

ПОСТАНОВЛЕНИЕ СОВЕТА МИНИСТРОВ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ  
27 апреля 2013 г. № 317

**О нормах питания и денежных нормах расходов на питание обучающихся, а также участников образовательных мероприятий из числа лиц, обучающихся в учреждениях образования**

На основании пункта 3 статьи 40 Кодекса Республики Беларусь об образовании Совет Министров Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые:

1.1. нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в яслях, яслях-садах, детских садах, дошкольных центрах развития ребенка, специальных яслях-садах, специальных детских садах, учебно-педагогических комплексах при освоении содержания образовательной программы дошкольного образования, образовательной программы специального образования на уровне дошкольного образования, образовательной программы специального образования на уровне дошкольного образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью;

1.2. нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в санаторных яслях-садах, санаторных детских садах, санаторных группах, учреждении образования «Республиканский центр для детей дошкольного возраста с нарушением слуха» с длительностью пребывания 12–24 часа;

1.3. нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в яслях, яслях-садах, детских садах, дошкольных центрах развития ребенка, специальных яслях-садах, специальных детских садах, учебно-педагогических комплексах при освоении содержания образовательной программы дошкольного образования, образовательной программы специального образования на уровне дошкольного образования, образовательной программы специального образования на уровне дошкольного образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью, проживающих на территории радиоактивного загрязнения;

1.4. нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в санаторных яслях-садах, санаторных детских садах, санаторных группах, проживающих на территории радиоактивного загрязнения, с длительностью пребывания 12–24 часа;

1.5. нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в центрах коррекционно-развивающего обучения и реабилитации с длительностью пребывания 6–8 часов (двухразовое питание), 9–10,5 часа (трехразовое питание), 12–24 часа (четырёхразовое питание);

1.6. нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся

в начальных школах, базовых школах, средних школах, гимназиях, лицеях, учебно-педагогических комплексах (кроме средних школ – училищ олимпийского резерва) при освоении содержания образовательных программ общего среднего образования, образовательных программ специального образования на уровне общего среднего образования, специальных общеобразовательных и вспомогательных школах, в том числе группах продленного дня, а также в учреждениях высшего образования при освоении содержания образовательной программы среднего образования с длительностью пребывания 6–8 часов (двухразовое питание);

1.7. нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в начальных школах, базовых школах, средних школах, гимназиях, лицеях, учебно-педагогических комплексах (кроме средних школ – училищ олимпийского резерва) при освоении содержания образовательных программ общего среднего образования, образовательных программ специального образования на уровне общего среднего образования, специальных общеобразовательных и вспомогательных школах, в том числе группах продленного дня, а также в учреждениях высшего образования при освоении содержания образовательной программы среднего образования с длительностью пребывания 9–10,5 часа (трехразовое питание);

1.8. нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в гимназиях-интернатах, общежитиях учреждений общего среднего образования (четырёхразовое питание);

1.9. нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в санаторных школах-интернатах, кроме санаторных школ-интернатов для детей с заболеванием туберкулезом и риском его развития (пятиразовое питание);

1.10. нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в санаторных школах-интернатах для детей с заболеванием туберкулезом и риском его развития (пятиразовое питание);

1.11. нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в специальных общеобразовательных школах-интернатах и вспомогательных школах-интернатах (четырёхразовое питание);

1.12. нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в начальных школах, базовых школах, средних школах, гимназиях, лицеях, учебно-педагогических комплексах (кроме средних школ – училищ олимпийского резерва) при освоении содержания образовательных программ общего среднего образования, образовательных программ специального образования на уровне общего среднего образования, специальных общеобразовательных школах, вспомогательных школах на территории радиоактивного загрязнения (одноразовое питание);

1.13. нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в начальных школах, базовых школах, средних школах, гимназиях, лицеях, учебно-педагогических комплексах (кроме средних школ – училищ олимпийского резерва) при освоении содержания образовательных программ общего среднего образования, образовательных программ специального образования на уровне общего среднего образования, специальных общеобразовательных школах, вспомогательных школах на территории радиоактивного загрязнения в зоне последующего отселения и в зоне с правом на отселение, а также в зоне проживания с периодическим радиационным контролем для посещающих группы продленного дня (двухразовое питание);

1.14. нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в начальных школах, базовых школах, средних школах, гимназиях, лицеях, учебно-педагогических комплексах (кроме средних школ – училищ олимпийского резерва) при освоении содержания образовательных программ общего среднего образования, образовательных программ специального образования на уровне общего среднего образования, специальных общеобразовательных школах, вспомогательных школах на территории радиоактивного загрязнения в зоне последующего отселения и в зоне с правом на отселение для посещающих группы продленного дня (трехразовое питание);

1.15. нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в учреждениях профессионально-технического, среднего специального и высшего образования при освоении содержания образовательных программ профессионально-технического образования;

1.16. нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в оздоровительных лагерях дневного пребывания (трехразовое питание);

1.17. нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в оздоровительных лагерях круглосуточного пребывания (пятиразовое питание);

1.18. нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в образовательно-оздоровительных центрах, оздоровительных лагерях круглосуточного пребывания оборонно-спортивного профиля, труда и отдыха (пятиразовое питание);

1.19. нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся, проживающих в общежитии учреждения образования «Белорусская государственная хореографическая гимназия-колледж» (четыре разовое питание);

1.20. денежные нормы расходов на питание участников образовательных мероприятий из числа лиц, обучающихся в учреждениях образования.

2. Установить, что:

2.1. обучающиеся, указанные в пункте 5 Положения об организации питания учащихся, получающих общее среднее образование, специальное образование на уровне общего среднего образования, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 21 февраля 2005 г. № 177 (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2005 г., № 35, 5/15618), обеспечиваются бесплатным одноразовым питанием за счет средств республиканского и местных бюджетов в размере 60 процентов от соответствующей денежной нормы расходов на питание, предусмотренной согласно подпункту 1.6 пункта 1 настоящего постановления.

При этом энергетическая ценность (теоретическая) рациона бесплатного одноразового питания должна находиться в пределах:

завтрак – 580–630 ккал для обучающихся в возрасте 6–10 лет, 650–710 ккал – 11–13 лет, 710–770 ккал – 14–17 лет;

обед – 810–890 ккал для обучающихся в возрасте 6–10 лет, 900–1000 ккал – 11–13 лет, 1000–1080 ккал – 14–17 лет;

2.2. нормы питания и денежные нормы расходов на питание, утверждаемые настоящим постановлением, применяются при организации питания для обучающихся:

2.2.1. в иных организациях, у индивидуальных предпринимателей, которым в соответствии с законодательством предоставлено право осуществлять образовательную деятельность, при реализации ими образовательной программы дошкольного образования, образовательной программы специального образования на уровне дошкольного образования, образовательной программы специального образования на уровне дошкольного образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью (далее – иные организации, индивидуальные предприниматели) согласно подпунктам 1.1–1.4 пункта 1 настоящего постановления;

2.2.2. в начальных школах, базовых школах, средних школах, гимназиях, лицеях, учебно-педагогических комплексах (кроме средних школ – училищ олимпийского резерва) при освоении содержания образовательных программ общего среднего образования, образовательных программ специального образования на уровне общего среднего образования, специальных общеобразовательных школах, вспомогательных школах на территории, не подвергшейся радиоактивному загрязнению, и постоянно (преимущественно) проживающих на территории радиоактивного загрязнения согласно подпунктам 1.12 и 1.13 пункта 1 настоящего постановления;

2.3. при пребывании обучающихся от 2 до 7 часов в учреждениях дошкольного образования, специальных дошкольных учреждениях, учебно-педагогических комплексах при освоении содержания образовательной программы дошкольного образования, образовательной программы

специального образования на уровне дошкольного образования, образовательной программы специального образования на уровне дошкольного образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью, иных организациях, у индивидуальных предпринимателей денежная норма расходов на питание рассчитывается в зависимости от кратности питания ребенка: завтрак – 30 процентов, обед – 40 процентов, полдник – 10 процентов, ужин – 20 процентов от установленной соответствующей денежной нормы;

2.4. при проведении летних оздоровительных мероприятий (до 90 дней) в учреждениях дошкольного образования, специальных дошкольных учреждениях, учебно-педагогических комплексах при освоении содержания образовательной программы дошкольного образования, образовательной программы специального образования на уровне дошкольного образования, образовательной программы специального образования на уровне дошкольного образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью, иных организациях, у индивидуальных предпринимателей денежные нормы расходов на питание увеличиваются до 10 процентов;

2.5. к образовательным мероприятиям относятся проводимые на территории Республики Беларусь организуемые Министерством образования, управлениями (отделами) образования местных исполнительных и распорядительных органов, комитетом по образованию Минского горисполкома (далее – государственные органы управления образованием) за счет средств республиканского и (или) местных бюджетов слеты, олимпиады, конкурсы, фестивали, турниры, семинары, конференции и другие мероприятия в соответствии с утвержденными планами проведения централизованных образовательных мероприятий. Образовательные мероприятия могут проводиться за пределами территории Республики Беларусь;

2.6. питание участников образовательных мероприятий организуется в столовых или кафе второй или третьей наценочной категории. В отдельных случаях при проведении образовательных мероприятий по решению государственных органов управления образованием допускается организация питания в кафе или ресторанах первой или высшей наценочной категории.

При организации одноразового питания участников образовательных мероприятий стоимость дневного рациона на одного участника составляет: завтрак – 33 процента, обед – 45 процентов, ужин – 22 процента от денежной нормы, утвержденной в соответствии с подпунктом 1.20 пункта 1 настоящего постановления.

Местные исполнительные и распорядительные органы исходя из возможностей их бюджетов могут устанавливать конкретные размеры денежных норм расходов на питание участников образовательных мероприятий в пределах денежных норм, утвержденных в соответствии с подпунктом 1.20 пункта 1 настоящего постановления;

2.7. при организации питания участников образовательных мероприятий, проводимых за пределами территории Республики Беларусь, за счет (полностью либо частично) направляющей стороны денежные нормы (в иностранной валюте и белорусских рублях) определяются исходя из установленных законодательством норм суточных и порядком их возмещения при служебных командировках за границу.

3. При организации питания в учреждениях дошкольного, общего среднего, специального, профессионально-технического, среднего специального и высшего образования, воспитательно-оздоровительных учреждениях образования за счет средств республиканского и местных бюджетов, в том числе с использованием средств государственного социального страхования, при проведении образовательных мероприятий юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, специализирующимися на оказании услуг общественного питания, иными организациями, имеющими в своем составе соответствующие структурные подразделения, иными организациями, индивидуальными предпринимателями, которым в соответствии с законодательством предоставлено право осуществлять образовательную деятельность, либо этими учреждениями образования в столовых, являющихся структурными подразделениями учреждений образования и функционирующих на возмездной основе, к денежным нормам расходов на питание применяется повышающий коэффициент 1,3.

4. Рекомендовать областным и Минскому городскому Советам депутатов в пределах своей компетенции принимать дополнительные меры по социальной поддержке обучающихся при организации питания (за исключением организации питания при проведении образовательных мероприятий).

5. Министерству образования по согласованию с Министерством финансов ежеквартально вносить в Совет Министров Республики Беларусь предложения по пересмотру денежных норм расходов на питание, установленных в соответствии с пунктом 1 настоящего постановления.

