

Об утверждении натуральных норм питания, снабжения продовольствием, кормами, оборудованием, столово-кухонной посудой и техникой продовольственной службы воинских частей гражданской обороны Министерства по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан

Приказ Министра по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан от 23 апреля 2025 года № 154

В соответствии с пунктом 3 статьи 70 Бюджетного кодекса Республики Казахстан, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемые натуральные нормы питания, снабжения продовольствием, кормами, оборудованием, столово-кухонной посудой и техникой продовольственной службы воинских частей гражданской обороны Министерства по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан.

2. Отменить приказ Министра по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан от 23 июня 2022 года № 237 "Об утверждении натуральных норм питания, снабжения продовольствием, кормами, оборудованием, столово-кухонной посудой и техникой продовольственной службы воинских частей гражданской обороны Министерства по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан".

3. Комитету по гражданской обороне и воинским частям Министерства по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан в установленном законодательством Республики Казахстан порядке обеспечить:

1) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан;

2) направление настоящего приказа на казахском и русском языках в Республиканское государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан" для официального опубликования и включения в Эталонный контрольный банк нормативных правовых актов Республики Казахстан.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан.

5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

Министр

Ч. Аринов

"СОГЛАСОВАН"

Министерство финансов
Республики Казахстан

Утверждены приказом

Натуральные нормы питания, снабжения продовольствием, кормами, оборудованием, столово-кухонной посудой и техникой продовольственной службы воинских частей гражданской обороны Министерства по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан

Глава 1. Общевоинской паяк

№ п/п	Наименования продуктов	грамм/день на 1 человека
1.	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	350
2.	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта	400
3.	Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная)	10
4.	Крупа гречневая 1 сорта	30
5.	Крупа овсяная высшего сорта	10
6.	Крупа перловая 1 сорта	10
7.	Крупа пшеничная высшего сорта	10
8.	Крупа ячневая 1 сорта	10
9.	Крупа рисовая высшего сорта	30
10.	Бобы (горох, фасоль) 1 сорта	10
11.	Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта	35
12.	Мясо говядины 1 категории	200
13.	Мясо куриное 1 категории	30
14.	Колбаса полукопченая высшего сорта	20
15.	Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак)	120
16.	Яйцо куриное (штук)	1
17.	Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	90
18.	Кефир*, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	60
19.	Сметана*, жирность не менее 15 %	30
20.	Творог*, жирность не менее 9 %	30
21.	Сыр сычужный твердый	35
22.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	40
23.	Масло подсолнечное	40
24.	Сахар-песок	70

25.	Мед пчелиный (пакетированный по 10 г)	20
26.	Чай черный высшего сорта	2
27.	Соль пищевая йодированная	20
28.	Дрожжи хлебопекарные прессованные*	0,3
29.	Лавровый лист	0,2
30.	Перец молотый	0,3
31.	Горчичный порошок	0,3
32.	Уксусная кислота пищевая 70 %	0,1
33.	Картофель свежий	420
34.	Капуста белокочанная свежая	130
35.	Свекла свежая	40
36.	Морковь свежая	95
37.	Лук репчатый свежий	65
38.	Чеснок свежий	5
39.	Огурцы свежие*	50
40.	Помидоры свежие*	50
41.	Томатная паста	6
42.	Перец сладкий свежий	20
43.	Зелень* (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая	20
44.	Сок овощной (миллилитров)	90
45.	Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины)	200
46.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив)	20
47.	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	90
48.	Поливитаминный препарат, драже (декабрь-май)	1

Примечание:

*при невозможности их выдачи заменять согласно норм.

По данной норме за счет государства снабжать:

- 1) военнослужащих срочной службы, за исключением получающих продовольствие по другим нормам;
- 2) военнослужащих, в независимости от их ведомственной принадлежности;
- 3) военнообязанных призванных на воинские сборы, студентов военных кафедр, проходящих военную подготовку, курсантов военных учебных заведений (военных факультетов), в период прохождения сборов (стажировки), военнослужащих

проходящих военную подготовку (переподготовку), обучение в учебных заведениях и учебных частях, а также военнослужащих, прибывших в эти части, подразделения в командировку;

4) музыкальных воспитанников штатных военных оркестров, в которых военнослужащие срочной службы обеспечиваются продовольствием по данной норме;

5) военнослужащих срочной службы, направляемых на воинские сборы для поступления в военные и специальные учебные заведения, со дня прибытия до дня зачисления в военные и специальные учебные заведения или отказа в приеме;

6) военнослужащих при выполнении служебных и боевых задач;

7) военнослужащих во время несения боевого дежурства;

8) военнослужащих во время участия в полевых выходах;

9) военнослужащих при несении службы в суточном наряде;

10) военнослужащих при несении службы в карауле;

11) военнослужащих при сопровождении воинских и специальных грузов (воинских эшелонов) при их перевозке и в пути следования к месту приемки этих грузов или возвращении после сдачи.

Параграф 1. Дополнительный паек к основным нормам "Обеспечения питьевой водой"

№ п/п	Наименования продуктов	миллилитров/день на 1 человека
1.	Вода питьевая бутилированная	1500

Примечание:

по данной норме за счет государства снабжать военнослужащих в полевых условиях, на учениях, маневрах, полигонах, подразделениях, расположенных отдельно от своей воинской части, в районах стихийных бедствий и катастроф, в условиях чрезвычайного положения, при вооруженных конфликтах, в миротворческих операциях.

Параграф 2. Дополнительный паек к основным нормам "Праздничный паек"

№ п/п	Наименования продуктов	грамм/день на 1 человека
1.	Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная)	60
2.	Печенье	30
3.	Конфеты	20
4.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,2
5.	Масло подсолнечное	5
6.	Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины)	200

Примечание:

по данной норме за счет государства снабжать:

1) военнослужащих срочной службы и курсантов учебных заведений в праздничные дни и в дни празднования образования соответствующих органов, учреждений и частей , определенные в соответствии с законодательством Республики Казахстан, и в дни принятия военной присяги;

2) военнообязанных, призванных на воинские сборы и ранее не принимавших военную присягу, в дни принятия военной присяги.

Параграф 3. Дополнительный паек к основным нормам "При несении службы в карауле"

№ п/п	Наименования продуктов	грамм/день на 1 человека
1.	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта	100
2.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	15
3.	Сыр сычужный твердый	10
4.	Колбаса полукопченая высшего сорта	30
5.	Чай черный высшего сорта	0,5
6.	Сахар-песок	20

Примечание:

по данной норме за счет государства снабжать военнослужащих при несении службы в составе караулов, если время несения службы в карауле (наряде) включает не менее двух часов ночного времени в период с 22-00 до 06-00 часов.

Параграф 4. Дополнительный паек к основным нормам "Лечебно-профилактический паек"

№ п/п	Наименования продуктов	миллилитров/день на 1 человека
1.	Молоко коровье, жирность не менее 2,5 %	500

Примечание:

по данной норме за счет государства снабжать военнослужащих, рабочих и служащих кочегаров (операторов), газосварщиков, медицинский (ветеринарный) персонал, связанный с ядохимикатами, и других специалистов (рентгенологи), специалистов, постоянно связанных с горючесмазочными материалами (начальник склада горюче-смазочных материалов, заправщик) и водоканализацией (сантехник), специалистов службы вооружения, связанных с хранением, сбережением и техническим обслуживанием изделий содержащих вещества с ионизирующим излучением (начальник службы вооружения, начальник склада, начальник хранилища, техник, крановщик, такелажник).

Параграф 5. Дополнительный паек к основным нормам "При проведении аварийно-спасательных работ"

№ п/п	Наименования продуктов	грамм/день на 1 человека
1.	Печенье*	100
2.	Консервы мясные в ассортименте	150
3.	Консервы мясорастительные в ассортименте	150
4.	Консервы вторых обеденных блюд	200
5.	Консервы рыбные (шпроты в масле)	60
6.	Колбаса полукопченая высшего сорта	60
7.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	60
8.	Сахар-песок	100
9.	Шоколад	80
10.	Глюкоза с витаминами	50
11.	Лимонная кислота	3
12.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив)	30
13.	Орехи	40
14.	Кофе натуральный	6
15.	Какао порошок	14

Параграф 6. Дополнительный паек к основным нормам "Паек для доноров"

№ п/п	Наименования продуктов	грамм/день на 1 человека
1.	Чай черный высшего сорта	0,3
2.	Шоколад	100
3.	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	200
4.	Фрукты сушеные (изюм, курага)	40
5.	Биологический активная добавка "Гематоген"	40

Примечание:

по данной норме в виде питания за счет государства выдавать военнослужащим в день сдачи крови независимо от снабжения их продовольственным пайком (питанием) по основным нормам.

