло сливочное	12,25	14
Масло растительное	7	7

1	2	3
Кондитерские изделия специализированные безбелковые	26,25	35
Сахар	14	14
Чай	0,14	0,14
Какао-порошок низкобелковый	0,42	0,42
Соль пищевая поваренная йодированная	1,4	1,4

Примечание:

* Указанные нормы потребления пищевых продуктов предусмотрены для обучающихся в зависимости от времени их пребывания в образовательной организации: в случае если обучение организовано в односменном режиме – обед (35 процентов суточной потребности в пищевых веществах и энергии).

** Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение норм питания в соответствии с данными, приведёнными в графах 2 и 3 (без учёта тарирования или упаковки).

Таблица 5

Для организации питания обучающихся, страдающих муковисцидозом

Наименование пищевых продуктов	Количество пищевых продуктов в зависимости от возраста обучающихся (обед)*	
	7-11 лет (в том числе обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья), в граммах, миллилитрах, нетто**	12-18 лет (в том числе обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья), в граммах, миллилитрах, нетто**
1	2	3
Хлеб ржаной	28	42
Хлеб пшеничный	52,5	70
Мука пшеничная	5,25	7
Крупы, бобовые	17,5	22,75
Макаронные изделия	5,25	7
Картофель	70	80,5
Овощи	98	112
Фрукты свежие	87,5	115,5
Сухофрукты	7	14
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные	70	70
Мясо жилованное	27,3	28,7
Птица (цыплята-бройлеры потрошённые I кат.)	17,5	21

1	2	3
Рыба (филе)***	20,3	26,95
Молоко	105	105
Кисломолочные продукты	52,5	63
Творог	21	25,55
Сыр	3,5	4,2
Сметана	4,55	5,25
Масло сливочное	12,25	14
Масло растительное	6,3	8,05
Яйцо	14	14
Сахар	14	14
Кондитерские изделия	3,5	5,25
Чай	0,14	0,14
Какао-порошок	0,42	0,42
Дрожжи хлебопекарные	0,35	0,7
Соль пищевая поваренная	3,5	3,5

Примечание:

* Указанные нормы потребления пищевых продуктов предусмотрены для обучающихся в зависимости от времени их пребывания в образовательной организации: в случае если обучение организовано в односменном режиме – обед (35 процентов суточной потребности в пищевых веществах и энергии).

** Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение норм питания в соответствии с данными, приведёнными в графах 2 и 3 (без учёта тарирования или упаковки).

*** Рекомендуется использовать жирную морскую рыбу: сельдь, сёмгу, форель, лососевые виды рыб, скумбрию, тунца.

Таблица 6

НОРМЫ

замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами
в граммах (нетто) с учётом их пищевой ценности

Вид пищевого продукта	Масса, в граммах	Вид пищевого продукта-заменителя	Масса, в граммах
1	2	3	4
Мясо говядины	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9 процентов	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104

1	2	3	4
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 процента	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5 процента	100
		Молоко сгущённое (цельное и с сахаром)	40
		Сгущёно-варёное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9 процентов	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9 процентов	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное 1 штука	41	Творог с массовой долей жира 9 процентов	31
		Мясо говядина	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Творог с массовой долей жира 9 процентов	105
		Мясо говядина	87
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свёкла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зелёный	40
		Горошек зелёный консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		яблоки	12
		чернослив	17
курага	8		
изюм	22		