

قرارات

وزارة الداخلية

قرار رقم ١٥٠ لسنة ٢٠١١

بتعديل القرار الوزاري رقم ٦٩١ لسنة ١٩٩٨

في شأن كيفية معاملة المسجونين ومعيشتهم

وزير الداخلية

بعد الاطلاع على القانون رقم ٣٩٦ لسنة ١٩٥٦ في شأن تنظيم السجون :

وعلى قانون الطفل رقم ١٢ لسنة ١٩٩٦ المعدل بالقانون رقم ١٢٦ لسنة ٢٠٠٨ :

وعلى قرار وزير الداخلية رقم ٧٩ لسنة ١٩٦١ باللائحة الداخلية للسجون :

وعلى قرار وزير الداخلية رقم ٦٩١ لسنة ١٩٩٨ في شأن كيفية معاملة المسجونين ومعيشتهم :

قرار:

(المادة الأولى)

تضاف إلى جداول المقررات الغذائية الواردة بالمادة الثانية من القرار الوزاري رقم ٦٩١ لسنة ١٩٩٨ في شأن كيفية معاملة المسجونين ومعيشتهم جداول جديدة تشمل مقررات الوجبات الغذائية لأطفال السجينات من سن سنتين حتى سن أربع سنوات وذلك طوال أيام الأسبوع وفقاً للجدوال المرافق .

(المادة الثانية)

ينشر هذا القرار في الواقع المصرية ، ويعمل به من اليوم التالي لتاريخ نشره .

تحريراً في ٢٠١١/١١/١٩

وزير الداخلية

حبيب العادلى

**الأطفال في المرحلة العمرية من سن ستين إلى سن أربع سنوات
ولمدة أسبوع كامل (٧ أيام)**

اليوم الأول :

الوجبة	الصنف	المكونات	الكمية بالجرام	اللحوظات
الإنطار : خبز بلدي	بيض مسلوق	١/٤ رغيف فول مدمس بالزيت والليمون :	٢٥ ١٥ ٥ ٥ ٥٠	(٣) ملاعق كبيرة
لبن : سكر	لبن حليب	كوب متوسط ٢ ملعقة صغيرة	١٠٠ ١٠	
الغذاء : فاكهة الموسم	كشري :	طبق متوسط أرز جاف مكرونة جافة عدس بجعة جاف بصل طماطم صلصة طماطم زيت طماطم - خيار - خس - جزر أصفر ثمرة متوسطة	٢٠ ١٠ ١٠ ٣٠ ٢٥ ١٠ ١٥ ٥٠ ١٠٠	
لبن :	بسكويت سادة	١/٢ باكيو	٤٥	
العشاء : شاي باللبن :	خبز فينو جبن أبيض حلوة طحينية	١ رغيف صغير حجم قطعة النستور ١/٢ عبوة شاي سكر	٣٠ ٢٥ ٢٠ ١ ١٠	كوب صغير
	لبن حليب	٥٠		

اليوم الثاني :

الوجبة	الصنف	المكونات	الكمية بالجرام	اللاحظات
الإنطار : خبز فينو جين نستر مربي شاي باللبن : شاي باللبن : سين : عصير فاكهة أرز مطهي : الغداء :		١ رغيف قطعة واحدة عبوة شاي سكر لبن حليب	٤٠	٢ ملعقة صغيرة كوب متوسط
			١٥	
			٢٥	
			١	
			١٠	
			١٠٠	
أرز مطهي : كوسة مطهية : فرخ مسلوقة : سلطة خضراوات : فاكهه الموسم سين : بسكويت سادة العشاء : خبز بلدي بيض مسلوق عسل أبيض		كوب متوسط أرز جاف زيت أو سمن كوسه طماطم بصل للطهي زيت أو سمن $\frac{1}{4}$ فرخة زنة ٧٥٠ جم زيت أو سمن طماطم - خيار - خس - جزر أصفر ثمرة متوسطة	١٠٠	طبق صغير طبق صغير طبق صغير
			٥٠	
			٧	
			٧٥	
			٢٥	
			١٠	
			-	
			١٢٥	
سين : العشاء : بيض مسلوق عسل أبيض		١/٢ باكيو $\frac{1}{4}$ رغيف واحدة بالعدد عبوة مغلفة	٢٥	طبق صغير
			٢٥	
			٥٠	
			٢٥	

اليوم الثالث :

الوجبة	الصنف	المكونات	الكمية بالجرام	اللاحظات
الإفطار : خبز فينو		رغيف صغير	٣٠	
بيض مسلوق		واحدة بالعدد	٥٠	
مربي		عبوة	٢٥	
شاي باللبن :		شاي	١	٢ ملعقة صغيرة
		سكر	١٠	
		لبن حليب	١٠٠	كوب متوسط
فاكهة الموسم بين :		ثمرة متوسطة	١٠٠	
الغذاء : خبز بلدي		١/٤ رغيف	٢٥	طبق صغير
أرز مطهي :		أرز جاف	٥٠	
		زيت	٥	
سمك فيليه مقللي :		سمك قطعة متوسطة	٦٠	ملعقة متوسطة
		دقيق	٥	
		زيت للتحمير	٧	
سلطة طحينة :		طحينة	١٠	
		بقدونس	٥	
		ثوم	٢	
فاكهة الموسم بين :		ثمرة متوسطة	١٠٠	
بسكويت بين :		١/٢ باكي	٢٥	
عصير برتقال		كوب متوسط	١٠٠	
العشاء : كوب بليلة باللبن :		قمح مقشور	١٥	طبق صغير
		سكر	١٥	
		لبن حليب	٥٠	

ملحوظة : يمكن استبدال وجبة البليلة باللبن بوجبة فول مدمس - ٣ ملاعق كبيرة (١٥ جم فول جاف).