Глава 2. Паек высокогорный на высоте 1500 метров и выше

№ п/п	Наименования продуктов	грамм/день на 1 человека
1.	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	350
2.	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта	400
3.	Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная)	100
4.	Крупа гречневая 1 сорта	30
5.	Крупа овсяная высшего сорта	10
6.	Крупа перловая 1 сорта	10
7.	Крупа пшенная высшего сорта	10
8.	Крупа ячневая 1 сорта	10
9.	Крупа рисовая высшего сорта	30
10.	Бобы (горох, фасоль) 1 сорта	10
11.	Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта	35
12.	Мясо говядины 1 категории	270
13.	Мясо куриное 1 категории	30
14.	Колбаса полукопченая высшего сорта	50
15.	Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак)	140
16.	Яйцо куриное (штук)	1
17.	Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	180
18.	Кефир*, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	60
19.	Сметана*, жирность не менее 15 %	25
20.	Творог*, жирность не менее 9 %	30
21.	Сыр сычужный твердый	35
22.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	40
23.	Масло подсолнечное	40
24.	Сахар-песок	60
25.	Мед пчелиный (пакетированный по 10 г)	20
26.	Чай черный высшего сорта	2
27.	Кофе натуральный растворимый	1
28.	Соль пищевая йодированная	20
29.	Дрожжи хлебопекарные прессованные*	0,3
30.	Лавровый лист	0,2
31.	Перец молотый	0,3

32.	Горчиный порошок	0,3
33.	Уксусная кислота пищевая 70 %	0,1
34.	Картофель свежий	420
35.	Капуста белокочанная свежая	130
36.	Свекла свежая	40
37.	Морковь свежая	95
38.	Лук репчатый свежий	65
39.	Чеснок свежий	5
40.	Огурцы свежие*	50
41.	Помидоры свежие*	50
42.	Томатная паста	6
43.	Перец сладкий свежий	20
44.	Зелень* (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая	20
45.	Сок овощной (миллилитров)	90
46.	Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины)	200
47.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив)	20
48.	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	90
49.	Поливитаминовый препарат, драже (декабрь-май)	1

Примечание:

*при невозможности их выдачи заменять согласно норм.

По данной норме за счет государства снабжать при прохождении службы (осуществлении работ) на высоте 1500 метров над уровнем моря и выше:

1) военнослужащих срочной службы, курсантов, проходящих стажировку (практику) на постах, контрольно-пропускных пунктах, в подразделениях, дислоцирующихся на высоте 1500 метров и выше, а также военнослужащих, прибывших в эти части, подразделения в командировку;

2) военнослужащих во время несения боевого дежурства;

3) военнослужащих во время участия в полевых выходах;

4) военнослужащих при несении службы в суточном наряде;

5) военнослужащих при несении службы в карауле;

6) в местностях на высоте 3000 метров и выше над уровнем моря дополнительно к данной норме за счет государства выдавать на одного человека в сутки молоко коровье – 100 грамм или другие молочные продукты, в переводе на это же количество молока, сыр сычужный твердый – 30 грамм, кофе натуральный – 1 грамм, джем плодово-ягодный – 25 грамм.

Глава 3. Лечебный паек для ожоговых больных

№ п/п	Наименования продуктов	грамм/день на 1 человека
1.	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	100
2.	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта	450
3.	Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная)	100
4.	Крупа гречневая 1 сорта	25
5.	Крупа овсяная высшего сорта	10
6.	Крупа манная 1 сорта	10
7.	Крупа пшенная высшего сорта	10
8.	Крупа рисовая высшего сорта	30
9.	Бобы (горох, фасоль) 1 сорта	5
10.	Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта	35
11.	Мясо говядины 1 категории	300
12.	Мясо куриное 1 категории	60
13.	Колбаса полукопченая высшего сорта	30
14.	Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак)	150
15.	Яйцо куриное (штук)	1
16.	Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	310
17.	Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	90
18.	Сметана, жирность не менее 15 %	45
19.	Творог, жирность не менее 9 %	50
20.	Сыр сычужный твердый	40
21.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	45
22.	Масло подсолнечное	40
23.	Сахар-песок	70
24.	Мед пчелиный (пакетированный по 10 г)	20
25.	Чай черный высшего сорта	2
26.	Соль пищевая йодированная	20
27.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,3
28.	Лавровый лист	0,2
29.	Перец молотый	0,3
30.	Горчичный порошок	0,3
31.	Уксусная кислота пищевая 70 %	0,1
32.	Картофель свежий	450

33.	Капуста белокочанная свежая	100
34.	Свекла свежая	40
35.	Морковь свежая	90
36.	Лук репчатый свежий	70
37.	Чеснок свежий	5
38.	Огурцы свежие	50
39.	Помидоры свежие	50
40.	Томатная паста	6
41.	Перец сладкий свежий	20
42.	Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая	20
43.	Сок овощной (миллилитров)	90
44.	Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины)	200
45.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив)	20
46.	Варенье (джем)	10
47.	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	90
48.	Поливитаминный препарат, драже (декабрь-май)	1

Глава 4. Лечебный паек для больных с заболеваниями почек

№ п/п	Наименования продуктов	грамм/день на 1 человека
1.	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта	300
2.	Крупа гречневая 1 сорта	30
3.	Крупа овсяная высшего сорта	10
4.	Крупа перловая 1 сорта	10
5.	Крупа пшенная высшего сорта	10
6.	Крупа манная 1 сорта	10
7.	Крупа рисовая высшего сорта	30
8.	Бобы (горох, фасоль) 1 сорта	10
9.	Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта	40
10.	Мясо говядины 1 категории	100
11.	Мясо куриное 1 категории	30
12.	Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак)	120
13.	Яйцо куриное (штук)	1
14.	Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	90

15.	Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	360
16.	Сметана, жирность не менее 15 %	40
17.	Творог, жирность не менее 9 %	60
18.	Сыр сычужный твердый	30
19.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	50
20.	Масло подсолнечное	30
21.	Сахар-песок	90
22.	Мед пчелиный (пакетированный по 10 г)	20
23.	Чай черный высшего сорта	1,5
24.	Картофель свежий	510
25.	Капуста белокочанная свежая	110
26.	Свекла свежая	40
27.	Морковь свежая	60
28.	Лук репчатый свежий	50
29.	Огурцы свежие	50
30.	Помидоры свежие	50
31.	Томатная паста	6
32.	Перец сладкий свежий	20
33.	Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая	20
34.	Сок овощной (миллилитров)	50
35.	Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины)	400
36.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив)	50
37.	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	50
38.	Компоты консервированные	50

Глава 5. Лечебный паек для больных туберкулезом и пневмокониозом

№ п/п	Наименования продуктов	грамм/день на 1 человека
1.	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	150
2.	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта	400
3.	Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная)	50
4.	Крупа гречневая 1 сорта	20
5.	Крупа овсяная высшего сорта	10
6.	Крупа манная 1 сорта	10
7.	Крупа пшенная высшего сорта	10

8.	Крупа рисовая высшего сорта	30
9.	Бобы (горох, фасоль) 1 сорта	10
10.	Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта	30
11.	Мясо говядины 1 категории	200
12.	Мясо куриное 1 категории	50
13.	Субпродукты 1 категории, печень	4
14.	Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак)	150
15.	Сельдь	10
16.	Икра зернистая лососевая	5
17.	Яйцо куриное (штук)	1
18.	Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	360
19.	Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	180
20.	Сметана, жирность не менее 15 %	30
21.	Творог, жирность не менее 9 %	70
22.	Сыр сычужный твердый	45
23.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	50
24.	Масло подсолнечное	20
25.	Сахар-песок	90
26.	Мед пчелиный (пакетированный по 10 г)	20
27.	Чай черный высшего сорта	2,5
28.	Соль пищевая йодированная	20
29.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,3
30.	Лавровый лист	0,2
31.	Перец молотый	0,3
32.	Горчичный порошок	0,3
33.	Уксусная кислота пищевая 70 %	0,05
34.	Картофель свежий	410
35.	Капуста белокочанная свежая	150
36.	Свекла свежая	40
37.	Морковь свежая	100
38.	Лук репчатый свежий	65
39.	Чеснок свежий	5
40.	Огурцы свежие	50
41.	Помидоры свежие	50
42.	Томатная паста	6
43.	Перец сладкий свежий	20