6. Признать утратившими силу:

постановление Совета Министров Республики Беларусь от 27 декабря 2010 г. № 1902 «О денежных нормах расходов на питание участников централизованных мероприятий из числа лиц, обучающихся в учреждениях образования» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2011 г., № 2, 5/33082);

постановление Совета Министров Республики Беларусь от 6 августа 2011 г. № 1063 «О нормах питания и денежных нормах расходов на питание обучающихся» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2011 г., № 94, 5/34298);

постановление Совета Министров Республики Беларусь от 26 ноября 2011 г. № 1603 «О внесении изменений в постановление Совета Министров Республики Беларусь от 6 августа 2011 г. № 1063» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2011 г., № 134, 5/34846);

постановление Совета Министров Республики Беларусь от 15 декабря 2011 г. № 1693 «О внесении изменений в постановление Совета Министров Республики Беларусь от 27 декабря 2010 г. № 1902» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2011 г., № 142, 5/34947);

постановление Совета Министров Республики Беларусь от 30 мая 2012 г. № 490 «О внесении изменений в постановление Совета Министров Республики Беларусь от 6 августа 2011 г. № 1063» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2012 г., № 62, 5/35765);

постановление Совета Министров Республики Беларусь от 18 октября 2012 г. № 941 «О внесении изменений в постановление Совета Министров Республики Беларусь от 6 августа 2011 г. № 1063» (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 24.10.2012, 5/36377);

постановление Совета Министров Республики Беларусь от 20 декабря 2012 г. № 1183 «О внесении изменений в постановление Совета Министров Республики Беларусь от 27 декабря 2010 г. № 1902» (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 23.12.2012, 5/36664).

7. Настоящее постановление вступает в силу после его официального опубликования.

**Премьер-министр  
Республики Беларусь**

**М.Мясникович**

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Совета Министров  
Республики Беларусь  
27.04.2013 № 317

**Нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в яслях, яслях-садах, детских садах, дошкольных центрах развития ребенка, специальных яслях-садах, специальных детских садах, учебно-педагогических комплексах при освоении содержания образовательной программы дошкольного образования, образовательной программы специального образования на уровне дошкольного образования, образовательной программы специального образования на уровне дошкольного образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью**

Таблица 1

Нормы питания

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов | Возраст обучающихся                      |          |                |          |
|-------------------------|--|----------|----------------|----------|
|                         | 1–2 года                                 |          | 3 года – 6 лет |          |
|                         | в учреждениях с длительностью пребывания |          |                |          |
|                         | 10,5 часа                                | 12 часов | 10,5 часа      | 12 часов |
| 1. Хлеб пшеничный*      | 40                                       | 65       | 60             | 90       |
| 2. Хлеб ржаной*         | 40                                       | 40       | 60             | 90       |
| 3. Мука пшеничная       | 10                                       | 10       | 10             | 15       |
| 4. Крахмал картофельный | 2  | 3        | 3              | 3        |
| 5. Макароны изделия     | 6  | 7        | 8              | 10       |
| 6. Крупы                | 25                                       | 25       | 25             | 28       |
| 7. Бобовые              | 2  | 3        | 3              | 4        |
| 8. Картофель            | 100                                      | 110      | 140            | 170      |
| 9. Овощи                | 120                                      | 170      | 150            | 210      |
| 10. Томат-пюре          | 0,5                                      | 0,5      | 0,5            | 2        |
| 11. Фрукты              | 100                                      | 160      | 140            | 180      |
| 12. Сухофрукты**        | 15                                       | 18       | 18             | 20       |
| 13. Соки                | 80                                       | 100      | 100            | 120      |

| (масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)                          |  |          |                |          |
|--|--|----------|----------------|----------|
| Группы и виды продуктов  | Возраст обучающихся                      |          |                |          |
|  | 1–2 года                                 |          | 3 года – 6 лет |          |
|  | в учреждениях с длительностью пребывания |          |                |          |
|  | 10,5 часа                                | 12 часов | 10,5 часа      | 12 часов |
| 14. Мясо   | 40                                       | 47       | 55             | 57       |
| 15. Птица  | 10                                       | 10       | 10             | 15       |
| 16. Колбасные изделия  | 5  | 5        | 5              | 10       |
| 17. Молоко и кисломолочные продукты  | 350                                      | 500      | 400            | 500      |
| 18. Масло сливочное  | 13                                       | 18       | 20             | 23       |
| 19. Творог   | 40                                       | 45       | 45             | 50       |
| 20. Сметана  | 8  | 10       | 10             | 12       |
| 21. Сыр  | 3  | 5        | 7              | 8        |
| 22. Яйцо   | 16                                       | 20       | 20             | 25       |
| 23. Рыба   | 20                                       | 23       | 30             | 32       |
| 24. Масло растительное   | 10                                       | 10       | 12             | 16       |
| 25. Сахар  | 45                                       | 50       | 52             | 57       |
| 26. Кондитерские изделия (мучные кондитерские изделия, зефир, мармелад, варенье, джем) | 10                                       | 16       | 15             | 16       |
| 27. Дрожжи   | 0,5                                      | 0,5      | 0,5            | 1        |
| 28. Чай  | 0,2                                      | 0,2      | 0,2            | 0,5      |
| 29. Кофейный напиток   | 1,5                                      | 2        | 2              | 4        |
| 30. Какао  | 1  | 0,8      | 1,5            | 2        |
| 31. Лимонная кислота   | 0,1                                      | 0,1      | 0,2            | 0,2      |
| 32. Соль   | 5  | 6        | 7              | 8        |
| 33. Аскорбиновая кислота, мг   | 45                                       | 45       | 50             | 50       |

\* Нормы хлеба могут изменяться с учетом его фактического потребления; при использовании хлебобулочных изделий собственного производства нормы хлеба уменьшаются, а нормы на необходимые для их изготовления продукты увеличиваются.

\*\* Допускается сезонная замена сухофруктов свежими фруктами.

Таблица 2

**Денежные нормы расходов на питание**

(рублей)

| Возраст обучающихся | В день на одного обучающегося            |          |
|---------------------|--|----------|
|                     | в учреждениях с длительностью пребывания |          |
|                     | 10,5 часа                                | 12 часов |
| 1–2 года            | 11 400                                   | 14 850   |
| 3 года – 6 лет      | 14 450                                   | 17 910   |

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Совета Министров  
Республики Беларусь  
27.04.2013 № 317

**Нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в санаторных яслях-садах, санаторных детских садах, санаторных группах, учреждении образования «Республиканский центр для детей дошкольного возраста с нарушением слуха» с длительностью пребывания 12–24 часа**

Таблица 1

**Нормы питания**

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов | Возраст обучающихся |                |                              |
|-------------------------|---------------------|----------------|------------------------------|
|                         | 1–2 года            | 3 года – 6 лет | 3 года – 6 лет<br>(диета II) |
| 1. Хлеб пшеничный*      | 65                  | 95             | 160                          |
| 2. Хлеб ржаной*         | 40                  | 95             | 30                           |
| 3. Мука пшеничная       | 12                  | 15             | 15                           |
| 4. Крахмал картофельный | 4                   | 4              | 4                            |
| 5. Макароны изделия     | 10                  | 15             | 15                           |
| 6. Крупы                | 25                  | 35             | 35                           |
| 7. Бобовые              | 1                   | 2              | –                            |
| 8. Картофель            | 110                 | 170            | 170                          |
| 9. Овощи                | 180                 | 250            | 250                          |
| 10. Томат-пюре**        | 1                   | 1              | –                            |
| 11. Фрукты              | 200                 | 250            | 250                          |
| 12. Сухофрукты***       | 15                  | 15             | 18                           |
| 13. Шиповник сухой      | 5                   | 5              | 5                            |

| Группы и виды продуктов  | (масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося) |                |                             |
|--|---|----------------|-----------------------------|
|  | Возраст обучающихся   |                |                             |
|  | 1–2 года  | 3 года – 6 лет | 3 года – 6 лет<br>(диета П) |
| 14. Соки   | 150   | 200            | 200                         |
| 15. Мясо   | 50  | 60             | 60                          |
| 16. Птица  | 10  | 15             | 15                          |
| 17. Колбасные изделия  | 5   | 10             | 10                          |
| 18. Молоко и кисло-молочные продукты   | 550   | 500            | 500                         |
| 19. Масло сливочное  | 22  | 30             | 28                          |
| 20. Творог   | 50  | 55             | 60                          |
| 21. Сметана  | 10  | 15             | 14                          |
| 22. Сыр  | 5   | 11             | 5                           |
| 23. Яйцо   | 25  | 30             | 30                          |
| 24. Рыба   | 26  | 46             | 50                          |
| 25. Масло растительное   | 10  | 15             | 11                          |
| 26. Сахар  | 55  | 55             | 60                          |
| 27. Кондитерские изделия (мучные кондитерские изделия, зефир, мармелад, варенье, джем) | 16  | 16             | 16                          |
| 28. Дрожжи   | 1   | 1              | 1                           |
| 29. Чай  | 0,2   | 0,5            | 0,5                         |
| 30. Кофе ячменный  | 3   | 4              | 4                           |
| 31. Какао  | 2   | 2              | –                           |
| 32. Соль   | 4   | 6              | 5                           |
| 33. Лимонная кислота**   | 0,2   | 0,2            | 0,2                         |
| 34. Аскорбиновая кислота, мг   | 45  | 50             | 50                          |

\* Нормы хлеба могут изменяться с учетом его фактического потребления; при использовании хлебобулочных изделий собственного производства нормы хлеба уменьшаются, а нормы на необходимые для их изготовления продукты увеличиваются.

\*\* В санаторных яслях-садах, санаторных детских садах, санаторных группах для детей с заболеваниями органов пищеварения томат-пюре, лимонная кислота не используются.

\*\*\* Допускается сезонная замена сухофруктов свежими фруктами.

Таблица 2

Денежные нормы расходов на питание

(рублей)

| Возраст обучающихся       | В день на одного обучающегося |
|---------------------------|-------------------------------|
| 1–2 года                  | 17 030                        |
| 3 года – 6 лет            | 21 430                        |
| 3 года – 6 лет (диета II) | 21 380                        |

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Совета Министров  
Республики Беларусь  
27.04.2013 № 317

**Нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в яслях, яслях-садах, детских садах, дошкольных центрах развития ребенка, специальных яслях-садах, специальных детских садах, учебно-педагогических комплексах при освоении содержания образовательной программы дошкольного образования, образовательной программы специального образования на уровне дошкольного образования, образовательной программы специального образования на уровне дошкольного образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью, проживающих на территории радиоактивного загрязнения**

