



# ПРАВИТЕЛЬСТВО УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

## ПОСТАНОВЛЕНИЕ

12 июля 2024 г.

405-П

№ \_\_\_\_\_

Экз. № \_\_\_\_\_

г. Ульяновск

### О внесении изменений в постановление Правительства Ульяновской области от 19.11.2021 № 592-П

Правительство Ульяновской области п о с т а н о в л я е т:

1. Внести в 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, утверждённые постановлением Правительства Ульяновской области от 19.11.2021 № 592-П «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», следующие изменения:

1) таблицу 1 изложить в следующей редакции:

«Таблица 1

**Для организации питания обучающихся,  
не указанных в таблицах 2-5 настоящих норм**

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, штуках, нетто**	в граммах, миллилитрах, штуках, нетто**
1	2	3
Хлеб ржаной	28	42
Хлеб пшеничный	52,5	70
Мука пшеничная	5,25	7
Крупы, бобовые	15,75	17,5

1	2	3
Макаронные изделия	5,25	7
Картофель	65,45	65,45
Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая солёные и квашенные (не более 10 процентов общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень	98	112
Фрукты свежие	64,75	64,75
Сухофрукты	5,25	7
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные	70	70
Мясо I кат.	24,5	27,3
Субпродукты (печень, язык, сердце)	10,5	14
Птица (цыплята-бройлеры потрошённые I кат.)	12,25	18,85
Рыба-филе, в том числе филе слабо- или малосолёное	20,3	26,95
Молоко	105	122,5
Кисломолочная пищевая продукция	52,5	63
Творог (с массовой долей жира 5-9 процентов)	17,5	21
Сыр	3,5	5,25
Сметана	3,5	3,5
Масло сливочное	10,5	12,25
Масло растительное	5,25	6,3
Яйцо куриное	0,35	0,35
Сахар***	10,5	12,25
Кондитерские изделия	3,5	5,25
Чай	0,35	0,7
Какао-порошок	0,35	0,42
Кофейный напиток	0,7	0,7
Дрожжи хлебопекарные	0,07	0,105
Крахмал	1,05	1,4
Соль пищевая поваренная йодированная	1,05	1,75
Специи	0,7	0,7

Примечания:

\* Указанные нормы зависят от времени пребывания обучающихся в образовательной организации и, если обучение организовано в одну смену, относятся к обеду (35 процентов объёма суточной потребности в пищевых веществах и энергии).

\*\* Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и времени года. В процессе формирования меню следует руководствоваться нормами, содержащимися в графах 2 и 3 таблицы (без учёта тарирования или упаковки).

\*\*\* В том числе для приготовления блюд и напитков в случае использования пищевых продуктов промышленного производства, содержащих сахар (сгущённое молоко, кисели и подобные им пищевые продукты), количество выдаваемого сахара должно быть уменьшено в зависимости от его объёма в используемом готовом пищевом продукте.

\_\_\_\_\_»;

2) в таблице 2:

а) в головке слово «нетто» заменить словами «штуках, нетто»;

б) строку «яйцо куриное диетическое» изложить в следующей редакции:

«	Яйцо куриное диетическое	0,35	0,35	»;
---	--------------------------	------	------	----

в) примечание изложить в следующей редакции:

«Примечания:

\* Указанные нормы зависят от времени пребывания обучающихся в образовательной организации и, если обучение организовано в одну смену, относятся к обеду (35 процентов объёма суточной потребности в пищевых веществах и энергии).

\*\* Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и времени года. В процессе формирования меню следует руководствоваться нормами, содержащимися в графах 2 и 3 таблицы (без учёта тарирования или упаковки).»;

3) в таблице 3:

а) в головке слово «нетто» заменить словами «штуках, нетто»;

б) строку «Яйцо \*\*\*\*\*» изложить в следующей редакции:

«	Яйцо куриное*****	0,35	0,35	»;
---	-------------------	------	------	----

в) примечание изложить в следующей редакции:

«Примечания:

\* Указанные нормы зависят от времени пребывания обучающихся в образовательной организации и, если обучение организовано в одну смену, относятся к обеду (35 процентов объёма суточной потребности в пищевых веществах и энергии).

\*\* Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и времени года. В процессе формирования меню следует руководствоваться нормами, содержащимися в графах 2 и 3 таблицы (без учёта тарирования или упаковки).

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

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

\*\*\*\*\* В случае наличия у обучающихся пищевой аллергии используются с учётом индивидуальной переносимости.»;

4) примечание к таблице 4 изложить в следующей редакции:

«Примечания:

\* Указанные нормы зависят от времени пребывания обучающихся в образовательной организации и, если обучение организовано в одну смену, относятся к обеду (35 процентов объёма суточной потребности в пищевых веществах и энергии).

\*\* Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и времени года. В процессе формирования меню следует руководствоваться нормами, содержащимися в графах 2 и 3 таблицы (без учёта тарирования или упаковки).»;

5) в таблице 5:

а) в головке слово «нетто» заменить словами «штуках, нетто»;

б) строку «Яйцо» изложить в следующей редакции:

« Яйцо куриное диетическое	0,35	0,35	»;
----------------------------	------	------	----

в) примечание изложить в следующей редакции:

«Примечания:

\* Указанные нормы зависят от времени пребывания обучающихся в образовательной организации и, если обучение организовано в одну смену, относятся к обеду (35 процентов объёма суточной потребности в пищевых веществах и энергии).

\*\* Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и времени года. В процессе формирования меню следует руководствоваться нормами, содержащимися в графах 2 и 3 таблицы (без учёта тарирования или упаковки).

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

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

Исполняющий обязанности  
Председателя  
Правительства области



Е.А.Лазарев