44.	Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая	20
45.	Сок овощной (миллилитров)	90
46.	Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины)	200
47.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив)	20
48.	Сироп черной смородины	30
49.	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	90
50.	Поливитаминный препарат, драже (декабрь-май)	1

Глава 6. Индивидуальный рацион питания общевойсковой

№ п/п	Наименования продуктов	грамм/день на 1 человека
1.	Галеты из муки пшеничной обойной или муки пшеничной 2 сорта (по 50 грамм)	300
2.	Консервы мясорастительные в ассортименте (по 250 грамм)	500
3.	Консервы мясные разные	250
4.	Паштет печеночный	100
5.	Консервы овощные закусочные	100
6.	Повидло или джем плодово-ягодный (по 20 грамм)	40
7.	Чай черный высшего сорта (пакетированный 1,5 грамм)	4,5
8.	Сахар (пакетированный по 10 грамм)	80

Примечание:

1. По данной норме за счет государства снабжать, когда не представляется возможным готовить горячую пищу из продуктов основных пайков:

1) военнослужащих в пути следования, в полевых условиях, на учениях, маневрах, полигонах, подразделениях, расположенных отдельно от своей воинской части, в районах стихийных бедствий и катастроф, в условиях чрезвычайного положения, при вооруженных конфликтах, в миротворческих операциях;

2) военнослужащих, назначенных в состав караулов (команд), для охраны, обороны и сопровождения воинских и специальных грузов (воинских эшелонов) при их перевозке и в пути следования к месту приемки этих грузов в возвращении после их сдачи;

3) военнослужащих срочной службы и курсантов военных и специальных учебных заведений в пути следования их в отпуска, командировки, к новому месту службы, уволенных в запас до места жительства;

4) граждан, призванных на срочную воинскую службу, со дня издания приказа соответствующего начальника об убытии из местного органа военного управления к месту прохождения воинской службы, сборов (стажировки);

5) военнослужащих срочной службы, а также призывников, направляемых на воинские сборы для поступления в военные учебные заведения, со дня отправки до дня зачисления и в случае отказа в приеме, в период, необходимый для проезда от военного учебного заведения до постоянного места жительства.

2. Непрерывное питание по данному рациону не должно превышать семи суток.

3. Допускается изменять состав и содержание индивидуального рациона питания в зависимости от специфики выполняемых задач по согласованию с Комитетом по гражданской обороне и воинским частям.

4. Дополнительно для команд в случаях отрыва от мест постоянной дислокации на срок свыше трех суток, для предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, при ведении боевых действий и приравненных к ним (проведение пограничных операций, поисков, привлечение сил на усиление охраны государственной границы на угрожаемом направлении, несение боевого дежурства) комплектуется из расчета на одного военнослужащего:

разогревателем портативным – 1 комплект,
вскрывать консервов и упаковки – 1 штука,
спичками водоветроустойчивыми – 6 штук,
салфетками бумажными – 3 штуки,
средствами для обеззараживания воды – 6 штук,
ложками пластмассовыми – 3 штуки.

Глава 7. Для кормления служебных собак

№ п/п	Наименование продуктов	Взрослые собаки	Щенки до 1 месячного возраста	Щенки от 1 до 2-х месячного возраста	Щенки от 2 до 3-х месячного возраста	Щенки от 3 до 4-х месячного возраста	Щенки от 4 до 5-ти месячного возраста	Щенки от 5 до 6-ти месячного возраста
1.	Крупа овсяная, пшено (грамм)	600	40	90	140	200	250	300
2.	Мясо 1 категории или конина (грамм)	400	20	50	85	120	160	200

3.	и л и мясные субпродук ты 2 категории (грамм)	1000	40	120	200	280	380	500
4.	Молоко коровье (- грамм)		150	230	310	390	460	500
5.	Творог жирный (- грамм)		20	35	45	65	80	100
6.	Яйцо куриное сырое (- штук)		1 штука в неделю	1 штука в неделю	2 штуки в неделю	2 штуки в неделю	3 штуки в неделю	4 штуки в неделю
7.	Жиры животные (грамм)	13	2	3	5	7	9	10
8.	Картофель свежий (- грамм)	150	20	30	50	70	85	100
9.	Овощи свежие (- грамм):		-	-	-	-	-	-
	капуста	20	10	25	40	40	50	50
	свекла столовая	15	10	25	40	40	50	50
	морковь	15	10	20	30	40	45	50
10.	Соль поваренна я (грамм)	15	3	5	7	8	9	10
11.	Комплекс н ы е поливитам инные и минеральн ы е пищевые добавки (- грамм)	15	5	6	7	8	9	10

Примечание:

1. Для племенных собак в питомниках дополнительно к данной норме выдавать 50 грамм мяса первой категории или 125 грамм мясных субпродуктов второй категории на одну собаку в сутки.

2. Для больных и ослабленных собак по заключениям специалистов ветеринарной службы разрешается выдавать вместо 200 г крупы овсяной такое же количество риса.

3. По заключениям специалистов ветеринарной службы разрешается дополнительно к данной норме выдавать на одну собаку в сутки:

- 1) для больных и ослабленных собак – 500 грамм коровьего молока;
- 2) для племенных собак 50 грамм мяса первой категории или 150 грамм мясных субпродуктов второй категории;
- 3) для щенных сук – 100 грамм мяса первой категории или 250 грамм мясных субпродуктов второй категории;
- 4) для кормящих сук (до отъема щенков) в питомниках – 100 грамм мяса первой категории или 250 грамм мясных субпродуктов второй категории, а также 500 грамм коровьего молока, 10 грамм минеральных пищевых добавок;
- 5) для собак, охраняющих вредные для их здоровья объекты – 500 грамм коровьего молока;
- 6) для взрослого поголовья собак в зимний период:
крупка пшено - 100 грамм, мясо первой категории или конина – 100 грамм, или мясные субпродукты второй категории – 200 грамм.

4. В условиях транспортировки при нахождении в пути более двенадцати часов и в случаях, когда предоставление собакам горячей пищи по данной норме невозможно, следует выдавать сухие корма из расчета:

Категория собак	Количество корма в зависимости от веса собаки и возраста щенка на одну голову (грамм/сутки)						
	собаки весом до 20 кг	собаки весом до 30 кг	собаки весом до 40 кг	собаки весом свыше 40 кг	щенки от 1 до 2-х месяцев	щенки от 2-х до 4-х месяцев	щенки от 4-х до 6 месяцев
Взрослые служебные собаки	450	575	730	850			
Племенные собаки	475	615	780	900			
Щенные суки	560	700	890	1005			
Лактирующие суки (до отъема щенков)	1150	1470	1870	2160			
Щенки средних пород (вес взрослой собаки до 40 кг)					320	420	550
Щенки крупных пород (вес взрослой)					690		860

собаки более 40 кг)						1040	
------------------------	--	--	--	--	--	------	--

5. Щенкам до шести месячного возраста с еженедельным увеличением выдавать:

1) крупу овсяную (геркулес), пшено – с трехнедельного возраста, начиная с 40 грамм, с еженедельным увеличением на 20 грамм;

2) мясо первой категории или конину – с месячного возраста, начиная с 20 грамм, с еженедельным увеличением на 15 грамм;

3) молоко – с двухнедельного возраста, начиная со 150 миллилитров, с еженедельным увеличением на 25 миллилитров;

4) творог – с месячного возраста, начиная с 20 грамм, с еженедельным увеличением на 15 грамм.

6. На подстилку выдавать для взрослой собаки 800 грамм и для щенков 400 грамм соломы в сутки.

7. В зимнее время (в период отопительного сезона, установленного для конкретного региона) норма довольствия, в том числе сухой корм для взрослых служебных и племенных собак, щенков, содержащихся в вольерах открытого типа, увеличивается на 20 %.

Глава 8. Норма выхода печеного формового хлеба для хлебопекарен гарнизов и подразделений, исчисление при базисной влажности муки 14,5 %

№ п/п	Наименование хлеба	Для хлебопекарен подразделений (грамм)	Для гарнизовных хлебопекарен (грамм)
1.	Хлеб из ржаной обойной муки	153	159
2.	Хлеб из ржано-пшеничной обойной муки	151	156
3.	Хлеб из муки пшеничной обойной	150	153
4.	Хлеб из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки 1 сорта	142	145
5.	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	136	140
6.	Хлеб пшеничный из муки 1 сорта	132	136

Примечание:

1. При выпечке хлеба из муки влажностью ниже или выше 14,5 % нормы выхода хлеба соответственно повышаются или понижаются на каждый процент влажности муки:

- 1) для хлеба из ржаной обойной, ржано-пшеничной обойной муки, пшеничной обойной муки и из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки 1 сорта – на 1,5 %;
- 2) для хлеба из пшеничной муки 2 сорта – 1,4 %;
- 3) для хлеба из пшеничной муки 1 сорта – 1,3 %.
2. При влажности муки ниже 12 % нормы выхода хлеба аналогичны как для хлеба из муки с влажностью 12 %.

