



**СОВЕТ МИНИСТРОВ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 15 декабря 2015 г. № 02-04/382/15

г. Луганск

**Об утверждении норм питания в некоторых образовательных
и детских учреждениях, а также норм замены
продуктов по энергоценности**

В целях усовершенствования организации питания в образовательных и детских учреждениях и в соответствии со статьями 28, 41 Закона Луганской Народной Республики от 25.06.2014 №14-І «О системе исполнительных органов государственной власти Луганской Народной Республики», Совет Министров Луганской Народной Республики постановляет:

1. Утвердить:

1.1. Нормы питания:

в дошкольных образовательных учреждениях (кроме санаторных) для детей старше одного года согласно Приложению 1 к настоящему постановлению;

санаторных дошкольных образовательных учреждений (группах) согласно Приложению 2 к настоящему постановлению;

детских домах, общеобразовательных школах-интернатах, интернатах в составе общеобразовательных учебных учреждений, школах социальной реабилитации и профессиональных училищах социальной реабилитации, средних профессиональных учреждениях согласно Приложению 3 к настоящему постановлению;

училищах физической культуры и олимпийского резерва согласно Приложению 4 к настоящему постановлению;

детских учреждениях оздоровления и отдыха согласно Приложению 5 к настоящему постановлению;

общеобразовательных учебных учреждениях для одноразового питания согласно Приложению 6 к настоящему постановлению.

1.2. Нормы замены продуктов по энергоценности согласно Приложению 7 к настоящему постановлению.

2. Исполнительным органам государственной власти Луганской Народной Республики обеспечить соблюдение натуральных норм питания в пределах бюджетных (сметных) ассигнований.

3. Настоящее постановление вступает в силу со дня его официального опубликования.

Исполняющий обязанности
Председателя Совета Министров
Луганской Народной Республики А.В. Кравцов

Приложение 1
к постановлению Совета Министров
Луганской Народной Республики
от 15 декабря 2015 г. № 02-04/382/15

НОРМЫ
питания в дошкольных образовательных учреждениях
(кроме санаторных) для детей старше года

(дневная норма на одного ребенка в граммах)

Наименование продукта	Возрастная группа (лет)			
	от 1 до 3		от 3 до 6 (7)	
	3	4	3	4
Хлеб ржаной	20	30	40	60
Хлеб пшеничный	55	80	80	120
Мука пшеничная	15	20	25	32
Крахмал	3	3	4	4
Крупы, бобовые, макаронные изделия	30	40	45	50
Картофель	130	150	190	220
Овощи разные	180	210	230	260
Фрукты свежие, цитрусовые	45	90	100	100
Соки	50	50	70	100
Фрукты сушеные	10	10	10	10
Кондитерские изделия	5	15	15	20
Сахар	35	40	45	50
Мед, медопродукты	1	1	2	2
Масло сливочное	12	19	21	25
Масло растительное	6	9	9	15
Сало	1	1	2	2
Яйца / штук	1/4	1/2	1/2	1/2
Молоко, кисломолочные продукты	350	450	400	500
Творог	35	40	45	50
Сыр твердый	3	3	5	5
Сметана	5	10	10	15
Мясо, мясопродукты	60	85	100	110
Рыба, рыбопродукты	20	25	45	50
Кофе злаковый, цикорий	1	1	4	4
Какао	1	1	2	2
Чай	0,2	0,2	0,2	0,2
Соль, соль йодированная	2	2	5	8
Дрожжи	1	1	1	1,5
Наименование продукта	Возрастная группа (лет)			

	от 1 до 3		от 3 до 6 (7)	
	3	4	3	4
Лавровый лист	0,05	0,05	0,1	0,1
Сухари панировочные	2	3	2	3
Томатная паста	2	3	2	3
Ванильный сахар	0,1	0,1	0,1	0,1
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,1	0,1
Химический состав				
Белки	46,6	60,6	68,1	81,5
в том числе животные	29,1	37,5	48,4	48,5
Жиры	45,6	63,5	71,7	86,5
в том числе растительные	8,4	12,3	12,7	17,8
Углеводы	167,6	229,3	239,2	298,8
Энергоценность, ккал	1267,2	1731,2	1874,8	2299,4

Примечания. 1. Продукты ежедневного потребления (молоко, хлеб, масло сливочное) используются в пределах дневной нормы ± 5 процентов, а такие продукты, как сыр, рыба, дрожжи, - несколько раз в неделю. Например, дневная норма рыбы - 50 граммов на ребенка, используется в меню 3 раза в неделю при работе дошкольного учебного заведения 5 дней в неделю. Расчет производится следующим образом:

$$(50 \times 5) : 3 = 250 : 3 = 83 \text{ граммов.}$$

2. В летний оздоровительный период (90 дней) расходы на питание увеличиваются на 10 процентов для приобретения свежих овощей и фруктов.