Таблица 1

Нормы питания

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов | Возраст обучающихся                      |          |                |            |
|-------------------------|--|----------|----------------|------------|
|                         | 1–2 года                                 |          | 3 года – 6 лет |            |
|                         | в учреждениях с длительностью пребывания |          |                |            |
|                         | 10,5 часа                                | 12 часов | 10,5 часа      | 12–24 часа |
| 1. Хлеб пшеничный*      | 40                                       | 65       | 65             | 100        |
| 2. Хлеб ржаной*         | 40                                       | 40       | 60             | 90         |
| 3. Мука пшеничная       | 10                                       | 10       | 10             | 18         |
| 4. Крахмал картофельный | 2  | 3        | 2              | 3          |
| 5. Макароны изделия     | 6  | 7        | 6              | 10         |
| 6. Крупы                | 25                                       | 25       | 28             | 28         |

| Группы и виды продуктов  | (масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося) |          |                |            |
|--|---|----------|----------------|------------|
|  | Возраст обучающихся   |          |                |            |
|  | 1–2 года  |          | 3 года – 6 лет |            |
|  | в учреждениях с длительностью пребывания                      |          |                |            |
|  | 10,5 часа   | 12 часов | 10,5 часа      | 12–24 часа |
| 7. Бобовые   | 3   | 3        | 3              | 4          |
| 8. Картофель   | 110   | 110      | 165            | 170        |
| 9. Овощи   | 150   | 170      | 200            | 210        |
| 10. Томат-пюре   | 1   | 1        | 2              | 2          |
| 11. Фрукты   | 130   | 160      | 150            | 200        |
| 12. Сухофрукты**   | 10  | 13       | 12             | 15         |
| 13. Шиповник сухой   | 5   | 5        | 6              | 6          |
| 14. Соки   | 150   | 150      | 200            | 200        |
| 15. Мясо   | 41  | 47       | 55             | 57         |
| 16. Птица  | 10  | 10       | 15             | 15         |
| 17. Колбасные изделия  | 5   | 10       | 5              | 10         |
| 18. Субпродукты  | 5   | 10       | 15             | 20         |
| 19. Молоко и кисломолочные продукты  | 350   | 500      | 400            | 500        |
| 20. Масло сливочное  | 13  | 18       | 20             | 23         |
| 21. Творог   | 40  | 50       | 45             | 50         |
| 22. Сметана  | 8   | 10       | 10             | 12         |
| 23. Сыр  | 5   | 5        | 7              | 8          |
| 24. Яйцо   | 18  | 22       | 20             | 25         |
| 25. Рыба   | 20  | 25       | 25             | 40         |
| 26. Морепродукты   | 2   | 2        | 4              | 4          |
| 27. Масло растительное   | 8   | 9        | 12             | 15         |
| 28. Сахар  | 30  | 42       | 40             | 52         |
| 29. Мед  | 2   | 2        | 5              | 5          |
| 30. Кондитерские изделия (мучные кондитерские изделия, зефир, мармелад, варенье, джем) | 10  | 13       | 13             | 15         |

| Группы и виды продуктов      | (масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося) |          |                |            |
|------------------------------|---|----------|----------------|------------|
|                              | Возраст обучающихся   |          |                |            |
|                              | 1–2 года  |          | 3 года – 6 лет |            |
|                              | в учреждениях с длительностью пребывания                      |          |                |            |
|                              | 10,5 часа   | 12 часов | 10,5 часа      | 12–24 часа |
| 31. Дрожжи                   | 0,5   | 0,5      | 1              | 1          |
| 32. Чай                      | 0,2   | 0,2      | 0,2            | 0,5        |
| 33. Кофейный напиток         | 1,5   | 2        | 2              | 4          |
| 34. Какао                    | 1   | 1        | 2              | 2          |
| 35. Соль                     | 5   | 6        | 7              | 8          |
| 36. Лимонная кислота         | 0,1   | 0,1      | 0,2            | 0,2        |
| 37. Аскорбиновая кислота, мг | 45  | 45       | 50             | 50         |

\* Нормы хлеба могут изменяться с учетом его фактического потребления; при использовании хлебобулочных изделий собственного производства нормы хлеба уменьшаются, а нормы на необходимые для их изготовления продукты увеличиваются.

\*\* Допускается сезонная замена сухофруктов свежими фруктами.

Таблица 2

### Денежные нормы расходов на питание

| Возраст обучающихся | (рублей)   |          |
|---------------------|--|----------|
|                     | В день на одного обучающегося в учреждениях с длительностью пребывания |          |
|                     | 10,5 часа  | 12 часов |
| 1–2 года            | 13 460   | 15 940   |
| 3 года – 6 лет      | 17 490   | 20 440   |

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Совета Министров  
Республики Беларусь  
27.04.2013 № 317

**Нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в санаторных яслях-садах, санаторных детских садах, санаторных группах, проживающих на территории радиоактивного загрязнения, с длительностью пребывания 12–24 часа**

Таблица 1

Нормы питания

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов             | Возраст обучающихся |                |                             |
|-------------------------------------|---------------------|----------------|-----------------------------|
|                                     | 1–2 года            | 3 года – 6 лет | 3 года – 6 лет<br>(диета П) |
| 1. Хлеб пшеничный*                  | 65                  | 95             | 160                         |
| 2. Хлеб ржаной*                     | 40                  | 95             | 30                          |
| 3. Мука пшеничная                   | 15                  | 20             | 20                          |
| 4. Крахмал картофельный             | 3                   | 3              | 3                           |
| 5. Макароны изделия                 | 12                  | 15             | 15                          |
| 6. Крупы                            | 28                  | 36             | 38                          |
| 7. Бобовые                          | 3                   | 5              | –                           |
| 8. Картофель                        | 120                 | 170            | 170                         |
| 9. Овощи                            | 200                 | 250            | 250                         |
| 10. Томат-пюре**                    | 1                   | 2              | –                           |
| 11. Фрукты                          | 210                 | 250            | 250                         |
| 12. Сухофрукты***                   | 15                  | 15             | 15                          |
| 13. Шиповник сухой                  | 5                   | 6              | 6                           |
| 14. Соки                            | 150                 | 200            | 200                         |
| 15. Мясо                            | 54                  | 65             | 72                          |
| 16. Птица                           | 10                  | 15             | 15                          |
| 17. Колбасные изделия               | 10                  | 10             | 10                          |
| 18. Субпродукты**                   | 10                  | 20             | 12                          |
| 19. Молоко и кисломолочные продукты | 550                 | 500            | 500                         |
| 20. Масло сливочное                 | 22                  | 30             | 28                          |
| 21. Творог                          | 50                  | 55             | 60                          |
| 22. Сметана                         | 12                  | 18             | 15                          |
| 23. Сыр                             | 6                   | 10             | 5                           |

| Группы и виды продуктов  | Возраст обучающихся |                |                           |
|--|---------------------|----------------|---------------------------|
|  | 1–2 года            | 3 года – 6 лет | 3 года – 6 лет (диета II) |
| 24. Яйцо   | 26                  | 35             | 35                        |
| 25. Рыба   | 28                  | 40             | 40                        |
| 26. Морепродукты   | 7                   | 10             | 10                        |
| 27. Масло растительное   | 9                   | 15             | 12                        |
| 28. Сахар  | 45                  | 55             | 55                        |
| 29. Мед  | 2                   | 5              | 5                         |
| 30. Кондитерские изделия (мучные кондитерские изделия, зефир, мармелад, варенье, джем) | 13                  | 15             | 15                        |
| 31. Дрожжи   | 1                   | 1              | 1                         |
| 32. Чай  | 0,2                 | 0,5            | 0,5                       |
| 33. Кофейный напиток   | 3                   | 4              | 4                         |
| 34. Какао  | 2                   | 2              | –                         |
| 35. Соль   | 6                   | 8              | 8                         |
| 36. Лимонная кислота**   | 0,2                 | 0,2            | 0,2                       |
| 37. Аскорбиновая кислота, мг   | 45                  | 50             | 50                        |

\* Нормы хлеба могут изменяться с учетом его фактического потребления; при использовании хлебобулочных изделий собственного производства нормы хлеба уменьшаются, а нормы на необходимые для их изготовления продукты увеличиваются.

\*\* В санаторных яслях-садах, санаторных детских садах, санаторных группах для детей с заболеваниями органов пищеварения томат-пюре, лимонная кислота не используются, а субпродукты заменяются мясом.

\*\*\* Допускается сезонная замена сухофруктов свежими фруктами.

Таблица 2

### Денежные нормы расходов на питание

(рублей)

| Возраст обучающихся       | В день на одного обучающегося |
|---------------------------|-------------------------------|
| 1–2 года                  | 18 120                        |
| 3 года – 6 лет            | 22 990                        |
| 3 года – 6 лет (диета II) | 23 060                        |

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Совета Министров  
Республики Беларусь  
27.04.2013 № 317

**Нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в центрах коррекционно-развивающего обучения и реабилитации с длительностью пребывания 6–8 часов (двухразовое питание), 9–10,5 часа (трехразовое питание), 12–24 часа (четырёхразовое питание)**

Таблица 1

Нормы питания

Длительность пребывания 6–8 часов  
(двухразовое питание)

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов             | Возраст обучающихся |          |           |           |
|-------------------------------------|---------------------|----------|-----------|-----------|
|                                     | 3 года –<br>6 лет   | 7–10 лет | 11–13 лет | 14–17 лет |
| 1. Хлеб пшеничный*                  | 60                  | 90       | 105       | 110       |
| 2. Хлеб ржаной*                     | 65                  | 85       | 95        | 95        |
| 3. Мука пшеничная                   | 5                   | 6        | 7         | 7         |
| 4. Крахмал картофельный             | 3                   | 3        | 3         | 3         |
| 5. Макароны изделия                 | 7                   | 9        | 10        | 10        |
| 6. Крупы                            | 22                  | 27       | 30        | 33        |
| 7. Бобовые                          | 3                   | 5        | 6         | 6         |
| 8. Картофель                        | 150                 | 200      | 225       | 235       |
| 9. Овощи                            | 155                 | 200      | 235       | 245       |
| 10. Томат-пюре                      | 2                   | 2        | 2         | 2         |
| 11. Фрукты                          | 150                 | 150      | 155       | 155       |
| 12. Сухофрукты**                    | 13                  | 15       | 15        | 16        |
| 13. Соки                            | 175                 | 175      | 175       | 175       |
| 14. Мясо                            | 60                  | 76       | 95        | 105       |
| 15. Субпродукты                     | 6                   | 8        | 8         | 10        |
| 16. Птица                           | 15                  | 20       | 22        | 25        |
| 17. Колбасные изделия               | 10                  | 15       | 15        | 20        |
| 18. Молоко и кисломолочные продукты | 180                 | 200      | 210       | 210       |
| 19. Масло сливочное                 | 14                  | 18       | 21        | 22        |
| 20. Творог                          | 8                   | 10       | 10        | 10        |
| 21. Сметана                         | 7                   | 9        | 10        | 10        |

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов  | Возраст обучающихся |          |           |           |
|--|---------------------|----------|-----------|-----------|
|  | 3 года –<br>6 лет   | 7–10 лет | 11–13 лет | 14–17 лет |
| 22. Сыр  | 7                   | 7        | 12        | 12        |
| 23. Яйцо   | 17                  | 20       | 26        | 26        |
| 24. Рыба и морепродукты  | 23                  | 28       | 30        | 30        |
| 25. Масло растительное   | 12                  | 16       | 18        | 19        |
| 26. Сахар  | 37                  | 38       | 38        | 40        |
| 27. Кондитерские изделия (мучные кондитерские изделия, зефир, мармелад, варенье, джем) | 2                   | 2        | 2         | 2         |
| 28. Дрожжи   | 1                   | 1        | 1         | 1         |
| 29. Чай  | 0,2                 | 0,2      | 0,5       | 0,5       |
| 30. Кофе ячменный  | 3                   | 3        | 3         | 3         |
| 31. Какао  | 2                   | 2        | 2         | 2         |
| 32. Соль   | 6                   | 6        | 6         | 6         |
| 33. Лимонная кислота   | 0,2                 | 0,3      | 0,3       | 0,3       |
| 34. Аскорбиновая кислота, мг   | 40                  | 50       | 50        | 70        |

Длительность пребывания 9–10,5 часа  
(трехразовое питание)

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов | Возраст обучающихся |          |           |           |
|-------------------------|---------------------|----------|-----------|-----------|
|                         | 3 года –<br>6 лет   | 7–10 лет | 11–13 лет | 14–17 лет |
| 1. Хлеб пшеничный*      | 65                  | 95       | 115       | 120       |
| 2. Хлеб ржаной*         | 65                  | 90       | 95        | 95        |
| 3. Мука пшеничная       | 15                  | 18       | 20        | 20        |
| 4. Крахмал картофельный | 3                   | 3        | 3         | 3         |
| 5. Макароны изделия     | 10                  | 13       | 15        | 15        |
| 6. Крупы                | 25                  | 32       | 35        | 38        |
| 7. Бобовые              | 3                   | 5        | 6         | 6         |
| 8. Картофель            | 160                 | 220      | 250       | 255       |
| 9. Овощи                | 200                 | 260      | 300       | 315       |
| 10. Томат-пюре          | 2                   | 2        | 2         | 2         |
| 11. Фрукты              | 190                 | 200      | 200       | 200       |
| 12. Сухофрукты**        | 15                  | 15       | 15        | 16        |
| 13. Соки                | 200                 | 200      | 200       | 200       |
| 14. Мясо                | 63                  | 80       | 98        | 105       |