Глава 9. Норма расхода сырья для хлебопекарен воинских частей и подразделений из расчета на 100 кг муки

№ п/п	Наименование сырья	Сорт муки					
		ржаная обойная	ржано-пшеничная обойная	пшеничная обойная	пшеничная 2 сорта	пшеничная 1 сорта	смесь ржаной обдирной и пшеничной 1 сорта
1.	Соль, кг	2,5	2,5	2,3	1,8	1,3	1,4
2.	Дрожжи хлебопекарные прессованные, кг	0,3	0,3	0,4	0,5	1,5	0,5
3.	Масло подсолнечное на смазку форм, кг	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
4.	Масло подсолнечное на обжигание форм, кг	5	5	5	5	5	5

Глава 10. Нормы замены продуктов при выдаче продовольственных пайков

Параграф 1. Основные нормы замены

№ п/п	Наименования продуктов	Количество (грамм)		
		заменяемого продукта	продукта заменителя	кроме того, заменять по пунктам номера
	Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта заменять:			
	хлебом из муки ржаной		105	
	хлебом длительного хранения из смеси			

1.	муки ржаной и муки пшеничной 1 сорта, консервированным спиртом или теплом	100	100	
	хлебом пшеничным из муки 2 сорта		95	
	хлебом длительного хранения из муки пшеничной 1 сорта, консервированным спиртом или теплом		90	
	хлебом из муки пшеничной 1 сорта		90	2
	хлебцами хрустящими		80	
	мукой пшеничной 1 сорта		67	
	и дрожжами хлебопекарными прессованными		1	
	сухарями из смеси муки ржаной обойной, муки пшеничной обойной и муки пшеничной 2 сорта		60	
	хлебцами (галетами) армейскими из муки пшеничной обойной или муки пшеничной 2 сорта		60	
	хлебцами (галетами) армейскими из муки пшеничной 1 сорта		59	
	мукой ржаной		40	
	и дрожжами хлебопекарными прессованными		1	
	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта заменять:	100		
	хлебом пшеничным из муки 1 сорта		100	
	хлебом длительного хранения из муки пшеничной 1 сорта, консервированным спиртом или теплом		100	

2.	батонами из муки пшеничной 1 сорта		95	
	хлебом из муки пшеничной высшего сорта		85	
	мукой пшеничной 1 сорта		75	
	и дрожжами хлебопекарными прессованными		1	
	сухарями из муки пшеничной 1 сорта		65	
	изделиями бараночными (сушками)		65	
	хлебцами (галетами) армейскими из муки пшеничной 1 сорта		65	
	галетами простыми из муки пшеничной 1 сорта		65	
	печеньем		65	
	вафлями		55	
	хлебцами (галетами) армейскими из муки пшеничной высшего сорта		55	
	мукой пшеничной высшего сорта		65	
	и дрожжами хлебопекарными прессованными		1	
3.	Муку пшеничную 1 сорта заменять:	100		
	крупой разной, бобовыми и изделиями макаронными высшего сорта		100	4
	мукой пшеничной высшего сорта		87	
	Крупы разные, бобовые изделия заменять:	100		
	крупками, не требующими варки		100	

4.

изделиями макаронными высшего сорта		100	3
конcentратами крупяными, крупоовощными и овощными		100	
мукой пшеничной 1 сорта		100	
изделиями макаронными быстрого приготовления		100	
конcentратами, не требующими варки, брикетированными (бисквитами)		100	
конcentратами первых обеденных блюд		100	
картофелем и овощами сушеными, пюре картофельным сухим		100	
картофелем и овощами сублимационной сушки		100	
консервами овощными первых обеденных блюд без мяса		375	
гарнирами из картофеля и овощей		500	
гарнирами из круп и бобовых		300	
консервами овощными заправочными		250	
картофелем очищенным сульфитированным, картофелем отварным вакуумированным		400	
картофелем свежим, картофелем натуральным – полуфабрикатом			5

	консервированным (включая заливку)		500	
	овощами свежими, квашеными и солеными		500	
	консервами овощными натуральными (за исключением консервов бобовых, кукурузных), маринованными и пастеризованными (включая заливку)		500	
	консервами овощными закусочными		375	
	гарнирами овощными быстрозамороженными для вторых обеденных блюд		500	
5.	Картофель, овощи свежие заменять:	100		4
	овощами квашеными и солеными		100	
	луком зеленым		200	
	луком репчатым		100	
	луком репчатым консервированным		50	
	чесноком свежим или консервированным (включая заливку)		50	
	овощами сублимационной сушки		20	
	соусами томатными деликатесными острокислыми		10	
	луком репчатым сушеным или сублимационной сушки		10	
	Дрожжи хлебопекарные прессованные заменять:			

6.	дрожжами сушеными	100	50	
	дрожжами хлебопекарными сухими стабилизированным и (гранулированными)		40	
7.	Мясо говядины 1 категории заменять:	100		
	субпродуктами второй категории		300	
	рыбой (в охлажденном, мороженном и соленом виде без головы)		150	9
	мясом птицы 1 категории (курица, индейка) полупотрошеным и непотрошеным		120	
	консервами рыбными разными		120	9
	мясными блоками на костях		100	
	мясом птицы 1 категории (курица, индейка) потрошеным		100	
	верблюжатиной		100	
	субпродуктами первой категории (в том числе печенью)		100	
	консервами из птицы с костями		100	
	мясными блоками без костей		80	
	колбасой вареной и сосисками (сардельками)		80	
	консервами мясными разными		75	
	сыром плавленым		60	11
	мясокопченостями (грудинка, рулеты, колбаса полукопченая)		60	

	сыром сычужным твердым		40	
	м я с о м сублимационной сушки и тепловой сушки		30	
	яйцами куриными, штук		2	11, 12
8.	Молоко коровье и сметану и творог заменять:	100		
	йогуртами молочными с массовой долей жира не менее 2,5%	30 30	125	
	или сырками творожными глазированными с массовой долей жира не менее 23%		90	
9.	Р ы б у (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошеную без головы заменять:	100		7
	рыбой всех видов и семейств с головой независимо от состояния разделки		130	
	сельдью соленой или копченой с головой		100	
	сельдью соленой без головы независимо от состояния разделки		85	
	консервами рыбными разными		80	
	рыбой копченой и вяленой (в том числе воблой)		75	
	филе или фаршем р ы б н ы м натуральным		70	
	рыбой сушеной		30	
	Масло коровье заменять:			11

10.	маслом консервированным стерилизованным	100	100	
	концентратом масла сухого		70	
11.	Молоко коровье заменять:	100		17
	продуктами кисломолочными (кефиром, простоквашей, ацидофилином, ряженкой)		100	
	молоком сгущенным стерилизованным без сахара		30	
	маслом коровьим		10	
	Брынзой		24	
	молоком цельным сгущенным с сахаром		20	
	кофе натуральным или какао со сгущенным молоком и сахаром		20	
	Сливками		20	
	Сметаной		20	
	сметаной стерилизованной консервированной		20	
	сливками, сгущенными с сахаром		20	
	молоком цельным сухим, простоквашей сухой, продуктами кисломолочными сублимационной сушки		15	
	напитком молочным сухим (молоком быстрорастворимым)		15	
	сыром плавленым (в том числе стерилизованным)		15	

	сметаной сухой или сублимационной сушки		10	
	творогом		30	
	маслом коровьим топленным		10	
	сыром сычужным твердым (полутвердым)		10	
	сыром плавленым сублимационной сушки		8	
	яйцом куриным, шт.		0,5	7
	концентратом лечебно-профилактического напитка "Леовит" при вредных условиях труда на основе киселя		4	
	на основе компота		3,6	
12.	Яйцо куриное, шт. заменять:	1		
	порошком яичным		15	
	меланжем яичным:		30	
13.	Сахар-песок заменять:	100		11
	вареньем, джемом, повидлом		140	16
	Мармеладом		130	
	халвой, пастилой		120	14
	Печеньем		100	2
	сахаром витаминизированным		100	
	Вафлями		85	2
	карамелью леденцовой		50	
14.	Шоколад заменять:	100		
	кофе натуральным со сгущенным молоком и сахаром		200	
	какао со сгущенным молоком и сахаром		200	
	пастой шоколадно-ореховой		167	