Министр Совета Министров
Луганской Народной Республики

А.А. Гизай

Приложение 2
к постановлению Совета Министров
Луганской Народной Республики
от 15 декабря 2015 г. № 02-04/382/15

НОРМЫ
питания в санаторных дошкольных учебных заведениях (группах)

(дневная норма на одного ребенка в граммах)

Наименование продукта	Санаторные учреждения (группы) различных профилей				Санаторные учреждения (группы) для детей, страдающих заболеваниями органов пищеварения	
	<i>Возрастная группа (лет)</i>					
	от 1 до 3		от 3 до 6 (7)		от 1 до 3	от 3 до 6 (7)
	<i>Количество приема пищи</i>					
	3	4	3	4	5	5
Хлеб ржаной	30	30	50	50		
Хлеб пшеничный	55	70	70	110	100	160
Мука пшеничная	15	20	32	35	10	25
Крахмал	2	3	3	4	3	4
Крупы, бобовые, макаронные изделия	30	35	45	50	40	60
Картофель	140	150	220	240	150	200
Овощи разные	200	250	250	300	180	250
Фрукты свежие, цитрусовые	100	150	160	200	100	150
Соки	60	70	100	130	50	100
Фрукты сушеные	10	10	10	12	15	20
Кондитерские изделия	8	12	15	20	10	20
Сахар	35	40	45	50	40	55
Мед, медопродукты	1	1	3	4	1	4
Масло сливочное	25	32	30	40	30	35
Масло растительное	6	9	12	17	6	10
Яйца, штук	1/2	1	1	1	1	1
Молоко, кисломолочные продукты	400	500	450	550	500	550
Творог	45	50	60	70	50	70
Сыр твердый	5	5	10	10	5	10
Сметана	10	12	15	18	10	15
Мясо, мясопродукты	85	110	120	130	100	120
Рыба, рыбопродукты	30	30	60	60	30	60
Кофе злаковый, цикорий	1	1	2	2	1	2
Какао	1	1	2	4		
Чай	0,1	0,2	0,2	0,2	0,1	0,2
Соль, соль йодированная	5	5	8	8	5	8
Дрожжи	1	1	1,5	1,5	1	1
Наименование продукта	Санаторные учреждения (группы) различных профилей				Санаторные учреждения (группы) для детей, страдающих заболеваниями органов пищеварения	

	профилей				для детей, страдающих заболеваниями органов пищеварения	
	<i>Возрастная группа (лет)</i>					
	от 1 до 3		от 3 до 6 (7)		от 1 до 3	от 3 до 6 (7)
	<i>Количество приема пищи</i>					
	3	4	3	4	5	5
Лавровый лист	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
Сухари панировочные	2	3	2	3	2	3
Томатная паста	2	3	2	3	1	2
Химический состав						
Белки	60,2	77,1	98,1	116	69,3	96,6
в том числе животные	41,4	51,8	66	69	49	69
Жиры	68,3	89,3	110,2	127, 7	80,8	113,7
в том числе растительные	8,6	12,5	17	24,1	8,6	13,7
Углеводы	194,7	260,7	316,3	428,3	223,7	304,1
Энергоценность, ккал	1634,5	2155	2649,1	3326, 2	1899	2625,9

Примечание. Продукты ежедневного потребления (молоко, хлеб, масло сливочное) используются в пределах дневной нормы ± 5 процентов, а такие продукты, как сыр, рыба, дрожжи, - несколько раз в неделю. Например, дневная норма рыбы - 50 граммов на ребенка, используется в меню 3 раза в неделю при работе дошкольного учебного заведения 5 дней в неделю. Расчет производится следующим образом:

$$(60 \times 5): 3 = 300: 3 = 100 \text{ граммов.}$$

Министр Совета Министров
Луганской Народной Республики

А.А. Гизай

НОРМЫ
питания в детских домах, общеобразовательных
школах-интернатах, интернатах в составе
общеобразовательных учебных учреждений, школах социальной
реабилитации и профессиональных училищах социальной реабилитации,
средних профессиональных учреждениях