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов  | Возраст обучающихся |          |           |           |
|--|---------------------|----------|-----------|-----------|
|  | 3 года –<br>6 лет   | 7–10 лет | 11–13 лет | 14–17 лет |
| 15. Субпродукты  | 6                   | 8        | 8         | 10        |
| 16. Птица  | 15                  | 20       | 22        | 25        |
| 17. Колбасные изделия  | 10                  | 15       | 15        | 20        |
| 18. Молоко и кисломолочные продукты  | 410                 | 450      | 450       | 450       |
| 19. Масло сливочное  | 18                  | 24       | 27        | 28        |
| 20. Творог   | 42                  | 50       | 58        | 58        |
| 21. Сметана  | 11                  | 13       | 16        | 16        |
| 22. Сыр  | 7                   | 7        | 12        | 12        |
| 23. Яйцо   | 23                  | 27       | 35        | 35        |
| 24. Рыба и морепродукты  | 25                  | 28       | 30        | 30        |
| 25. Масло растительное   | 14                  | 18       | 21        | 22        |
| 26. Сахар  | 42                  | 42       | 45        | 45        |
| 27. Кондитерские изделия (мучные кондитерские изделия, зефир, мармелад, варенье, джем) | 4                   | 8        | 12        | 12        |
| 28. Дрожжи   | 1                   | 1        | 2         | 2         |
| 29. Чай  | 0,2                 | 0,5      | 0,5       | 0,5       |
| 30. Кофе ячменный  | 3                   | 3        | 3         | 3         |
| 31. Какао  | 2                   | 2        | 2         | 2         |
| 32. Соль   | 5                   | 6        | 6         | 6         |
| 33. Лимонная кислота   | 0,3                 | 0,3      | 0,3       | 0,3       |
| 34. Аскорбиновая кислота, мг   | 40                  | 50       | 50        | 70        |

Длительность пребывания 12–24 часа  
(четырёхразовое питание)

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов | Возраст обучающихся |          |           |           |
|-------------------------|---------------------|----------|-----------|-----------|
|                         | 3 года –<br>6 лет   | 7–10 лет | 11–13 лет | 14–17 лет |
| 1. Хлеб пшеничный*      | 90                  | 130      | 150       | 160       |
| 2. Хлеб ржаной*         | 80                  | 110      | 120       | 120       |
| 3. Мука пшеничная       | 16                  | 22       | 25        | 25        |
| 4. Крахмал картофельный | 3                   | 3        | 3         | 3         |
| 5. Макароны изделия     | 12                  | 15       | 16        | 16        |
| 6. Крупы                | 30                  | 36       | 40        | 45        |

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов  | Возраст обучающихся |          |           |           |
|--|---------------------|----------|-----------|-----------|
|  | 3 года –<br>6 лет   | 7–10 лет | 11–13 лет | 14–17 лет |
| 7. Бобовые   | 3                   | 5        | 6         | 6         |
| 8. Картофель   | 170                 | 230      | 260       | 270       |
| 9. Овощи   | 215                 | 280      | 320       | 330       |
| 10. Томат-пюре   | 2                   | 2        | 2         | 2         |
| 11. Фрукты   | 200                 | 200      | 200       | 200       |
| 12. Сухофрукты**   | 18                  | 18       | 18        | 20        |
| 13. Соки   | 200                 | 200      | 200       | 200       |
| 14. Мясо   | 70                  | 88       | 110       | 120       |
| 15. Субпродукты  | 6                   | 8        | 8         | 10        |
| 16. Птица  | 15                  | 20       | 22        | 25        |
| 17. Колбасные изделия  | 10                  | 15       | 15        | 20        |
| 18. Молоко и кисломолочные продукты  | 500                 | 500      | 500       | 500       |
| 19. Масло сливочное  | 25                  | 30       | 38        | 40        |
| 20. Творог   | 50                  | 60       | 65        | 65        |
| 21. Сметана  | 13                  | 16       | 17        | 20        |
| 22. Сыр  | 7                   | 8        | 12        | 12        |
| 23. Яйцо   | 25                  | 32       | 38        | 38        |
| 24. Рыба и морепродукты  | 35                  | 40       | 42        | 45        |
| 25. Масло растительное   | 15                  | 20       | 22        | 24        |
| 26. Сахар  | 55                  | 57       | 60        | 60        |
| 27. Кондитерские изделия (мучные кондитерские изделия, зефир, мармелад, варенье, джем) | 15                  | 15       | 20        | 20        |
| 28. Дрожжи   | 1                   | 2        | 2         | 2         |
| 29. Чай  | 0,5                 | 0,5      | 1         | 1         |
| 30. Кофе ячменный  | 3                   | 3        | 3         | 3         |
| 31. Какао  | 2                   | 2        | 2         | 2         |
| 32. Соль   | 6                   | 8        | 8         | 8         |
| 33. Лимонная кислота   | 0,3                 | 0,3      | 0,3       | 0,3       |
| 34. Аскорбиновая кислота, мг   | 40                  | 50       | 50        | 70        |

\* Нормы хлеба могут изменяться с учетом его фактического потребления; при использовании хлебобулочных изделий собственного производства нормы хлеба уменьшаются, а нормы на необходимые для их изготовления продукты увеличиваются.

\*\* Допускается сезонная замена сухофруктов свежими фруктами.

Таблица 2

Денежные нормы расходов на питание

Длительность пребывания 6–8 часов  
(двухразовое питание)

(рублей)

| Возраст обучающихся | В день на одного обучающегося |
|---------------------|-------------------------------|
| 3 года – 6 лет      | 14 220                        |
| 7–10 лет            | 17 440                        |
| 11–13 лет           | 19 340                        |
| 14–17 лет           | 20 970                        |

Длительность пребывания 9–10,5 часа  
(трехразовое питание)

(рублей)

| Возраст обучающихся | В день на одного обучающегося |
|---------------------|-------------------------------|
| 3 года – 6 лет      | 17 300                        |
| 7–10 лет            | 20 720                        |
| 11–13 лет           | 23 710                        |
| 14–17 лет           | 24 720                        |

Длительность пребывания 12–24 часа  
(четырёхразовое питание)

(рублей)

| Возраст детей  | В день на одного обучающегося |
|----------------|-------------------------------|
| 3 года – 6 лет | 19 910                        |
| 7–10 лет       | 23 120                        |
| 11–13 лет      | 25 950                        |
| 14–17 лет      | 27 590                        |

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Совета Министров  
Республики Беларусь  
27.04.2013 № 317

**Нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в начальных школах, базовых школах, средних школах, гимназиях, лицеях, учебно-педагогических комплексах (кроме средних школ – училищ олимпийского резерва) при освоении содержания образовательных программ общего среднего образования, образовательных программ специального образования на уровне общего среднего образования, специальных общеобразовательных и вспомогательных школах, в том числе группах продленного дня, а также в учреждениях высшего образования при освоении содержания образовательной программы среднего образования с длительностью пребывания 6–8 часов (двухразовое питание)**

Таблица 1

Нормы питания

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов             | Возраст обучающихся |           |           |
|-------------------------------------|---------------------|-----------|-----------|
|                                     | 6–10 лет            | 11–13 лет | 14–17 лет |
| 1. Хлеб пшеничный*                  | 45                  | 60        | 80        |
| 2. Хлеб ржаной*                     | 45                  | 60        | 80        |
| 3. Мука пшеничная                   | 12                  | 12        | 12        |
| 4. Крахмал картофельный             | 2                   | 2         | 2         |
| 5. Макароны изделия                 | 8                   | 10        | 12        |
| 6. Крупы                            | 28                  | 30        | 32        |
| 7. Бобовые                          | 3                   | 3         | 3         |
| 8. Картофель                        | 120                 | 130       | 140       |
| 9. Овощи                            | 140                 | 150       | 160       |
| 10. Томат-пюре                      | 3                   | 3         | 3         |
| 11. Фрукты                          | 45                  | 45        | 45        |
| 12. Сухофрукты**                    | 4                   | 4         | 4         |
| 13. Соки                            | 85                  | 85        | 85        |
| 14. Мясо, птица                     | 75                  | 90        | 95        |
| 15. Колбасные изделия               | 10                  | 15        | 20        |
| 16. Молоко и кисломолочные продукты | 100                 | 110       | 110       |

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов  | Возраст обучающихся |           |           |
|--|---------------------|-----------|-----------|
|  | 6–10 лет            | 11–13 лет | 14–17 лет |
| 17. Масло сливочное  | 10                  | 11        | 12        |
| 18. Творог   | 18                  | 20        | 20        |
| 19. Сметана  | 13                  | 13        | 13        |
| 20. Сыр  | 6                   | 7         | 8         |
| 21. Яйцо   | 18                  | 23        | 23        |
| 22. Рыба   | 22                  | 27        | 27        |
| 23. Масло растительное   | 10                  | 11        | 12        |
| 24. Майонез  | –                   | 2         | 3         |
| 25. Сахар  | 32                  | 32        | 32        |
| 26. Кондитерские изделия (мучные кондитерские изделия, зефир, мармелад, варенье, джем) | 8                   | 8         | 8         |
| 27. Дрожжи   | 2                   | 2         | 2         |
| 28. Чай  | 1                   | 1         | 1         |
| 29. Кофе ячменный  | 2                   | 2         | 2         |
| 30. Какао  | 1                   | 1         | 1         |
| 31. Соль   | 5                   | 6         | 6         |
| 32. Лимонная кислота   | 0,3                 | 0,3       | 0,3       |
| 33. Аскорбиновая кислота, мг   | 50                  | 50        | 70        |

\* Нормы хлеба могут изменяться с учетом его фактического потребления; при использовании хлебобулочных изделий собственного производства нормы хлеба уменьшаются, а нормы на необходимые для их изготовления продукты увеличиваются.

\*\* Допускается сезонная замена сухофруктов свежими фруктами.