	Медом		165	
	плиткой сладкой		160	
	какао-порошком		150	19
	Халвой		150	
	драже шоколадным		100	
15.	Пасту томатную заменять:	100		
	соком томатным, помидорами свежими		500	
	томатом-пюре		200	
	соусами томатными , соусами деликатесными острокислыми		100	
	порошком томатным		35	
	концентратом кетчупа		15	
16.	Фрукты свежие заменять:	100		
	Арбузами		300	
	Дынями		200	
	с о к а м и сублимационной сушки		20	
	ягодами свежими		100	
	апельсинами, мандаринами, бананами		100	
	соками плодовыми и ягодными натуральными		100	
	компотами консервированными		50	
	консервами фруктовыми пастеризованными		50	
	концентратами для напитков		15	
	с о к а м и концентрированны ми плодовыми и ягодными с содержанием сухих веществ не менее 50%		20	17

	экстрактами плодовыми, ягодными		10	
	фруктами и ягодами сублимационной сушки		10	
	вареньем, джемом, повидлом		20	13
	фруктами сушеными (изюмом, курагой, черносливом)		10	18
	напитками фруктовыми		130	
17.	Соки плодовые и ягодные натуральные заменять:	100		16
	соком томатным, овощным		150	
	напитками фруктовыми		130	
	молоком коровьим		100	11
	смесями сухими питательными		20	
18.	Фрукты сушеные (изюм, курагу, чернослив) заменять:	100		16
	соками плодовыми и ягодными натуральными		500	
	смесью для компотов (из 4-6 наименований)		100	
	палочкой фруктовой		80	
	сахаром-песком		75	
	и чаем байховым		5	
	к и с е л ь плодово-ягодный		30	
19.	Кофе натуральный растворимый заменять:	100		
	напитком кофейным		500	
	какао-порошком		250	
	кофе натуральным		250	

	чаем черным байховым		67	
20.	Чай черный заменять:	100		19
	чаем быстрорастворимым		80	
21.	Чай растворимый с сахаром заменять:	16		
	сахаром-песком		15	
	и чаем черным байховым		1	
22.	Порошок горчичный заменять:	100		
	горчицей готовой		250	
	хреном столовым готовым		250	
	концентратом горчицы		80	
	Перцем		30	
	листом лавровым		20	
23.	Крахмал картофельный заменять:	100		
	картофелем свежим		500	
24.	Спички (обыкновенные), коробка, заменять:	1		
	спичками водостойкими, штук		6	
25.	Мед пчелиный натуральный заменять:	10		
	сахаром-песком		6	
26.	Зелень (лук, укроп, петрушка) заменять:	100		
	зеленью, высушенной конвекцией		25	
	зеленью (порошок), высушенный сублимацией		5	
	Консервы мясные разные заменять:			7

27.	консервами мясорастительными	250	530	
	консервированным вторым обеденным блюдом с мясом		700	
28.	Консервы мясорастительные заменять:	265		
	консервами мясными		125	
	консервированным вторым обеденным блюдом с мясом		350	

Параграф 2. Нормы замены по лечебному пайку (разрешается только прямая замена)

Параграф 2.1. По лечебному пайку

№ п/п	Наименования продуктов	Количество (грамм)		Для каких групп больных допускается замена
		заменяемого продукта	продукта заменителя	
1.	Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта заменять:	100		Для всех категорий больных
	хлебом пшеничным из муки 2 сорта		95	
	хлебом пшеничным из муки 1 сорта		90	
	мукой пшеничной 1 сорта		75	
	крупой разной, бобовыми		75	
2.	Хлеб пшеничный из муки 1 сорта заменять:	100		
	хлебом из муки пшеничной 1 сорта с лецитином		90	
3.	Муку пшеничную 1 сорта заменять:	100		
	мукой пшеничной высшего сорта		87	
	Мясо говядины 1 категории заменять:			Для больных с болезнями: системы кровообращения; органов
	творогом		300	
	полуфабрикатами из муки			

4.	текстурированной соевой	100	40	пищеварения; эндокринной системы; расстройства питания и нарушения обмена веществ
5.	Мясо птицы заменять:	100		
	полуфабрикатами из муки, текстурированной соевой		40	
6.	Рыбу (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошеную без головы заменять:	100		
	творогом		200	
7.	Масло подсолнечное заменять:	100		Для всех категорий больных
	маслом коровьим		67	
	Все продукты лечебного пайка заменять:	100		
	1) соками плодовыми и ягодными натуральными		250	Для больных, нуждающихся в диете № 0
	и крахмалом картофельным		10	
	и сахаром-песком		70	
	и фруктами сушеными		20	
	и чаем байховым		2	
	и маслом коровьим		5	
	2) соками плодовыми и ягодными натуральными		200	Для больных, нуждающихся в диете № 0 б
	и крупой разной, бобовыми		120	
	и фруктами сушеными		80	
	и сахаром-песком		50	
	и вареньем		30	

8.

и крахмалом картофельным		10	
и чаем байховым		2	
и хлебом пшеничным из муки 1 сорта		100	
3) соками плодовыми и ягодными натуральными		200	Для больных, нуждающихся в диете № 0 в
и молоком коровьим		100	
и маслом коровьим		5	
и картофелем		100	
и морковью		100	
и сахаром-песком		70	
и крупой разной, бобовыми		40	
и яблоками свежими		300	
и свеклой		100	
и вареньем		30	
и фруктами сушеными		20	
и крахмалом картофельным		10	
и чаем байховым		2	
и яйцами куриными , шт		1	
и хлебом пшеничным из муки 1 сорта		200	
4) смесями сухими питательными типа "Реалакт", "Нутрио" , "Нутризон"		660	Для энтерального и зондового питания
5) смесями жидкими питательными		1500*	
Хлеб пшеничный из муки 1 сорта	350		Для больных, страдающим сахарным диабетом
и крупу разную, бобовые, изделия макаронные высшего сорта	120		
и муку пшеничную 1 сорта	20		

9.	и сахаром-песком	70		
	и варенье заменять:	5		
	мясом		120	
	или яйцом куриным , шт.		1	
	и творогом		90	
	и р ы б о й потрошеной без головы		180	
10.	Сахар-песок заменять:	100		
	ксилитом пищевым		40	
	сорбитом		40	
11.	Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта	100		Для больных в возрасте до 14 лет
	и хлеб пшеничный из муки 1 сорта	200		
	и изделия макаронные высшего сорта, крупу разную	70		
	и картофель, овощи	300		
	и кофе натуральный растворимый заменять:	0,5		
	молоком коровьим		100	
	и творогом		50	
	и соками плодовыми и ягодными натуральными		100	
12.	Икру зернистую лососевую заменять :	100		
	горбушей соленой (кетой) потрошеной с головой		260	
	изделиями балычными		130	
	икрой зернистой осетровой		75	
	Молоко коровье и сметану, и творог заменять:	100 30 30		Для всех категорий больных

13.	йогуртами молочными с массовой долей жира не менее 2,5%		125	
	сырками творожными глазированными с массовой долей жира не менее 23%		90	
14.	Сахар-песок и масло коровье и молоко коровье и сметану, и варенье заменять:	25 5 200 15 5		Для больных в возрасте до 14 лет
	продуктом специальным сухим т и п а Нутриэнфтизио"		100	

Параграф 2.2. По индивидуальным рационам питания

№ п/п	Наименования продуктов	Количество (грамм)	
		заменяемого продукта	продукта-заменителя
1.	Галеты из муки пшеничной обойной или муки пшеничной 2 сортазаменять:	100	
	хлебцами армейскими из муки пшеничной 1 сорта		100
	галетами армейскими из муки пшеничной обойной		100
	галетами картофельными		100
	вафлями		72
2.	Консервы мясорастительные заменять:	100	
	консервами рыбными и картофельным пюре сухим		100 60
	вторыми обеденными б л ю д а м и , консервированными с мясом		250
	консервами мясоовощными		250
	консервами рыбными		250
	филеом куриной с гречкой		100