(дневная норма на одного ребенка в граммах)

Наименование продукта	Возрастная группа (лет)			
	от 3 до 6	от 6 до 10	от 10 до 13	от 13 и старше
Хлеб ржаной	100	150	180	200
Хлеб пшеничный	130	180	230	250
Мука пшеничная	30	40	45	50
Крахмал	3	3	3	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия	45	65	80	80
Картофель	300	350	400	420
Овощи свежие	350	400	450	470
Фрукты свежие, цитрусовые	250	300	300	300
Соки	150	180	200	200
Фрукты сушеные	20	15	15	15
Кондитерские изделия	30	30	35	40
Сахар	50	60	70	70
Мед, медопродукты	3	4	5	7
Масло сливочное	40	45	50	50
Масло растительное	12	15	18	20
Сало	2	4	6	8
Яйца, штук	1	1	1	1
Молоко, кисломолочные продукты	500	500	500	500
Творог	40	50	70	70
Сыр твердый	12	15	20	20
Сметана	15	20	25	25
Мясо, птица	125	130	160	160
Колбасные изделия	25	20	25	40
Рыба, рыбопродукты	75	85	100	100
Кофе злаковый, цикорий	2	3	4	5
Какао	2	2	2	3
Наименование продукта	Возрастная группа (лет)			
	от 3 до 6	от 6 до 10	от 10 до 13	от 13 и старше

Чай	0,1	0,2	0,5	0,5
Соль, соль йодированная	6	8	10	10
Дрожжи	1	2	3	3
Лавровый лист	0,02	0,02	0,02	0,02
Сухари панировочные	2	4	3	4
Томатная паста	2	3	3	4
Ванильный сахар	0,1	0,1	0,1	0,1
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,1	0,2
Химический состав				
Белки	74	87	100	107
в том числе животные	37	43	51	53
Жиры	67	77	90	95
в том числе растительные	24	28	15	16
Углеводы	355	400	390	428
Энергоценность, ккал	2319	2641	2500	2995

Примечания. 1. Продукты ежедневного потребления (молоко, хлеб, масло сливочное) используются в пределах дневной нормы ± 5 процентов, а такие продукты, как сыр, рыба, дрожжи, - несколько раз в неделю. Например, дневная норма рыбы - 75 г на ученика (воспитанника), используется в меню 3 раза в неделю. Расчет производится следующим образом:

$$(75 \times 7) : 3 = 525 : 3 = 175 \text{ граммов.}$$

2. В санаторных школах-интернатах (для детей, страдающих заболеваниями сердечно-сосудистой системы, хроническими неспецифическими заболеваниями органов дыхания, хроническими неспецифическими заболеваниями органов пищеварения, психоневрологическими заболеваниями, больных сахарным диабетом) расходы на питание увеличиваются на 8 процентов для приобретения диетических продуктов. Изменения норм питания для детей в период обострения заболевания вносятся только по назначению врача.

3. В летний оздоровительный период (90 дней), воскресенье, праздничные и каникулярные дни расходы на питание увеличиваются на 10 процентов для приобретения свежих овощей и фруктов.

4. Согласно нормам для детей в возрасте от 13 и старше обеспечиваются питанием также студенты и курсанты высших учебных заведений, которые в соответствии с законодательством находятся на государственном обеспечении, а также студенты и курсанты из числа детей-сирот и детей, лишенных родительской опеки, которые находятся на полном государственном обеспечении или которым в установленном законодательством порядке назначен опекун или попечитель. В случае отсутствия возможности для организации полноценного питания указанным категориям студентов, курсантов в учебном заведении может выплачиваться денежная компенсация в размере стоимости питания в школах-интернатах соответствующего региона с учетом торговых наценок. Лицам, которым в установленном законодательством порядке назначен опекун или попечитель, выплачивается стоимость обеда.