Таблица 2  
Денежные нормы расходов на питание

(рублей)

| Возраст обучающихся | В день на одного обучающегося |
|---------------------|-------------------------------|
| 6–10 лет            | 11 150                        |
| 11–13 лет           | 12 720                        |
| 14–17 лет           | 13 490                        |

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Совета Министров  
Республики Беларусь  
27.04.2013 № 317

**Нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в начальных школах, базовых школах, средних школах, гимназиях, лицеях, учебно-педагогических комплексах (кроме средних школ – училищ олимпийского резерва) при освоении содержания образовательных программ общего среднего образования, образовательных программ специального образования на уровне общего среднего образования, специальных общеобразовательных и вспомогательных школах, в том числе группах продленного дня, а также в учреждениях высшего образования при освоении содержания образовательной программы среднего образования с длительностью пребывания 9–10,5 часа (трехразовое питание)**

Таблица 1

Нормы питания

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов             | Возраст обучающихся |           |           |
|-------------------------------------|---------------------|-----------|-----------|
|                                     | 6–10 лет            | 11–13 лет | 14–17 лет |
| 1. Хлеб пшеничный*                  | 55                  | 70        | 90        |
| 2. Хлеб ржаной*                     | 45                  | 60        | 80        |
| 3. Мука пшеничная                   | 30                  | 30        | 30        |
| 4. Крахмал картофельный             | 2                   | 2         | 2         |
| 5. Макароны изделия                 | 8                   | 10        | 12        |
| 6. Крупы                            | 28                  | 30        | 32        |
| 7. Бобовые                          | 3                   | 3         | 3         |
| 8. Картофель                        | 120                 | 130       | 140       |
| 9. Овощи                            | 140                 | 150       | 160       |
| 10. Томат-пюре                      | 3                   | 3         | 3         |
| 11. Фрукты                          | 100                 | 100       | 100       |
| 12. Сухофрукты**                    | 4                   | 4         | 4         |
| 13. Соки                            | 160                 | 160       | 160       |
| 14. Мясо, птица                     | 75                  | 90        | 95        |
| 15. Колбасные изделия               | 12                  | 15        | 20        |
| 16. Молоко и кисломолочные продукты | 200                 | 200       | 200       |
| 17. Масло сливочное                 | 13                  | 15        | 15        |

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов  | Возраст обучающихся |           |           |
|--|---------------------|-----------|-----------|
|  | 6–10 лет            | 11–13 лет | 14–17 лет |
| 18. Творог   | 30                  | 30        | 30        |
| 19. Сметана  | 13                  | 13        | 13        |
| 20. Сыр  | 8                   | 8         | 10        |
| 21. Яйцо   | 20                  | 25        | 27        |
| 22. Рыба   | 23                  | 27        | 27        |
| 23. Масло растительное   | 12                  | 12        | 13        |
| 24. Майонез  | –                   | 2         | 3         |
| 25. Сахар  | 37                  | 37        | 37        |
| 26. Кондитерские изделия (мучные кондитерские изделия, зефир, мармелад, варенье, джем) | 20                  | 20        | 20        |
| 27. Дрожжи   | 3                   | 3         | 3         |
| 28. Чай  | 1                   | 1         | 1         |
| 29. Кофе ячменный  | 2                   | 2         | 2         |
| 30. Какао  | 1                   | 1         | 1         |
| 31. Соль   | 5                   | 6         | 6         |
| 32. Лимонная кислота   | 0,3                 | 0,3       | 0,3       |
| 33. Аскорбиновая кислота, мг   | 50                  | 50        | 70        |

\* Нормы хлеба могут изменяться с учетом его фактического потребления; при использовании хлебобулочных изделий собственного производства нормы хлеба уменьшаются, а нормы на необходимые для их изготовления продукты увеличиваются.

\*\* Допускается сезонная замена сухофруктов свежими фруктами.

Таблица 2

Денежные нормы расходов на питание

(рублей)

| Возраст обучающихся | В день на одного обучающегося |
|---------------------|-------------------------------|
| 6–10 лет            | 13 700                        |
| 11–13 лет           | 15 100                        |
| 14–17 лет           | 15 910                        |

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Совета Министров  
Республики Беларусь  
27.04.2013 № 317

Таблица 1

**Нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в гимназиях-интернатах, общежитиях учреждений общего среднего образования (четырёхразовое питание)**

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов             | Возраст обучающихся |           |           |
|-------------------------------------|---------------------|-----------|-----------|
|                                     | 6–10 лет            | 11–13 лет | 14–17 лет |
| 1. Хлеб пшеничный*                  | 120                 | 170       | 180       |
| 2. Хлеб ржаной*                     | 100                 | 110       | 120       |
| 3. Мука пшеничная                   | 30                  | 30        | 30        |
| 4. Крахмал картофельный             | 3                   | 3         | 3         |
| 5. Макароны изделия                 | 15                  | 15        | 20        |
| 6. Крупы                            | 35                  | 37        | 40        |
| 7. Бобовые                          | 5                   | 5         | 5         |
| 8. Картофель                        | 220                 | 240       | 260       |
| 9. Овощи                            | 240                 | 270       | 300       |
| 10. Томат-пюре                      | 3                   | 3         | 3         |
| 11. Фрукты                          | 150                 | 150       | 150       |
| 12. Сухофрукты**                    | 10                  | 10        | 10        |
| 13. Соки                            | 170                 | 170       | 170       |
| 14. Мясо                            | 90                  | 100       | 110       |
| 15. Птица                           | 20                  | 25        | 30        |
| 16. Колбасные изделия               | 10                  | 15        | 20        |
| 17. Молоко и кисломолочные продукты | 450                 | 450       | 450       |
| 18. Масло сливочное                 | 27                  | 30        | 30        |
| 19. Творог                          | 50                  | 55        | 60        |
| 20. Сметана                         | 13                  | 13        | 15        |
| 21. Сыр                             | 8                   | 8         | 8         |
| 22. Яйцо                            | 30                  | 35        | 40        |
| 23. Рыба                            | 45                  | 47        | 47        |
| 24. Масло растительное              | 17                  | 20        | 22        |
| 25. Майонез                         | –                   | 2         | 3         |
| 26. Сахар                           | 55                  | 60        | 60        |

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов  | Возраст обучающихся |           |           |
|--|---------------------|-----------|-----------|
|  | 6–10 лет            | 11–13 лет | 14–17 лет |
| 27. Кондитерские изделия (мучные кондитерские изделия, зефир, мармелад, варенье, джем) | 25                  | 25        | 25        |
| 28. Дрожжи   | 2                   | 2         | 2         |
| 29. Чай  | 1                   | 1         | 1         |
| 30. Кофе ячменный  | 2                   | 2         | 2         |
| 31. Какао  | 2                   | 2         | 2         |
| 32. Соль   | 8                   | 8         | 8         |
| 33. Лимонная кислота   | 0,3                 | 0,3       | 0,3       |
| 34. Аскорбиновая кислота, мг   | 50                  | 50        | 70        |

\* Нормы хлеба могут изменяться с учетом его фактического потребления; при использовании хлебобулочных изделий собственного производства нормы хлеба уменьшаются, а нормы на необходимые для их изготовления продукты увеличиваются.

\*\* Допускается сезонная замена сухофруктов свежими фруктами.

Таблица 2

Денежные нормы расходов на питание

(рублей)

| Возраст обучающихся | В день на одного обучающегося |
|---------------------|-------------------------------|
| 6–10 лет            | 21 360                        |
| 11–13 лет           | 23 440                        |
| 14–17 лет           | 25 060                        |

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Совета Министров  
Республики Беларусь  
27.04.2013 № 317

**Нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в санаторных школах-интернатах, кроме санаторных школ-интернатов для детей с заболеванием туберкулезом и риском его развития (пятиразовое питание)**

Таблица 1

Нормы питания

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов             | Возраст обучающихся |           |           |
|-------------------------------------|---------------------|-----------|-----------|
|                                     | 6–10 лет            | 11–13 лет | 14–17 лет |
| 1. Хлеб пшеничный*                  | 150                 | 200       | 220       |
| 2. Хлеб ржаной*                     | 100                 | 140       | 150       |
| 3. Мука пшеничная                   | 28                  | 28        | 30        |
| 4. Крахмал картофельный             | 3                   | 3         | 3         |
| 5. Макароны изделия                 | 18                  | 20        | 23        |
| 6. Крупы                            | 38                  | 40        | 40        |
| 7. Бобовые                          | 4                   | 5         | 5         |
| 8. Картофель                        | 250                 | 260       | 270       |
| 9. Овощи                            | 280                 | 310       | 320       |
| 10. Томат-пюре**                    | 2                   | 2         | 2         |
| 11. Фрукты                          | 250                 | 250       | 250       |
| 12. Сухофрукты***                   | 20                  | 20        | 20        |
| 13. Шиповник сухой                  | 5                   | 5         | 5         |
| 14. Соки                            | 200                 | 200       | 200       |
| 15. Мясо                            | 115                 | 125       | 140       |
| 16. Субпродукты**                   | 10                  | 12        | 12        |
| 17. Птица                           | 20                  | 20        | 25        |
| 18. Колбасные изделия               | 15                  | 20        | 25        |
| 19. Молоко и кисломолочные продукты | 450                 | 450       | 450       |
| 20. Масло сливочное                 | 23                  | 30        | 32        |
| 21. Творог                          | 60                  | 70        | 70        |
| 22. Сметана                         | 30                  | 30        | 30        |

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов  | Возраст обучающихся |           |           |
|--|---------------------|-----------|-----------|
|  | 6–10 лет            | 11–13 лет | 14–17 лет |
| 23. Сыр  | 10                  | 13        | 15        |
| 24. Яйцо   | 32                  | 35        | 40        |
| 25. Рыба   | 42                  | 47        | 50        |
| 26. Масло растительное   | 20                  | 22        | 24        |
| 27. Сахар  | 55                  | 55        | 55        |
| 28. Мед  | 5                   | 5         | 5         |
| 29. Кондитерские изделия (мучные кондитерские изделия, зефир, мармелад, варенье, джем) | 30                  | 30        | 30        |
| 30. Дрожжи   | 2                   | 2         | 2         |
| 31. Чай  | 1                   | 1         | 1         |
| 32. Кофе ячменный  | 4                   | 4         | 4         |
| 33. Какао  | 2                   | 2         | 2         |
| 34. Соль   | 8                   | 8         | 8         |
| 35. Лимонная кислота**   | 0,3                 | 0,3       | 0,3       |
| 36. Аскорбиновая кислота, мг   | 50                  | 50        | 70        |

\* Нормы хлеба могут изменяться с учетом его фактического потребления; при использовании хлебобулочных изделий собственного производства нормы хлеба уменьшаются, а нормы на необходимые для их изготовления продукты увеличиваются.

\*\* В санаторных школах-интернатах для детей с заболеваниями органов пищеварения томат-пюре, лимонная кислота не используются, а субпродукты заменяются мясом.

\*\*\* Допускается сезонная замена сухофруктов свежими фруктами.

## Денежные нормы расходов на питание

Таблица 2

(рублей)

| Возраст обучающихся | В день на одного обучающегося |
|---------------------|-------------------------------|
| 6–10 лет            | 27 260                        |
| 11–13 лет           | 29 500                        |
| 14–17 лет           | 31 360                        |

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Совета Министров  
Республики Беларусь  
27.04.2013 № 317

**Нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в санаторных школах-интернатах для детей с заболеванием туберкулезом и риском его развития (пятиразовое питание)**

Таблица 1

Нормы питания

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов             | Возраст обучающихся |           |           |
|-------------------------------------|---------------------|-----------|-----------|
|                                     | 6–10 лет            | 11–13 лет | 14–17 лет |
| 1. Хлеб пшеничный*                  | 150                 | 200       | 200       |
| 2. Хлеб ржаной*                     | 100                 | 140       | 150       |
| 3. Мука пшеничная                   | 28                  | 28        | 30        |
| 4. Крахмал картофельный             | 3                   | 3         | 3         |
| 5. Макароны изделия                 | 18                  | 20        | 25        |
| 6. Крупы                            | 38                  | 40        | 40        |
| 7. Бобовые                          | 4                   | 5         | 7         |
| 8. Картофель                        | 250                 | 260       | 270       |
| 9. Овощи                            | 280                 | 310       | 320       |
| 10. Томат-пюре**                    | 2                   | 2         | 2         |
| 11. Фрукты                          | 250                 | 250       | 250       |
| 12. Сухофрукты***                   | 25                  | 25        | 25        |
| 13. Шиповник сухой                  | 5                   | 5         | 5         |
| 14. Соки                            | 200                 | 200       | 200       |
| 15. Мясо                            | 120                 | 130       | 150       |
| 16. Субпродукты**                   | 20                  | 20        | 25        |
| 17. Птица                           | 25                  | 25        | 25        |
| 18. Колбасные изделия               | 15                  | 20        | 25        |
| 19. Молоко и кисломолочные продукты | 500                 | 500       | 500       |
| 20. Масло сливочное                 | 23                  | 30        | 35        |
| 21. Творог                          | 70                  | 80        | 80        |
| 22. Сметана                         | 30                  | 30        | 30        |

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов  | Возраст обучающихся |           |           |
|--|---------------------|-----------|-----------|
|  | 6–10 лет            | 11–13 лет | 14–17 лет |
| 23. Сыр  | 10                  | 13        | 15        |
| 24. Яйцо   | 32                  | 40        | 40        |
| 25. Рыба   | 42                  | 47        | 50        |
| 26. Масло растительное   | 20                  | 22        | 24        |
| 27. Сахар  | 55                  | 55        | 55        |
| 28. Мед  | 5                   | 5         | 5         |
| 29. Кондитерские изделия (мучные кондитерские изделия, зефир, мармелад, варенье, джем) | 30                  | 30        | 30        |
| 30. Дрожжи   | 2                   | 2         | 2         |
| 31. Чай  | 1                   | 1         | 1         |
| 32. Кофе ячменный  | 4                   | 4         | 4         |
| 33. Какао  | 2                   | 2         | 2         |
| 34. Соль   | 8                   | 8         | 8         |
| 35. Лимонная кислота**   | 0,3                 | 0,3       | 0,3       |
| 36. Аскорбиновая кислота, мг   | 50                  | 50        | 70        |

\* Нормы хлеба могут изменяться с учетом его фактического потребления; при использовании хлебобулочных изделий собственного производства нормы хлеба уменьшаются, а нормы на необходимые для их изготовления продукты увеличиваются.