3.	паштет печеночный заменять:	100	
	консервами мясными фаршевыми		100
	консервами мясорастительными		250
	консервами рыбными		100
	продуктами сыровялеными (теплой сушки) из говядины		50
	концентратами первых блюд быстрого приготовления с мясом		50
4.	Продукты сыровяленые (тепловой сушки) из конины заменять:	100	
	продуктом сыровяленным (тепловой сушки) из говядины		100
	мясом сублимационной сушки		50
	консервами мясными разными		250
5.	Консервы овощные закусочные заменять:	100	
	консервами рыбными		100
	соусом томатным		60
	вафлями		36
6.	Молоко цельное сгущенное с сахаром заменять:	90	
	сыром плавленным консервированным		80
	п а с т о й шоколадно-ореховой		50
	с м е т а н о й сублимационной сушки		40
	сыром плавленным сублимационной сушки		40
	напитком молочным сухим		30
7.	Шоколад драже заменять:	100	
	п а с т о й шоколадно-ореховой		165
	шоколадом		100
	изюмом, курагой, орехами		100

	чернослив с орехами		100
	палочкой фруктовой		165
8.	Повидло или джем плодово-ягодный заменять:	100	
	палочкой фруктовой		110
	п а с т о й шоколадно-ореховой		110
9.	Концентрат для напитка тонизирующий заменять:	60	
	концентратом для напитка типа "Квант"		60
10.	Чай черный высшего сорта (пакетированный) заменять:	1,5	
	кофе натуральным растворимым ((пакетированным)		1,5
11.	Напиток молочный сухой заменять:		
	сыром плавленным консервированным		30
	т в о р о г о м сублимационной сушки	30	30
	с м е т а н о й сублимационной сушки		30
	сыром плавленным сублимационной сушки		15
12.	Консервы первых обеденных блюд с мясом заменять:	250	50
	конcentратами первых обеденных блюд с мясом		
13.	Сыр плавленный консервированный ((стерилизованный) заменять:		
	конcentратами пищевыми (бисквитами)	80	120
	п а с т о й шоколадно-ореховой		50
	палочкой фруктовой		50
	сыром плавленным сублимационной сушки		30

Параграф 3. Блюда быстрозамороженные и сублимационной сушки

№ п/п	Наименование блюда	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну порцию из расходуемых блюд, грамм			
		мясо	крупа, мука и овощи в пересчете на крупу	масло коровье	
Быстрозамороженные блюда					
1.	Салаты овощные			5*	
2.	Первые блюда без мяса			5	
3.	Первые блюда с мясом			5	
4.	Вторые блюда с мясом и гарниром			10	
5.	Вторые блюда с мясом без гарнира			5	
6.	Вторые блюда с мясом (голубцы, перец фаршированный, тефтели** *, блинчики)			10	
7.	Блинчики с творогом, запеканка из творога			5	
8.	Пудинг из творога	65	-	20	
Блюда сублимационной сушки				-	55
9.1	Салаты овощные	-	50	55	
10.	Первые блюда с мясом	50	150	55	
	Вторые блюда:				

11.	овощные (крупяные) мясные с гарниром	- 100	150	-
12.	Творог с фруктовым пюре	-	100	55
13.	Пудинг творожный	-	20	55

При замене на быстрозамороженные блюда удерживается (за каждую порцию):

*салаты овощные – 5 грамм подсолнечного масла;

** творог с фруктовым пюре и пудинг творожный - 50 грамм творога.

*** не удерживается за тефтели крупа.

Параграф 4. Консервированные обеденные блюда и мясорастительные консервы

№ п/п	Наименование блюда	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну банку, грамм		
		мясо	крупы, мука и овощи в пересчете на крупу	жиры животные, топленные пищевые
1.	Первые обеденные блюда в железных банках 1/350	55	86	12,5
2.	Вторые обеденные блюда в железных банках 1/350	100	86	2,5
3.	Вторые обеденные блюда в железных банках 1/350	55	86	12,5
4.	Первые обеденные блюда в железных банках 1/870 (одна банка на три порции)	135	210	33
5.	Вторые обеденные блюда в железных банках 1/870 (одна банка на три порции)	270	210	33
6.	Консервы мясорастительные в ассортименте в железных банках 1/265, 1/250	100	86	12,5
7.	Консервы мясорастительные в ассортименте в	100		18

	железных банках 1/ 340		92	
--	---------------------------	--	----	--

Параграф 5. Нормы замены основных видов фуража

№ п/п	Наименование	Количество, грамм	
		заменяемого продукта	продукта-заменителя
1.	Крупу овсяную или пшеничную для служебных собак заменять:	100	
	отрубями пшеничными		150
2.	Мясо первой категории для собак заменять:	100	
	мясом второй категории		200
	мясными субпродуктами второй категории		250
	консервами мясными для собак		80
	фаршем вареным из мясопродуктов второй категории		100
	кормом вареным для собак (мясорастительным):		
	племенным		140
	строевым		130
	кровяной мукой для собак (содержание протеина не ниже 90 %):		
	племенным		10
	строевым		8

Примечание:

при поступлении на обеспечение новых видов продуктов питания, нормы замены этими продуктами устанавливаются в каждом конкретном случае начальником продовольственной службы довольствующего органа.

Глава 11. Нормы снабжения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем столовых воинских частей гражданской обороны

Параграф 1. Посуда и приборы столовые

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук			
		на стол с числом питающихся, человек			для линий самообслуживания, на 1 человек
		4	6	10	

1.	Тарелка глубокая (миска) алюминиевая, и л и полуфарфоровая , и л и пластмассовая, или и з нержавеющей стали, или из термостойкого стекла*	6	8	13	2 (в том числе 1 на стол)
2.	Тарелка мелкая алюминиевая, и л и полуфарфоровая , и л и пластмассовая, или и з нержавеющей стали, или из термостойкого стекла**	11	15	25	2 (в том числе одна тарелка пирожковая)
3.	Компакт-поднос из нержавеющей стали, или пластмассы (взамен тарелки глубокой (миски), двух тарелок мелких)	-	-	-	1 комплект
4.	Поднос алюминиевый и л и пластмассовый, или и з нержавеющей стали***	-	-	1	1
5.	Кружка эмалированная, и л и полуфарфоровая , или стакан пластмассовый, или и з нержавеющей стали, или из термостойкого стекла	8	12	20	2
	Ложка столовая алюминиевая, и л и пластмассовая,				

6.	или из нержавеющей стали****	5	7	12	1
7.	Ложка чайная алюминиевая, и л и пластмассовая, или из нержавеющей стали	4	6	10	1
8.	Л о ж к а разливательная алюминиевая и л и из нержавеющей стали	2	2	2	-
9.	Вилка столовая из нержавеющей стали, или алюминиевая	4	6	10	1
10.	Нож столовый из нержавеющей стали	4	6	10	1
11.	Прибор для специй алюминиевый и л и полуфарфоровы й, и л и пластмассовый, или в оправе из нержавеющей стали	1	1	1	1 (на стол)
12.	Сахарница фарфоровая	1	1	2	1 (на стол)
13.	Бачок (кастрюля) 8 литр	-	-	1	-
14.	Бачок (кастрюля) от 4,5 – до 6 литров	-	1	1	-
15.	Бачок (кастрюля) от 3 – до 4,5 литров	2	1	-	-
16.	Чайник 5 литр	-	-	1	-
17.	Чайник 3 литр	1	1	-	-
18.	Подставка под бачок и чайник алюминиевая и л и пластмассовая	2	2	2	-

21.	ьного масла от 10 – до 2 0 литров	1	1	1	1	-	-	-	-	-
22.	Фляга для растител ьного масла от 25 – до 3 8 литров	-	-	-	-	1	1	1	1	1
23.	Фляга для молока от 25 – до 38 литров	-	1	2	3	3	5	7	12	14
24.	Бак для воды	-	1	2	4	6	8	10	12	14
25.	Бак для пищевы х отходов	-	1	1	1	2	3	4	6	8
26.	Экстрак тор для заварки чая	-	1	1	1	1	1	2	2	3
27.	Противе нь**	2	4	6	6	8	8	10	12	14
28.	Лист кондите рский**	-	-	-	1	2	2	3	3	3
29.	Сито	1	1	1	1	2	2	2	3	3
30.	Совок	1	1	1	1	1	2	2	2	2
31.	Терка	1	1	1	1	2	2	2	3	3
32.	Тяпка для отбиван ия мяса	1	1	1	1	1	1	1	1	1
33.	Лопатка поварск ая**	1	1	2	2	3	3	4	5	6
34.	Сковоро дник	1	1	1	-	-	-	-	-	-
35.	Вилка для вынима ния мяса	-	-	1	1	2	2	2	3	3

36.	Вилка транжирная	-	1	1	1	2	2	2	2	2
37.	Кассета для варки яиц**	-	-	-	-	1	1	2	2	2
38.	Топор для рубки мяса	-	-	-	-	-	1	1	1	1
39.	Колода для рубки мяса**	-	-	-	-	-	1	1	1	1
40.	Доска для разделки и продуктов**	8	8	8	8	8	8	10	12	16
41.	Веселка деревянная**	-	2	2	2	3	3	4	5	5
42.	Венчик металлический	-	1	1	1	1	1	1	1	1
43.	Котломер металлический*	по одному на каждый тип котла								
44.	Толкучка деревянная**	-	1	1	2	2	3	3	4	4
45.	Скалка деревянная**	-	1	1	1	2	2	2	3	3
46.	Щетка для мытья котлов	-	1	1	2	2	2	2	3	3
47.	Щетка и душ для обмыва мяса	-	1	1	-	-	1	1	1	1

Примечание:

*Выдается в столовых, оборудованных линиями самообслуживания, при отсутствии мармитов электрических передвижных.