5. Дети, которые находятся в приютах для детей, центрах социально-психологической реабилитации детей, социально-реабилитационных центрах (детских городках), обеспечиваются питанием по нормам, предусмотренными этим приложением.

Министр Совета Министров
Луганской Народной Республики

А.А. Гизай

Приложение 4
к постановлению Совета Министров
Луганской Народной Республики
от 15 декабря 2015 г. № 02-04/382/15

НОРМЫ
питание в училищах физической
культуры и олимпийского резерва, в спортивных классах
общеобразовательных учреждений

(дневная норма на одного ребенка в граммах)

Наименование продукта	Группа питания по энергозатратам				
	первая	вторая	третья	четвертая	пятая
Хлеб ржаной	85	110	145	185	195
Хлеб пшеничный	150	200	240	320	400
Мука пшеничная	15	15	15	25	25
Крахмал	2	2	2	2	2
Крупы, бобовые, макаронные изделия	65	75	95	110	135
Картофель	190	205	275	290	360
Овощи свежие	280	285	370	440	500
Фрукты свежие, цитрусовые	270	300	370	460	550
Соки	120	140	170	210	220
Фрукты сушеные	10	10	15	20	25
Кондитерские изделия	50	75	100	135	200
Сахар	60	60	70	60	75
Мед, медопродукты	15	17	23	25	30
Масло сливочное	10	15	20	25	30
Масло растительное	15	15	20	20	30
Сало	2	3	3	5	6
Яйца, штук	1	1	1	1	1
Молоко, кисломолочные продукты	380	425	480	540	400
Творог	40	50	60	60	90
Сыр твердый	15	25	30	45	70
Сметана	15	20	20	25	35
Мясо, мясопродукты	165	200	240	400	490
Рыба, рыбопродукты	45	70	80	125	140
Кофе, кофе злаковый, цикорий	4	4	4	5	5
Какао	3	3	3	4	4
Чай	0,4	0,4	0,4	0,5	0,5
Соль, соль йодированная	6	8	10	8	10
Дрожжи	1	1	1	2	2
Наименование продукта	Группа питания по энергозатратам				
	первая	вторая	третья	четвертая	пятая
Специи	0,04	0,04	0,06	0,07	0,08

Минеральная вода	100	100	180	200	200
Химический состав					
Белки	85	105	130	160	205
в том числе животные	51	63	78	96	123
Жиры	66	87	119	160	205
в том числе растительные	17	22	30	40	51
Углеводы	342	450	527	655	834
Энергоценность, ккал	2302	3003	3699	4700	6001

Распределение групп питания по энергозатратам

Группы питания по энергозатратам	Калорийность рациона, ккал	Возраст, лет	Пол	Вид спорта
Первая	2300 (2000-2600)	11-13	мальчики	спортивная гимнастика
		11-13	девочки	спортивная гимнастика
Вторая	3000 (2800-3200)	14-17	юноши	спортивная гимнастика
		14-17	девушки	спортивная гимнастика
Третья	3700 (3200-3900)	11-13	мальчики	фехтование, легкая атлетика (прыжки, метание, спринт и т.п.)
		11-13	девочки	фехтование, легкая атлетика (прыжки, метание, спринт и т.п.)
		14-17	юноши	бокс, борьба (легкая весовая категория)
Четвертая	4700 (4500-5000)	11-13	мальчики	плавание
		11-17	девушки	плавание
Группы питания по энергозатратам	Калорийность рациона, ккал	Возраст, лет	Пол	Вид спорта
		14-17	юноши	футбол, легкая атлетика

				(спортивная ходьба, бег на средние и длинные дистанции, спринт)
		14-17	девушки	фехтование, легкая атлетика (спортивная ходьба, бег на средние и длинные дистанции, спринт)
		14-17	юноши	бокс, борьба (средняя весовая категория)
Пятая	6000 (5600-6400)	14-17	юноши	фехтование, плавания, бокс, борьба (тяжелая весовая категория)

Примечания. 1. Питание участников республиканских, районных (городских) спортивных соревнований, сборов, олимпиад и других массовых мероприятий осуществляется по нормам для детей от 13 лет и старше (согласно приложению 4), а республиканских, международных - для четвертой группы питания по энергозатратам (согласно приложению 5).