\*\* В санаторных школах-интернатах для детей с заболеваниями органов пищеварения томат-пюре, лимонная кислота не используются, а субпродукты заменяются мясом.

\*\*\* Допускается сезонная замена сухофруктов свежими фруктами.

Таблица 2

Денежные нормы расходов на питание

(рублей)

| Возраст обучающихся | В день на одного обучающегося |
|---------------------|-------------------------------|
| 6–10 лет            | 28 360                        |
| 11–13 лет           | 30 620                        |
| 14–17 лет           | 32 640                        |

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Совета Министров  
Республики Беларусь  
27.04.2013 № 317

**Нормы питания и денежные нормы расходов  
на питание обучающихся в специальных  
общеобразовательных школах-интернатах и  
вспомогательных школах-интернатах  
(четырёхразовое питание)**

Таблица 1

Нормы питания

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов             | Возраст обучающихся |           |           |
|-------------------------------------|---------------------|-----------|-----------|
|                                     | 6–10 лет            | 11–13 лет | 14–17 лет |
| 1. Хлеб пшеничный*                  | 130                 | 160       | 180       |
| 2. Хлеб ржаной*                     | 110                 | 110       | 120       |
| 3. Мука пшеничная                   | 20                  | 20        | 25        |
| 4. Крахмал картофельный             | 3                   | 3         | 3         |
| 5. Макароны изделия                 | 15                  | 15        | 25        |
| 6. Крупы                            | 35                  | 40        | 43        |
| 7. Бобовые                          | 6                   | 6         | 6         |
| 8. Картофель                        | 230                 | 260       | 270       |
| 9. Овощи                            | 280                 | 320       | 330       |
| 10. Томат-пюре                      | 2                   | 2         | 3         |
| 11. Фрукты                          | 250                 | 250       | 250       |
| 12. Сухофрукты**                    | 20                  | 20        | 20        |
| 13. Шиповник сухой                  | 5                   | 5         | 5         |
| 14. Соки                            | 200                 | 200       | 200       |
| 15. Мясо                            | 95                  | 110       | 120       |
| 16. Субпродукты                     | 8                   | 8         | 10        |
| 17. Птица                           | 23                  | 30        | 30        |
| 18. Колбасные изделия               | 15                  | 15        | 20        |
| 19. Молоко и кисломолочные продукты | 500                 | 500       | 500       |
| 20. Масло сливочное                 | 30                  | 30        | 32        |
| 21. Творог                          | 60                  | 65        | 70        |
| 22. Сметана                         | 15                  | 20        | 20        |

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов  | Возраст обучающихся |           |           |
|--|---------------------|-----------|-----------|
|  | 6–10 лет            | 11–13 лет | 14–17 лет |
| 23. Сыр  | 10                  | 10        | 10        |
| 24. Яйцо   | 30                  | 35        | 40        |
| 25. Рыба   | 45                  | 55        | 55        |
| 26. Морепродукты   | 5                   | 5         | 7         |
| 27. Масло растительное   | 20                  | 22        | 27        |
| 28. Сахар  | 52                  | 60        | 60        |
| 29. Мед  | 5                   | 5         | 5         |
| 30. Кондитерские изделия (мучные кондитерские изделия, зефир, мармелад, варенье, джем) | 30                  | 30        | 30        |
| 31. Дрожжи   | 1                   | 2         | 2         |
| 32. Чай  | 0,5                 | 1         | 1         |
| 33. Кофе ячменный  | 4                   | 4         | 4         |
| 34. Какао  | 2                   | 2         | 2         |
| 35. Соль   | 8                   | 8         | 8         |
| 36. Лимонная кислота   | 0,2                 | 0,2       | 0,3       |
| 37. Аскорбиновая кислота, мг   | 50                  | 50        | 70        |

\* Нормы хлеба могут изменяться с учетом его фактического потребления; при использовании хлебобулочных изделий собственного производства нормы хлеба уменьшаются, а нормы на необходимые для их изготовления продукты увеличиваются.

\*\* Допускается сезонная замена сухофруктов свежими фруктами.

Таблица 2

Денежные нормы расходов на питание

(рублей)

| Возраст обучающихся | В день на одного обучающегося |
|---------------------|-------------------------------|
| 6–10 лет            | 26 000                        |
| 11–13 лет           | 28 590                        |
| 14–17 лет           | 30 120                        |

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Совета Министров  
Республики Беларусь  
27.04.2013 № 317

**Нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в начальных школах, базовых школах, средних школах, гимназиях, лицеях, учебно-педагогических комплексах (кроме средних школ – училищ олимпийского резерва) при освоении содержания образовательных программ общего среднего образования, образовательных программ специального образования на уровне общего среднего образования, специальных общеобразовательных школах, вспомогательных школах на территории радиоактивного загрязнения (одноразовое питание)**

Таблица 1

Нормы питания

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов                | Возраст обучающихся |           |           |
|--|---------------------|-----------|-----------|
|  | 6–10 лет            | 11–13 лет | 14–17 лет |
| 1. Хлеб пшеничный*                     | 30                  | 45        | 50        |
| 2. Хлеб ржаной*                        | 30                  | 45        | 50        |
| 3. Мука пшеничная                      | 5                   | 5         | 5         |
| 4. Крахмал картофельный                | 1                   | 1         | 1         |
| 5. Макароны изделия                    | 6                   | 7         | 8         |
| 6. Крупы                               | 11                  | 12        | 13        |
| 7. Бобовые                             | 5                   | 6         | 6         |
| 8. Картофель                           | 145                 | 165       | 170       |
| 9. Овощи                               | 145                 | 165       | 170       |
| 10. Томат-пюре                         | 3                   | 3         | 3         |
| 11. Фрукты                             | 60                  | 60        | 60        |
| 12. Сухофрукты**, в том числе шиповник | 8                   | 8         | 8         |
| 13. Соки                               | 80                  | 80        | 80        |
| 14. Мясо, в том числе субпродукты      | 52                  | 67        | 75        |
| 15. Птица                              | 20                  | 28        | 30        |
| 16. Колбасные изделия                  | 5                   | 10        | 10        |
| 17. Молоко и кисломолочные продукты    | 30                  | 30        | 30        |

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов      | Возраст обучающихся |           |           |
|------------------------------|---------------------|-----------|-----------|
|                              | 6–10 лет            | 11–13 лет | 14–17 лет |
| 18. Масло сливочное          | 7                   | 8         | 8         |
| 19. Творог                   | 10                  | 10        | 10        |
| 20. Сметана                  | 13                  | 15        | 15        |
| 21. Сыр                      | 2                   | 2         | 2         |
| 22. Яйцо                     | 5                   | 6         | 6         |
| 23. Рыба                     | 15                  | 15        | 18        |
| 24. Морепродукты             | 8                   | 10        | 10        |
| 25. Масло растительное       | 12                  | 13        | 14        |
| 26. Майонез                  | –                   | 2         | 3         |
| 27. Сахар                    | 15                  | 15        | 15        |
| 28. Соль                     | 4                   | 4         | 4         |
| 29. Лимонная кислота         | 0,3                 | 0,3       | 0,3       |
| 30. Аскорбиновая кислота, мг | 50                  | 50        | 70        |

\* Нормы хлеба могут изменяться с учетом его фактического потребления; при использовании хлебобулочных изделий собственного производства нормы хлеба уменьшаются, а нормы на необходимые для их изготовления продукты увеличиваются.

\*\* Допускается сезонная замена сухофруктов свежими фруктами.

Таблица 2

Денежные нормы расходов на питание

(рублей)

| Возраст обучающихся | В день на одного обучающегося |
|---------------------|-------------------------------|
| 6–10 лет            | 9 140                         |
| 11–13 лет           | 10 800                        |
| 14–17 лет           | 11 470                        |

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Совета Министров  
Республики Беларусь  
27.04.2013 № 317

**Нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в начальных школах, базовых школах, средних школах, гимназиях, лицеях, учебно-педагогических комплексах (кроме средних школ – училищ олимпийского резерва) при освоении содержания образовательных программ общего среднего образования, образовательных программ специального образования на уровне общего среднего образования, специальных общеобразовательных школах, вспомогательных школах на территории радиоактивного загрязнения в зоне последующего отселения и в зоне с правом на отселение, а также в зоне проживания с периодическим радиационным контролем для посещающих группы продленного дня (двухразовое питание)**

Таблица 1

Нормы питания

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов                | Возраст обучающихся |           |           |
|--|---------------------|-----------|-----------|
|  | 6–10 лет            | 11–13 лет | 14–17 лет |
| 1. Хлеб пшеничный*                     | 45                  | 60        | 80        |
| 2. Хлеб ржаной*                        | 45                  | 60        | 80        |
| 3. Мука пшеничная                      | 10                  | 10        | 10        |
| 4. Крахмал картофельный                | 1,5                 | 1,5       | 1,5       |
| 5. Макароны изделия                    | 13                  | 15        | 15        |
| 6. Крупы                               | 35                  | 37        | 40        |
| 7. Бобовые                             | 5                   | 6         | 6         |
| 8. Картофель                           | 160                 | 180       | 190       |
| 9. Овощи                               | 180                 | 200       | 210       |
| 10. Томат-пюре                         | 3                   | 3         | 3         |
| 11. Фрукты                             | 150                 | 150       | 150       |
| 12. Сухофрукты**, в том числе шиповник | 12                  | 12        | 12        |
| 13. Соки                               | 120                 | 120       | 120       |

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов  | Возраст обучающихся |           |           |
|--|---------------------|-----------|-----------|
|  | 6–10 лет            | 11–13 лет | 14–17 лет |
| 14. Мясо, в том числе субпродукты  | 65                  | 80        | 85        |
| 15. Птица  | 25                  | 30        | 32        |
| 16. Колбасные изделия  | 10                  | 20        | 20        |
| 17. Молоко и кисломолочные продукты  | 140                 | 150       | 150       |
| 18. Масло сливочное  | 15                  | 15        | 17        |
| 19. Творог   | 18                  | 20        | 20        |
| 20. Сметана  | 15                  | 18        | 18        |
| 21. Сыр  | 8                   | 9         | 9         |
| 22. Яйцо   | 23                  | 30        | 32        |
| 23. Рыба   | 30                  | 30        | 32        |
| 24. Морепродукты   | 12                  | 15        | 15        |
| 25. Масло растительное   | 15                  | 16        | 17        |
| 26. Майонез  | –                   | 2         | 3         |
| 27. Сахар  | 30                  | 32        | 32        |
| 28. Мед  | 3                   | 3         | 3         |
| 29. Кондитерские изделия (мучные кондитерские изделия, зефир, мармелад, варенье, джем) | 3                   | 3         | 3         |
| 30. Дрожжи   | 2                   | 2         | 2         |
| 31. Чай  | 1                   | 1         | 1         |
| 32. Кофе ячменный  | 2                   | 2         | 2         |
| 33. Какао  | 1                   | 1         | 1         |
| 34. Соль   | 5                   | 6         | 6         |
| 35. Лимонная кислота   | 0,3                 | 0,3       | 0,3       |
| 36. Аскорбиновая кислота, мг   | 50                  | 50        | 70        |

\* Нормы хлеба могут изменяться с учетом его фактического потребления; при использовании хлебобулочных изделий собственного производства нормы хлеба уменьшаются, а нормы на необходимые для их изготовления продукты увеличиваются.

