

Таблица 2

**Нормы обеспечения питанием обучающихся
в кадетских корпусах**

№ п/п	Наименование продуктов	Суточная норма на одного обучающегося при пятиразовом питании		Суточная норма на одного обучающегося при трехразовом питании	
		10–13 лет	14–18 лет	10–13 лет	14–18 лет
		в г, мл, бруто		в г, мл, бруто	
1	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	150	150	98	98
2	Хлеб пшеничный	200	250	130	163
3	Мука пшеничная	50	50	33	33
4	Крупы, бобовые	56	75	36	49
5	Макаронные изделия	20	25	13	16
6	Картофель	450<*>	450<*>	293<*>	293<*>
7	Овощи свежие, зелень	400	400	260	260
8	Фрукты (плоды) свежие	300	400	195	260
9	Фрукты (плоды) сухие, в том числе шиповник	20	20	13	13
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные	200	200	130	130
11	Мясо жилованное 1 категории	150	150	98	98
12	Куры 1 категории потрошенные	76	76	49	49
13	Рыба – филе	80	80	52	52
14	Колбасные изделия	25	25	16	16
15	Молоко (массовая доля жира 2,5 %, 3,2 %)	320	320	208	208

16	Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5 %, 3,2 %)	180	180	117	117
17	Творог (массовая доля жира не более 9 %)	60	60	39	39
18	Сыр	15	15	10	10
19	Сметана (массовая доля жира не более 15 %)	15	15	10	10
20	Масло сливочное	50	50	33	33
21	Масло растительное	25	25	16	16
22	Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.
23	Сахар <*>	70	70	46	46
24	Кондитерские изделия	50	50	33	33
25	Чай	2	2	1	1
26	Какао	9	9	6	6
27	Дрожжи хлебопекарные	2	2	1,3	1,3
28	Соль поваренная пищевая йодированная	10	15	7	10

Примечания:

<*> Масса брутто приводится для нормы отходов 25 %.

<*> В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов санитарных правил.