2. Стоимость питания в дороге и во время проведения однодневных мероприятий определяется по нормам в соответствии с приложением 4 для детей в возрасте от 13 лет и старше.

3. По нормам для детей третьей группы питания обеспечиваются учащиеся хореографических училищ в возрасте 11-13 лет.

4. По нормам для детей четвертой группы питания обеспечиваются учащиеся хореографических училищ в возрасте 14-17 лет.

Министр Совета Министров
Луганской Народной Республики

А.А. Гизай

Приложение 5
к постановлению Совета Министров
Луганской Народной Республики
от 15 декабря 2015 г. № 02-04/382/15

НОРМЫ
питания в детских учреждениях оздоровления и отдыха

(дневная норма на одного ученика /воспитанника в граммах)

Наименование продукта	Оздоровительные учреждения (лагеря)			
	труда и отдыха	загородные (стационарные), профильные	санаторные, специализированные	с дневным пребыванием, профильные
Хлеб ржаной	150	100	100	40
Хлеб пшеничный	250	250	200	90
Мука пшеничная	50	10	20	10
Крахмал	8	8	8	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия	80	75	70	32
Картофель	400	350	400	180
Овощи разные	420	400	450	210
Фрукты свежие	150	100	150	50
Соки	100	100	100	50
Фрукты сушеные	15	15	10	10
Кондитерские изделия	40	20	30	10
Сахар	60	50	50	35
Мед, медопродукты	4	4	5	2
Масло сливочное	35	45	45	20
Масло растительное	20	15	20	8
Сало	20	20	10	
Яйца, штук	1	1	1	1/2
Молоко, кисломолочные продукты	500	500	600	250
Творог	50	40	60	25
Сыр твердый	20	15	10	5
Сметана	25	15	20	10
Мясо, мясопродукты	200	160	200	80
Наименование продукта	Оздоровительные учреждения (лагеря)			
	труда и отдыха	загородные (стационарные), профильные	санаторные, специализированные	с дневным пребыванием, профильные
Рыба,	60	60	60	30

рыбпродукты				
Кофе злаковый	3,5	1,5	2,5	1
Какао	1	1	1	
Чай	1,5	0,2	0,2	0,1
Соль, соль йодированная	10	10	10	8
Дрожжи	1	2	2	
Лавровый лист	0,01	0,01	0,01	0,01
Кислота лимонная	0,05	0,05	0,05	0,05
Химический состав				
Белки	116	118	130	58
в том числе животные	69	68	82	35
Жиры	115	116	128	57
в том числе растительные	23	15	20	8
Углеводы	500	428	436	212
Энергоценность, ккал	3500	3228	3418	1593

Примечание. Продукты ежедневного потребления (молоко, хлеб, масло сливочное) используются в пределах дневной нормы ± 5 процентов, а такие продукты, как сыр, рыба, дрожжи, - несколько раз в неделю. Например, дневная норма рыбы - 60 г на ребенка, используется в меню 3 раза в неделю. Расчет производится следующим образом:

$$(60 \times 7):3 = 420:3 = 140 \text{ граммов.}$$

Министр Совета Министров
Луганской Народной Республики

А.А. Гизай

НОРМЫ
питания в общеобразовательных учебных
учреждениях для одноразового питания

(норма на одного ученика в граммах)

Наименование продукта	Возрастная группа (лет)	
	от 6 до 10	от 10 и старше
Хлеб ржаной	60	80
Мука пшеничная	5	10
Крупы, бобовые, макаронные изделия	21	30
Сахар	15	18
Масло сливочное	8	10
Масло	7	10
Картофель	100	120
Овощи разные	140	180
Фрукты, соки	50	75
Фрукты сушеные	8	8
Яйца, штук	1/4	1/4
Молоко и кисломолочные продукты	18	20
Творог	16	20
Сметана	5	6
Мясо, птица, мясопродукты	35	35
Рыба и рыбопродукты	25	25
Чай	0,1	0,1
Химический состав		
Белки	27	31,8
в том числе животные	14,1	15
Жиры	25,6	30,7
в том числе растительные	7	10
Углеводы	114	143
Энергоценность, ккал	794	975

Примечание. В набор продуктов не включены соль, дрожжи, специи, которые выдаются в соответствии с утвержденными рецептурами.