\*\* Допускается сезонная замена сухофруктов свежими фруктами.

Таблица 2

Денежные нормы расходов на питание

(рублей)

| Возраст обучающихся | В день на одного обучающегося |
|---------------------|-------------------------------|
| 6–10 лет            | 15 380                        |
| 11–13 лет           | 17 230                        |
| 14–17 лет           | 18 490                        |

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Совета Министров  
Республики Беларусь  
27.04.2013 № 317

**Нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в начальных школах, базовых школах, средних школах, гимназиях, лицеях, учебно-педагогических комплексах (кроме средних школ – училищ олимпийского резерва) при освоении содержания образовательных программ общего среднего образования, образовательных программ специального образования на уровне общего среднего образования, специальных общеобразовательных школах, вспомогательных школах на территории радиоактивного загрязнения в зоне последующего отселения и в зоне с правом на отселение для посещающих группы продленного дня (трехразовое питание)**

Таблица 1

Нормы питания

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов | Возраст обучающихся |           |
|-------------------------|---------------------|-----------|
|                         | 6–10 лет            | 11–13 лет |
| 1. Хлеб пшеничный*      | 55                  | 70        |
| 2. Хлеб ржаной*         | 45                  | 60        |
| 3. Мука пшеничная       | 25                  | 25        |
| 4. Крахмал картофельный | 1,5                 | 1,5       |
| 5. Макароны изделия     | 13                  | 15        |
| 6. Крупы                | 35                  | 37        |

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов  | Возраст обучающихся |           |
|--|---------------------|-----------|
|  | 6–10 лет            | 11–13 лет |
| 7. Бобовые   | 5                   | 6         |
| 8. Картофель   | 160                 | 180       |
| 9. Овощи   | 180                 | 200       |
| 10. Томат-пюре   | 3                   | 3         |
| 11. Фрукты   | 200                 | 200       |
| 12. Сухофрукты**, в том числе шиповник   | 13                  | 13        |
| 13. Соки   | 200                 | 200       |
| 14. Мясо, в том числе субпродукты  | 65                  | 80        |
| 15. Птица  | 25                  | 30        |
| 16. Колбасные изделия  | 10                  | 20        |
| 17. Молоко и кисломолочные продукты  | 250                 | 260       |
| 18. Масло сливочное  | 18                  | 18        |
| 19. Творог   | 30                  | 32        |
| 20. Сметана  | 16                  | 19        |
| 21. Сыр  | 8                   | 9         |
| 22. Яйцо   | 25                  | 32        |
| 23. Рыба   | 30                  | 30        |
| 24. Морепродукты   | 12                  | 15        |
| 25. Масло растительное   | 16                  | 17        |
| 26. Майонез  | –                   | 2         |
| 27. Сахар  | 32                  | 34        |
| 28. Мед  | 5                   | 5         |
| 29. Кондитерские изделия (мучные кондитерские изделия, зефир, мармелад, варенье, джем) | 15                  | 15        |
| 30. Дрожжи   | 2                   | 2         |
| 31. Чай  | 1                   | 1         |
| 32. Кофе ячменный  | 2                   | 2         |
| 33. Какао  | 1                   | 1         |
| 34. Соль   | 6                   | 6         |
| 35. Лимонная кислота   | 0,3                 | 0,3       |

| (масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося) |                     |           |
|---|---------------------|-----------|
| Группы и виды продуктов                                       | Возраст обучающихся |           |
|   | 6–10 лет            | 11–13 лет |
| 36. Аскорбиновая кислота, мг                                  | 50                  | 50        |

\* Нормы хлеба могут изменяться с учетом его фактического потребления; при использовании хлебобулочных изделий собственного производства нормы хлеба уменьшаются, а нормы на необходимые для их изготовления продукты увеличиваются.

\*\* Допускается сезонная замена сухофруктов свежими фруктами.

Таблица 2

### Денежные нормы расходов на питание

(рублей)

| Возраст обучающихся | В день на одного обучающегося |
|---------------------|-------------------------------|
| 6–10 лет            | 17 620                        |
| 11–13 лет           | 19 580                        |

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Совета Министров  
Республики Беларусь  
27.04.2013 № 317

**Нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в учреждениях профессионально-технического, среднего специального и высшего образования при освоении содержания образовательных программ профессионально-технического образования**

Таблица 1

Нормы питания

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов             | Одноразовое питание | Трехразовое питание |
|-------------------------------------|---------------------|---------------------|
| 1. Хлеб пшеничный*                  | 60                  | 130                 |
| 2. Хлеб ржаной*                     | 70                  | 110                 |
| 3. Мука пшеничная                   | 10                  | 30                  |
| 4. Крахмал картофельный             | 1                   | 3                   |
| 5. Макароны изделия                 | 10                  | 20                  |
| 6. Крупы                            | 15                  | 45                  |
| 7. Бобовые                          | 6                   | 6                   |
| 8. Картофель                        | 160                 | 250                 |
| 9. Овощи                            | 160                 | 250                 |
| 10. Томат-пюре                      | 3                   | 3                   |
| 11. Фрукты                          | 30                  | 100                 |
| 12. Сухофрукты**                    | 8                   | 10                  |
| 13. Соки                            | 60                  | 100                 |
| 14. Мясо                            | 80                  | 110                 |
| 15. Птица                           | 30                  | 35                  |
| 16. Колбасные изделия               | 10                  | 20                  |
| 17. Молоко и кисломолочные продукты | 30                  | 250                 |
| 18. Масло сливочное                 | 8                   | 25                  |
| 19. Творог                          | 20                  | 60                  |
| 20. Сметана                         | 10                  | 20                  |

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов  | Одноразовое питание | Трехразовое питание |
|--|---------------------|---------------------|
| 21. Сыр  | 5                   | 10                  |
| 22. Яйцо   | 10                  | 32                  |
| 23. Рыба   | 25                  | 35                  |
| 24. Масло растительное   | 15                  | 20                  |
| 25. Майонез  | 2                   | 4                   |
| 26. Сахар  | 15                  | 30                  |
| 27. Кондитерские изделия (мучные кондитерские изделия, зефир, мармелад, варенье, джем) | –                   | 25                  |
| 28. Дрожжи   | 0,5                 | 2                   |
| 29. Чай  | 0,5                 | 1                   |
| 30. Кофе ячменный  | –                   | 2                   |
| 31. Какао  | –                   | 1                   |
| 32. Соль   | 5                   | 6                   |
| 33. Специи   | 1                   | 1                   |
| 34. Лимонная кислота   | 0,3                 | 0,3                 |
| 35. Аскорбиновая кислота, мг   | 70                  | 70                  |

\* Нормы хлеба могут изменяться с учетом его фактического потребления; при использовании хлебобулочных изделий собственного производства нормы хлеба уменьшаются, а нормы на необходимые для их изготовления продукты увеличиваются.

\*\* Допускается сезонная замена сухофруктов свежими фруктами.

Таблица 2

Денежные нормы расходов на питание

(рублей)

| Кратность питания   | В день на одного обучающегося |
|---------------------|-------------------------------|
| Одноразовое питание | 12 630                        |
| Трехразовое питание | 21 670                        |

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Совета Министров  
Республики Беларусь  
27.04.2013 № 317

**Нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в оздоровительных лагерях дневного пребывания (трехразовое питание)**

Таблица 1

Нормы питания

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов             | Возраст обучающихся |           |           |
|-------------------------------------|---------------------|-----------|-----------|
|                                     | 6–10 лет            | 11–13 лет | 14–17 лет |
| 1. Хлеб пшеничный*                  | 70                  | 90        | 100       |
| 2. Хлеб ржаной*                     | 70                  | 90        | 100       |
| 3. Мука пшеничная                   | 15                  | 15        | 15        |
| 4. Крахмал картофельный             | 3                   | 3         | 3         |
| 5. Макароны изделия                 | 15                  | 20        | 20        |
| 6. Крупы                            | 30                  | 35        | 35        |
| 7. Бобовые                          | 3                   | 5         | 5         |
| 8. Картофель                        | 150                 | 200       | 230       |
| 9. Овощи                            | 180                 | 220       | 240       |
| 10. Томат-пюре                      | 3                   | 3         | 3         |
| 11. Фрукты                          | 150                 | 150       | 150       |
| 12. Сухофрукты**                    | 10                  | 10        | 10        |
| 13. Соки                            | 150                 | 150       | 150       |
| 14. Мясо                            | 90                  | 100       | 115       |
| 15. Птица                           | 20                  | 20        | 25        |
| 16. Колбасные изделия               | 15                  | 20        | 20        |
| 17. Молоко и кисломолочные продукты | 250                 | 300       | 300       |
| 18. Масло сливочное                 | 16                  | 17        | 20        |
| 19. Творог                          | 30                  | 40        | 40        |

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов  | Возраст обучающихся |           |           |
|--|---------------------|-----------|-----------|
|  | 6–10 лет            | 11–13 лет | 14–17 лет |
| 20. Сметана  | 15                  | 15        | 15        |
| 21. Сыр  | 6                   | 8         | 8         |
| 22. Яйцо   | 30                  | 35        | 35        |
| 23. Рыба   | 30                  | 32        | 35        |
| 24. Масло растительное   | 16                  | 17        | 18        |
| 25. Майонез  | –                   | 2         | 3         |
| 26. Сахар  | 30                  | 30        | 30        |
| 27. Кондитерские изделия (мучные кондитерские изделия, зефир, мармелад, варенье, джем) | 25                  | 25        | 25        |
| 28. Дрожжи   | 2                   | 2         | 2         |
| 29. Чай  | 1                   | 1         | 1         |
| 30. Кофе ячменный  | 2                   | 2         | 2         |
| 31. Какао  | 2                   | 2         | 2         |
| 32. Соль   | 7                   | 7         | 7         |
| 33. Лимонная кислота   | 0,3                 | 0,3       | 0,3       |
| 34. Аскорбиновая кислота, мг   | 50                  | 50        | 70        |

\* Нормы хлеба могут изменяться с учетом его фактического потребления; при использовании хлебобулочных изделий собственного производства нормы хлеба уменьшаются, а нормы на необходимые для их изготовления продукты увеличиваются.

\*\* Допускается сезонная замена сухофруктов свежими фруктами.