*Дополнительно выдается в столовых, оборудованных линиями самообслуживания, при отсутствии мармитов электрических передвижных, при количестве питающихся:

от 501 – до 750 человек – 5 штук - котел наплитный (от 50 – до 60 литров) в количестве 5 штук;

от 751 – до 1000 человек - котел наплитный (от 50 – до 60 литров) в количестве 10
штук

**** заготавливаются непосредственно воинскими частями;**

*** выдается в столовых, оборудованных линиями самообслуживания.

Параграф 3. Оборудование

[illegible]

7.	Хлебопекарная механическая	-	-	1	1	1	1	1	2	2
8.	Кипятильник электрический производительностью до 100 литров/час *	1	1	2	2	2	-	-	-	-
9.	Шкаф жарочный электрический с площадью противней:									
	0,51 кв. метров	-	-	1	1	1	-	-	-	-
	0,85 кв. метров	-	-	-	-	1	2	2	2	3
10.	Мармит электрический передвижной	-	-	-	6	6	12	12	6	6
11.	Плита электрическая 4-х конфорочная	1	1	2	2	3	4	4	5	6
12.	Котлы специальные пищеварочные емкость ю:									
	1 0 0 литров	-	-	2	2	-	2	3	-	-
	1 6 0 литров	-	-	1	2	2	2	4	3	4
	2 5 0 литров	-	-	-	-	4	5	6	12	13

13.	Сковорода электрическая с площадью пода:									
	0,25 кв. метров	-	1	1	1	-	-	-	-	-
	0,45 кв. метров	-	-	-	-	1	1	2	3	4
14.	Машина тестомесильная с дежой 140 литров	-	-	-	-	1	1	1	1	1
15.	Шкаф пекарский или печь жарочная	-	-	-	1	1	1	2	2	2
16.	Машина посудомоечная универсальная	-	-	1	1	1	1	1	1	1
17.	Линия раздачи пищи (комплект)	-	-	1	1	1	1	2	2	2
18.	Шкаф тепловой сквозной для хранения и выдачи пищи**	-	-	-	-	-	-	-	8	12
Холодильное оборудование										
19.	Шкаф холодильный	1	1	2	3	3	3	3	4	4
20.	Холодильник бытовой электрический	1	2	1	1	1	1	1	2	2
Весоизмерительные приборы										

21.	Весы насто- льные	2	3	5	7	9	11	11	11	13
22.	Весы товар- ные	-	1	1	2	3	5	5	5	5
Немеханическое оборудование										
23.	Стол произ- водст- вен- ный	2	4	7	12	14	18	20	22	26
24.	Стол для перебор- ки круп	-	-	-	1	1	1	1	1	1
25.	Стол для доочист- ки картофе- ля	-	-	1	2	2	3	3	3	3
26.	Стол передви- жной для выдачи первых и вторых блюд	-	-	1	2	2	3	3	3	4
27.	Стол для сбора остатков пищи	-	1	1	1	1	1	2	2	2
28.	Стол для установ- ки хлеборе- зки	-	-	1	1	1	1	1	2	2
29.	Стол произ- водст- вен- ный специа- льный***	-	-	1	3	3	4	5	6	6
30.	Стеллаж для хране- ния	-	1	1	1	1	2	2		3

[illegible]

38.	Ванна передвижная	-	1	1	2	2	3	4	4	5
39.	Комплект тары для продуктов	-	1	1	2	2	2	3	3	4
40.	Ящик-носилки для мяса	-	1	1	1	1	1	1	2	2
41.	Ящик-носилки для рыбы	-	1	1	1	1	1	1	2	2
42.	Ящик-носилки для овощей	-	2	3	3	3	3	4	4	6
43.	Контейнер для хранения овощей	1	1	1	1	1	2	3	3	3
44.	Тележка для подвоза пищи и сбора посуды	-	-	1	2	4	6	6	8	10

Примечание:

*взамен разрешается закупать электрический чайник;

**выдается в столовых, оборудованных линиями самообслуживания, взамен столов передвижных для выдачи первых и вторых блюд;

***выдается только при организации питания в полевых условиях.

1. По данной норме обеспечиваются курсанты военных и специальных учебных заведений, военнослужащие срочной службы воинских частей, учреждений, учебных центров и полигонов, а также личный состав военнослужащих контрактной службы, находящийся на учебе.

2. Потребность в посуде определяется в соответствии с фактическим наличием 4, 6 и 10-местных столов, линий самообслуживания, установленных в столовых, с учетом фактического количества питающихся, а также на подвижные станции связи в зависимости от численности экипажей, но применительно к 4 или 6- местным столам соответственно.

3. В столовых с количеством питающихся более 300 человек для приготовления кипятка для чая взамен кипятильников электрических разрешается использовать специально выделенные для этой цели котлы пищеварочные.

4. При невозможности обеспечения хлебом воинским частям выдаются мини-хлебопекарни, хлебопекарни производительностью 350 – 700 кг в смену.

5. При проведении реконструкции, капитального ремонта помещений и в других случаях, когда организация питания личного состава подразделений и воинских частей в штатных столовых невозможна или нецелесообразна, на каждое подразделение выдается по комплекту мобильного пункта питания или кухни КП-130 (125).

6. Разрешается содержать запасы по данной норме столово-кухонной посуды в воинских частях - 5% от потребности.

Глава 12. Норма обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем офицерских столовых

Параграф 1. Посуда и приборы столовые

№ п/п	Наименование	Количество предметов на 100 питающихся человек, штук
1.	Тарелка глубокая фарфоровая	125
2.	Тарелка мелкая фарфоровая	125
3.	Тарелка десертная фарфоровая	100
4.	Тарелка пирожковая фарфоровая	100
5.	Салатник одно-порционный фарфоровый	100
6.	Селедочница фарфоровая	25
7.	Масленка фарфоровая	25
8.	Сахарница фарфоровая	25
9.	Чайник для заварки чая фарфоровый	4
10.	Стакан чайный стеклянный	300
11.	Подстаканник	100
12.	Ложка столовая из нержавеющей стали	100
13.	Ложка чайная из нержавеющей стали	100
14.	Ложка разливательная из нержавеющей стали	4
15.	Вилка столовая из нержавеющей стали	100
16.	Нож столовый из нержавеющей стали	100

17.	Прибор для специй в оправе из нержавеющей стали	25
18.	Чайник 5 литр	10
19.	Графин (кувшин) стеклянный	12
20.	Поднос из нержавеющей стали***	4
21.	Подставка под бачок и чайник	20
22.	Ваза для фруктов стеклянная (только для летного состава)	25
23.	Ваза для салфеток	25
24.	Ваза для цветов	25
25.	Полотно скатертное льняное, метров	120
26.	Пленка полиэтиленовая, метров	120
27.	Салфетка бумажная (на сутки)	300

Параграф 2. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук на кухню при количестве питающихся, человек			
		до 50	от 51 –до 125	от 126 –до 250	от 251 –до 500
1.	Кастрюля от 8 – до 10 литров	4	6	9	12
2.	К о т е л наплитный от 20 – до 40 литров	3	5	6	7
3.	К о т е л наплитный от 50 – до 60 литров	1	4	5	6
4.	Сотейник от 10 – до 15 литров	2	3	4	5
5.	С у д о к индивидуальный комбинированный	8	12	18	27
6.	В е д р о , эмалированное с крышкой	2	3	4	5
7.	В е д р о оцинкованное	2	3	4	5
8.	Т а з оцинкованный	2	3	4	5
9.	Черпак 1,5 литра	1	2	3	4
10.	Черпак 0,4 литра	2	2	4	6
11.	Дуршлаг	1	2	2	3
12.	Шумовка	1	2	3	4