Министр Совета Министров
Луганской Народной Республики

А.А. Гизай

Приложение 7
к постановлению Совета Министров
Луганской Народной Республики
от 15 декабря 2015 г. № 02-04/382/15

НОРМЫ
замены продуктов по энергоценности

Наименование продукта	Вес, кг брутто	Продукт-заменитель	Вес, кг брутто	Примечание
Масло сливочное	1	масло растительное	0,73	
		маслосливочное топленое	0,8	
Масло растительное	1	масло (подсолнечное, кукурузное)	1	
Молоко коровье пастеризованное	1	молоко коровье сухое	0,11	
		сливки сухие	0,12	
		молоко сгущенное стерилизованное	0,46	
		молоко сгущенное с сахаром	0,39	
		сливки сгущенные с сахаром	0,35	
		кисломолочные продукты (например, кефир)	1	
		сыр кисломолочный полужирный	0,2	
		сыр твердый	0,11	
Хлеб ржаной	1	хлеб пшеничный	0,66	
		мука пшеничная	0,46	
Хлеб пшеничный	1	хлеб ржаной	1,5	
		мука пшеничная	0,7	
		сухари (из муки первого сорта)	0,75	

Чай черный	1	чай зеленый	1	
Картофель (30% отходов)	1	пюре картофельное сухое	0,25	
		капуста белокочанная	1,11	
		капуста цветная	0,8	
		свежий фасоль, горох	0,52	
Бобовые (зерно)	1	свежий фасоль, горох	4,2	
		кукуруза консервированная	4,44	
		горошек зеленый консервированный	6,6	
Морковь (свекла) свежие	1	морковь (свекла) для гарнира (консервы)	1,4	
Томаты свежие	1	томаты консервированные	1,04	
		томатный сок	1,14	
		томатное пюре (содержание сухих веществ-12%)	0,42	
Капуста свежая	1	капуста белокочанная квашеная	1,15	
		капуста белокочанная ранняя	1	
		капуста цветная	1	
		капуста брюссельская	1,3	
Лук-порей	1	лук свежий зеленый	0,95	
Огурцы (томаты) соленые	1	огурцы (томаты) консервированные	1,64	
Томатное пюре (содержание сухих веществ-12%)	1	натуральный томатный сок	2,66	
		томатное пюре (содержание сухих веществ-20%)	0,66	
		томаты свежие	2,38	
Яблоки свежие	1	яблоки консервированные	0,41	

		сок яблочный	0,92	
		сок сливовый	0,53	
		сок виноградный	0,65	
		прочие фруктовые соки натуральные	0,9	
		яблоки сушеные	0,2	
		сливы сушеные	0,2	
		абрикосы сушеные	0,17	
		изюм	0,15	
		фрукты (ягоды) свежие (груши, айва, персики, сливы, вишни, черешни, абрикосы, бананы)	1	
		виноград	0,8	
		компоты консервированные	0,5	
Яблоки сушеные	1	яблоки свежие	5	
		груши сушеные	1	
		сухофрукты (курага, чернослив, урюк, изюм)	0,5	
Дрожжи хлебопекарные	1	дрожжи хлебопекарные сухие	0,3	
Куры потрошенные (I-й категории)	1	говядина, свинина	1	
		куры полупотрошенные (I-й категории)	1,34	
		цыплята потрошенные	1	
		цыплята полупотрошенные	1,5	
		бедрышки куриные	0,8	
		филе куриное	0,6	

		консервы из курятины	0,75	по медицинским показаниям
Мясо (говядина, свинина нежирная)		печень	1	
		сердце	1,77	
		мясо птицы потрошенной (I-й категории)	1	
		колбаса вареная	0,8	
		консервы мясные (в т.ч. из курятины)	0,75	по медицинским показаниям
		рыба	1,15	
		сыр кисломолочный полужирный	1,2	
Рыба (охлажденная, мороженая)	1	сельдь соленая с головой	1	
		рыбное филе	0,7	
		консервы рыбные	0,8	по медицинским показаниям
		говядина	0,87	
		яйцо	0,9	
Яйца, шт	1	сыр кисломолочный полужирный	0,031	
		говядина	0,1	
		молоко	0,18	
		сыр твердый	0,02	

Министр Совета Министров
Луганской Народной Республики

А.А. Гизай