Таблица 2

Денежные нормы расходов на питание

(рублей)

| Возраст обучающихся | В день на одного обучающегося |
|---------------------|-------------------------------|
| 6–10 лет            | 21 620                        |
| 11–13 лет           | 24 180                        |
| 14–17 лет           | 26 140                        |

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Совета Министров  
Республики Беларусь  
27.04.2013 № 317

**Нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в оздоровительных лагерях круглосуточного пребывания (пятиразовое питание)**

Таблица 1

Нормы питания

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов             | Возраст обучающихся |           |           |
|-------------------------------------|---------------------|-----------|-----------|
|                                     | 6–10 лет            | 11–13 лет | 14–17 лет |
| 1. Хлеб пшеничный*                  | 120                 | 170       | 170       |
| 2. Хлеб ржаной*                     | 110                 | 130       | 150       |
| 3. Мука пшеничная                   | 30                  | 30        | 35        |
| 4. Крахмал картофельный             | 3                   | 3         | 3         |
| 5. Макароны изделия                 | 20                  | 20        | 20        |
| 6. Крупы                            | 35                  | 35        | 40        |
| 7. Бобовые                          | 5                   | 5         | 5         |
| 8. Картофель                        | 200                 | 230       | 240       |
| 9. Овощи                            | 220                 | 250       | 280       |
| 10. Томат-пюре                      | 3                   | 3         | 3         |
| 11. Фрукты                          | 200                 | 200       | 200       |
| 12. Сухофрукты**                    | 10                  | 10        | 10        |
| 13. Соки                            | 150                 | 150       | 150       |
| 14. Мясо                            | 100                 | 120       | 130       |
| 15. Птица                           | 20                  | 20        | 25        |
| 16. Колбасные изделия               | 15                  | 20        | 20        |
| 17. Молоко и кисломолочные продукты | 400                 | 400       | 400       |
| 18. Масло сливочное                 | 20                  | 23        | 25        |
| 19. Творог                          | 50                  | 50        | 50        |
| 20. Сметана                         | 15                  | 15        | 15        |
| 21. Сыр                             | 8                   | 8         | 12        |

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов  | Возраст обучающихся |           |           |
|--|---------------------|-----------|-----------|
|  | 6–10 лет            | 11–13 лет | 14–17 лет |
| 22. Яйцо   | 32                  | 35        | 40        |
| 23. Рыба   | 35                  | 40        | 45        |
| 24. Масло растительное   | 20                  | 20        | 22        |
| 25. Майонез  | –                   | 2         | 3         |
| 26. Сахар  | 50                  | 50        | 50        |
| 27. Кондитерские изделия (мучные кондитерские изделия, зефир, мармелад, варенье, джем) | 25                  | 25        | 25        |
| 28. Дрожжи   | 2                   | 2         | 2         |
| 29. Чай  | 1                   | 1         | 1         |
| 30. Кофе ячменный  | 4                   | 4         | 4         |
| 31. Какао  | 2                   | 2         | 2         |
| 32. Соль   | 8                   | 8         | 8         |
| 33. Лимонная кислота   | 0,3                 | 0,3       | 0,3       |
| 34. Аскорбиновая кислота, мг   | 50                  | 50        | 70        |

\* Нормы хлеба могут изменяться с учетом его фактического потребления; при использовании хлебобулочных изделий собственного производства нормы хлеба уменьшаются, а нормы на необходимые для их изготовления продукты увеличиваются.

\*\* Допускается сезонная замена сухофруктов свежими фруктами.

Таблица 2

### Денежные нормы расходов на питание

(рублей)

| Возраст обучающихся | В день на одного обучающегося |
|---------------------|-------------------------------|
| 6–10 лет            | 31 000                        |
| 11–13 лет           | 34 650                        |
| 14–17 лет           | 36 980                        |

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Совета Министров  
Республики Беларусь  
27.04.2013 № 317

**Нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся в образовательно-оздоровительных центрах, оздоровительных лагерях круглосуточного пребывания оборонно-спортивного профиля, труда и отдыха (пятиразовое питание)**

Таблица 1

Нормы питания

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов             | Возраст обучающихся |           |           |
|-------------------------------------|---------------------|-----------|-----------|
|                                     | 6–10 лет            | 11–13 лет | 14–17 лет |
| 1. Хлеб пшеничный*                  | 130                 | 180       | 180       |
| 2. Хлеб ржаной*                     | 110                 | 150       | 180       |
| 3. Мука пшеничная                   | 45                  | 45        | 50        |
| 4. Крахмал картофельный             | 3                   | 3         | 3         |
| 5. Макароны изделия                 | 23                  | 23        | 27        |
| 6. Крупы                            | 35                  | 40        | 40        |
| 7. Бобовые                          | 5                   | 5         | 5         |
| 8. Картофель                        | 230                 | 250       | 260       |
| 9. Овощи                            | 250                 | 280       | 300       |
| 10. Томат-пюре                      | 3                   | 3         | 3         |
| 11. Фрукты                          | 200                 | 200       | 200       |
| 12. Сухофрукты**                    | 10                  | 10        | 10        |
| 13. Соки                            | 150                 | 150       | 150       |
| 14. Мясо                            | 115                 | 130       | 140       |
| 15. Птица                           | 25                  | 25        | 30        |
| 16. Колбасные изделия               | 20                  | 25        | 30        |
| 17. Молоко и кисломолочные продукты | 450                 | 450       | 450       |
| 18. Масло сливочное                 | 23                  | 28        | 30        |
| 19. Творог                          | 55                  | 55        | 55        |
| 20. Сметана                         | 20                  | 20        | 20        |

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов  | Возраст обучающихся |           |           |
|--|---------------------|-----------|-----------|
|  | 6–10 лет            | 11–13 лет | 14–17 лет |
| 21. Сыр  | 8                   | 10        | 12        |
| 22. Яйцо   | 32                  | 35        | 40        |
| 23. Рыба   | 40                  | 45        | 45        |
| 24. Масло растительное   | 20                  | 20        | 22        |
| 25. Майонез  | –                   | 2         | 3         |
| 26. Сахар  | 55                  | 55        | 55        |
| 27. Кондитерские изделия (мучные кондитерские изделия, зефир, мармелад, варенье, джем) | 25                  | 25        | 25        |
| 28. Дрожжи   | 2                   | 2         | 2         |
| 29. Чай  | 1                   | 1         | 1         |
| 30. Кофе ячменный  | 4                   | 4         | 4         |
| 31. Какао  | 2                   | 2         | 2         |
| 32. Соль   | 8                   | 8         | 8         |
| 33. Лимонная кислота   | 0,3                 | 0,3       | 0,3       |
| 34. Аскорбиновая кислота, мг   | 50                  | 50        | 70        |

\* Нормы хлеба могут изменяться с учетом его фактического потребления; при использовании хлебобулочных изделий собственного производства нормы хлеба уменьшаются, а нормы на необходимые для их изготовления продукты увеличиваются.

\*\* Допускается сезонная замена сухофруктов свежими фруктами.

Таблица 2

### Денежные нормы расходов на питание

(рублей)

| Возраст обучающихся | В день на одного обучающегося |
|---------------------|-------------------------------|
| 6–10 лет            | 34 410                        |
| 11–13 лет           | 38 260                        |
| 14–17 лет           | 40 140                        |

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Совета Министров  
Республики Беларусь  
27.04.2013 № 317

**Нормы питания и денежные нормы расходов на питание обучающихся, проживающих в общежитии учреждения образования «Белорусская государственная хореографическая гимназия-колледж» (четырёхразовое питание)**

Таблица 1

Нормы питания

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов             | Возраст обучающихся |                        |  |                      |
|-------------------------------------|---------------------|------------------------|--|----------------------|
|                                     | 6–9 лет             | 10–14 лет<br>(девочки) | 15–20 лет<br>(девушки),<br>10–14 лет<br>(мальчики) | 15–20 лет<br>(юноши) |
| 1. Хлеб пшеничный*                  | 120                 | 160                    | 200  | 220                  |
| 2. Хлеб ржаной*                     | 100                 | 110                    | 120  | 150                  |
| 3. Мука пшеничная                   | 30                  | 30                     | 30   | 40                   |
| 4. Крахмал картофельный             | 3                   | 3                      | 3  | 3                    |
| 5. Макароны изделия                 | 15                  | 18                     | 22   | 27                   |
| 6. Крупы                            | 35                  | 45                     | 50   | 55                   |
| 7. Бобовые                          | 5                   | 8                      | 8  | 8                    |
| 8. Картофель                        | 220                 | 220                    | 240  | 260                  |
| 9. Овощи                            | 240                 | 380                    | 430  | 430                  |
| 10. Томат-пюре                      | 3                   | 3                      | 3  | 3                    |
| 11. Фрукты                          | 150                 | 220                    | 250  | 250                  |
| 12. Сухофрукты**                    | 10                  | 25                     | 30   | 30                   |
| 13. Соки                            | 170                 | 200                    | 230  | 230                  |
| 14. Мясо                            | 90                  | 120                    | 140  | 160                  |
| 15. Птица                           | 20                  | 40                     | 50   | 50                   |
| 16. Колбасные изделия               | 10                  | 10                     | 10   | 15                   |
| 17. Молоко и кисломолочные продукты | 450                 | 500                    | 550  | 600                  |
| 18. Масло сливочное                 | 27                  | 35                     | 45   | 50                   |
| 19. Творог                          | 50                  | 70                     | 80   | 105                  |
| 20. Сметана                         | 13                  | 30                     | 35   | 45                   |

(масса продуктов нетто (г, мл) в день на одного обучающегося)

| Группы и виды продуктов   | Возраст обучающихся |                        |  |                      |
|---|---------------------|------------------------|--|----------------------|
|   | 6–9 лет             | 10–14 лет<br>(девочки) | 15–20 лет<br>(девушки),<br>10–14 лет<br>(мальчики) | 15–20 лет<br>(юноши) |
| 21. Сыр   | 8                   | 13                     | 15   | 15                   |
| 22. Яйцо  | 30                  | 40                     | 40   | 40                   |
| 23. Рыба  | 45                  | 75                     | 90   | 90                   |
| 24. Масло растительное  | 17                  | 20                     | 23   | 25                   |
| 25. Сахар   | 55                  | 65                     | 70   | 75                   |
| 26. Кондитерские изделия<br>(мучные кондитерские изделия,<br>зефир, мармелад, варенье,<br>джем) | 25                  | 30                     | 40   | 50                   |
| 27. Дрожжи  | 2                   | 2                      | 2  | 2                    |
| 28. Чай   | 1                   | 1                      | 1  | 1                    |
| 29. Кофе ячменный   | 2                   | 2                      | 2  | 2                    |
| 30. Какао   | 2                   | 2                      | 2  | 2                    |
| 31. Соль  | 8                   | 10                     | 10   | 10                   |
| 32. Лимонная кислота  | 0,3                 | 0,3                    | 0,3  | 0,3                  |
| 33. Аскорбиновая кислота, мг  | 50                  | 50                     | 70   | 70                   |

\* Нормы хлеба могут изменяться с учетом его фактического потребления; при использовании хлебобулочных изделий собственного производства нормы хлеба уменьшаются, а нормы на необходимые для их изготовления продукты увеличиваются.

\*\* Допускается сезонная замена сухофруктов свежими фруктами.

Таблица 2

### Денежные нормы расходов на питание

(рублей)

| Возраст обучающихся                          | В день на одного обучающегося |
|--|-------------------------------|
| 6–9 лет                                      | 25 100                        |
| 10–14 лет (девочки)                          | 37 720                        |
| 10–14 лет (мальчики), 15–20 лет<br>(девушки) | 43 710                        |
| 15–20 лет (юноши)                            | 46 900                        |

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Совета Министров  
Республики Беларусь  
27.04.2013 № 317

**Денежные нормы расходов на питание  
участников образовательных мероприятий из  
числа лиц, обучающихся в учреждениях  
образования**

(рублей)

| Уровень проведения<br>образовательного мероприятия | В день на одного участника<br>образовательного мероприятия |
|--|--|
| Районный и городской                               | до 20 500  |
| Областной и г. Минска                              | до 24 600  |
| Республиканский                                    | до 32 800  |
| Международный                                      | до 46 800  |