اليوم الرابع :

الوجبة	الصنف	المكونات	الكمية بالجرام	اللاحظات
الإنطار : خبز فيينا جيئة نستو عسل أبيض شاي باللبن : شاي باللبن : بين :	عصير فاكهة	كوب متوسط	٤٠	رغيف صغير
			١٥	واحدة بالعدد
			٢٥	عبوة
			١	شاي
			١٠	سكر
			١٠٠	لبن حليب
أرز مطهي : الفداء : فاصوليا بيضاء أو لوبيا : سلطة خضراوات : فاكهه الموسم بين : زبادي مربي	أرز مطهي : الفداء : فاصوليا بيضاء أو لوبيا : سلطة خضراوات : فاكهه الموسم بين : زبادي مربي	أرز جاف سمن أو زيت للطهى فاصوليا جافة طماطم بصل زيت طماطم - خيار - خس - جزر أصفر ثمرة متوسطة	٥٠	طبق صغير
			٧	ملعقة صغيرة
			٣٠	طبق صغير
			٢٥	
			١٠	
			٨	
			٥٠	طماطم - خيار - خس - جزر أصفر
			١٠٠	ثمرة متوسطة
			١١٠	
العشاء : خبز بلدى بيض مسلوق جبن أبيض	العشاء : خبز بلدى بيض مسلوق جبن أبيض	١/٤ رغيف واحدة بالعدد في حجم قطعة النستو	٢٥	
			٥٠	
			٢٥	

اليوم الخامس:

الوجبة	الصنف	المكونات	الكمية بالجرام	الملحوظات
الإفطار : خبز بلدى	فول مدمس بالزيت واللیسون :	٤ رغيف فول جاف	٢٥ ١٥	(٣) ملاعق كبيرة
		زيت	٥	
		ليمون	٥	
	بيض مسلوق	واحدة بالعدد	٥٠	
	كوب لبن حليب :	لبن حليب	١٠٠	
		سكر	١٥	
بين :	عصير فاكهة	كوب متوسط	١٠٠	
الغذاء :	لحم للطهي	قطعة صغيرة	٥٠	طبق صغير
	أرز للطهي :	أرز جاف	٥٠	
		زيت أو سمن	٥	
	خضار الموسم :	خضار	٧٥	طبق صغير
		طماطم	٢٥	
		بصل	١٠	
	سلطة خضراو :	سمن أو زيت	٧	
		طماطم - خيار - خس - جزر أصفر	٥٠	
	فاكهه الموسم	ثمرة متوسطة	١٠٠	
بين :	أرز باللبن :	أرز جاف	١٥	طبق صغير
		سكر	١٥	
		لبن حليب	٥٠	
العشاء :	خبز فينو	رغيف صغير	٣٠	
	جبنة نستور	قطعة واحدة	١٥	
	عسل أبيض	عبوة	٢٥	

اليوم السادس :

الوجبة	الصنف	المكونات	الكمية بالجرام	اللاحظات
الإنطمار : خبز بلدى	فول مدمس بالزيت واللیسون :	٤ رغيف فول جاف	٢٥ ١٥	(٣) ملاعق كبيرة
بيض مسلوق	كوب لبن حليب :	زيت ليمون واحدة بالعدد	٥ ٥ ٥٠	كوب متوسط
بين :	عصير فاكهة	لبن حليب سكر	١٠٠ ١٠	
الغذاء : كفتة لحم :	مكرونة بالصلصة :	٣ - ٤ أصابع لحم مشفى بصل بقدونس ثوم سمن أو زيت مكرونة جافة	١٠٠	طبق متوسط
سلطة خضراوات متعددة :	فاكة الموسم	طماطم صلصة سمن أو زيت للطهي طماطم - خيار - خس - جزر أصفر ثمرة متوسطة	٢٥ ١٠ ٧ ١٠ ٥٠	
بين :	بسكويت سادة	١٢ باكيو	٢٥	
العشاء : خبز فيينو	جبن نستو	رغيف صغير قطعة واحدة	٣٠ ١٥	
زبادي	عسل أبيض	عبوة عبوة	٢٥ ١١٠	

اليوم السابع :

الوجبة	الصنف	المكونات	الكمية بالجرام	اللاحظات
الإفطار : خبز بلدى	فول مدمس بالزيت واللیسون :	٤ رغيف فول جاف	٢٥ ١٥	(٣) ملاعق كبيرة)
بيض مسلوق	كوب لبن حليب :	زيت ليمون واحدة بالعدد	٥ ٥ ٥٠	كوب متوسط
بين :	عصير فاكهة	لبن حليب سكر	١٠٠ ١٠	
الغذاء :	أرز مطهى :	أرز جاف	٥٠	طبق صغير
فراخ محممة في الفرن	صينية بطاطس بالفراخ :	سمن أو زيت بطاطس	٥ ٧٥	
سلطة خضراوة متنوعة :	فراخ محممة في الفرن	طماطم بصل ثوم	٣٠ ٢٠ ٣	
فاكهه الموسم	سلطة خضراوة متنوعة :	زيت أو سمن قطعة متوسطة	٧ ١٢٥	
بين :	بسكويت	طماطم - خيار - خس - جزر أصفر	٥٠	
العشاء :	خبز فينو	ثمرة متوسطة	١٠٠	
حلوة طحينية	زيادى	١/٢ باكيو	٢٥	
		رغيف صغير	٣٠	
		١/٢ عبوة	٢٠	
		عبوة	١١٠	