13.	Чумичка 0,5 литров**	2	2	4	6
14.	Чумичка 0,25 литров	2	2	4	6
15.	Сковорода	3	4	-	-
16.	Н о ж и специальные поварские (один комплект на штатного повара комплект из трех ножей)				
17.	Нож для очистки овощей	6	14	16	18
18.	Н о ж хлеборезный	1	2	3	4
19.	Консервовскрыв атель	1	1	1	1
20.	Секач	1	1	1	1
21.	Бидон для растительного масла от 10 – до 20 литров	1	1	1	-
22.	Фляга для растительного масла от 25 – до 38 литров	-	-	-	1
23.	Фляга для молока от 25 – до 38 литров	1	2	4	6
24.	Бак для пищевых отходов	1	1	1	2
25.	Противень*	4	6	8	10
26.	Л и с т кондитерский*	1	2	2	4
27.	Сито	1	2	2	2
28.	Совок	1	2	2	2
29.	Терка	1	1	2	2
30.	Тяпка для отбивания мяса*	1	1	1	2
31.	Лопатка поварская*	1	2	2	3
32.	Сковородник	1	1	-	-
33.	Вилка для вынимания мяса	1	1	1	1

34.	Вилка транжирная	1	1	1	1
35.	Доска для разделки продуктов*	4	6	8	10
36.	Веселка деревянная*	1	2	3	4
37.	Котломер металлический*	один комплект на штатного повара			
38.	Венчик металлический	1	1	2	2
39.	Толкушка деревянная*	1	1	2	3
40.	Скалка деревянная*	1	2	2	3
41.	Щетка для мытья котлов	1	1	2	2
42.	Щетка и душ для обмыва мяса	-	1	1	1

Примечание:

*изготавливаются силами воинской части;

**выдается при наличии линий самообслуживания;

***не выдается при наличии компакт-подноса.

Параграф 3. Оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук на кухню при количестве питающихся, человек			
		до 50	от 51 – до 125	от 126 – до 250	от 251 – до 500
Технологическое оборудование					
1.	Машина для очистки картофеля	-	1	1	2
2.	Машина овощерезательная	-	1	1	1
3.	Машина универсальная кухонная для мясорыбных цехов	-	-	1	1
4.	Машина для резки вареных овощей	-	1	1	1
5.	Машина протирачная	-	-	1	1

6.	Мясорубка механическая	-	1	1	1
7.	Мясорубка ручная	1	-	-	-
8.	Хлеборезка механическая	-	-	1	1
9.	Машина тестомесильная с одной дежой до 140 литров	-	-	1	1
10.	Кипятильник электрический производительностью 100 литров/час	1	1	2	2
11.	П л и т а электрическая 4-х конфорочная	2	3	4	4
12.	К о т л ы специальные пищеварочные электрические до 160 литров	-	1	-	-
	250 литров	-	-	2	3
13.	Мармит электрический передвижной	-	6	6	8
14.	Сковорода электрическая площадью пода 0,45 кв. м.	-	1	1	2
15.	Шкаф пекарский или печь жарочная	-	-	1	1
16.	Машина посудомоечная универсальная	-	1	1	1
Холодильное оборудование					
17.	Ш к а ф холодильный	2	3	3	3
18.	Холодильник бытовой электрический	1	2	2	2
Весоизмерительные приборы					
19.	В е с ы настольные	3	5	7	9
20.	Весы товарные	1	3	3	3
Немеханическое оборудование					

21.	С т о л производственн ый	4	7	10	12
22.	Стол для переборки круп	-	1	1	1
23.	Стол для дочистки картофеля	-	1	1	1
24.	Стол для сбора остатков пищи	-	1	1	1
25.	Стол для установки хлеборезки	-	-	1	1
26.	Стеллаж для хранения кухонной посуды	-	1	1	1
27.	Стеллаж для хранения продуктов	1	1	1	1
28.	Стеллаж для хранения хлеба в лотках	1	2	2	3
29.	Ванна для мытья посуды:				
	двухсекционная	-	1	1	1
	трехсекционная	1	1	1	1
30.	В а н н а передвижная	-	1	1	2
31.	Подставка подсобная под к о т л ы наплитные*	3	6	8	10
32.	Подставка под весы товарные, ш к а ф ы холодильные*	по числу имеющегося оборудования на кухне			
33.	Стойка для уборочного инвентаря*	по одной на каждое имеющееся производственное и подсобное помещение			
34.	Комплект тары для продуктов	1	1	2	2
35.	Ящик-носилки для мяса	-	1	1	1
36.	Ящик-носилки для рыбы	-	1	1	1
37.	Ящик-носилки для овощей	1	2	3	3

38.	Контейнер для хранения картофеля и овощей	-	-	1	2
39.	Тележка для хранения и подвоза чистой столовой посуды	1	4	6	10
40.	Тележка для подвоза готовой пищи и сбора использованной посуды	2	4	6	10

Примечание:

*могут изготавливаться силами воинских частей.

Глава 13. Норма обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем военных и войсковых лазаретов

Параграф 1. Посуда и приборы столовые

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук на 100 коек	Войсковые лазареты	
		военные лазареты	количество предметов, штук	на сколько человек
1.	Тарелка глубокая фарфоровая	150	6	4
2.	Тарелка мелкая фарфоровая	150	5	4
3.	Тарелка десертная фарфоровая	150	1	1
4.	Тарелка пирожковая фарфоровая	150	1	1
5.	Салатник однопорционный фарфоровый	110	-	-
6.	Масленка фарфоровая	30	1	4
7.	Сахарница фарфоровая	30	1	4
8.	Блюдце чайное фарфоровое	200	1	1
9.	Чайник для заварки чая фарфоровый	15	1	8
10.	Кружка фарфоровая	200	1	1

11.	Стакан чайный стеклянный	225	2	1
12.	Стакан стеклянный для сока от 100 – до 150 грамм	120	1	1
13.	Подстаканник	120	1	1
14.	Ложка столовая из нержавеющей стали	110	1	1
15.	Ложка чайная из нержавеющей стали	110	1	1
16.	Л о ж к а разливательная из нержавеющей стали	10	1	4
17.	Вилка столовая из нержавеющей стали	110	1	1
18.	Нож столовый из нержавеющей стали	110	1	4
19.	Прибор для специй из нержавеющей стали и фарфоровый	30	1	4
20.	Чайник 3-х литровый	10	1	8
21.	Графин (кувшин) стеклянный	25	1	4
22.	Кастрюля или бачок от 3 – до 4,5 литров	-	2	4
23.	П о д н о с алюминиевый или пластмассовый, или из нержавеющей стали*	4	1	25
24.	Подставка под бачок, чайник	10	1	4
25.	Ваза для фруктов стеклянная	30	1	4
26.	Ваза для салфеток стеклянная	30	1	4
27.	Полотно скатертное льняное, метров	120	0,6	1
28.	П л е н к а полиэтиленовая, метров	120	0,6	1
29.	Салфетка бумажная (на сутки)	300	3	1
30.	С у д о к индивидуальный комбинированный (при отсутствии		20 на лазарет	

	условий для приготовления пищи)	-		
На палату больных				
31.	Тарелка мелкая фарфоровая	одна на палату		
32.	Тарелка глубокая фарфоровая	одна на палату		
33.	Стакан стеклянный	100		
34.	Графин (кувшин) стеклянный	один на палату		
35.	Ваза для фруктов стеклянная	одна на палату		
36.	Ваза для цветов стеклянная	одна на палату		
37.	Полотно скатертное льняное, метров	75	1,2	1
38.	П л е н к а полиэтиленовая, метров	75	1,2	1

Параграф 2. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук на число коек					
		до 50	от 51 – до 100	от 101 – до 300	от 301 – до 500	от 501 – до 800	от 801 и более
1.	Кастрюля от 3 – до 4,5 литров	4	8	12	14	20	24
2.	Кастрюля от 8 – до 10 литров	6	12	16	19	25	30
3.	Котел наплитный от 20 – до 40 литров	4	8	13	17	25	30
4.	Котел наплитный от 50 – до 60 литров	1	3	4	6	9	11
5.	Сотейник от 10 – до 15 литров	1	2	4	5	8	10
6.	Ведро, эмалированное с крышкой	3	5	7	8	10	12

7.	Ведро, оцинкованное	3	6	8	10	12	14
8.	Таз	1	2	3	5	7	10
9.	Черпак 1,5 литра	1	2	3	4	6	8
10.	Черпак 0,4 литра	3	5	8	9	12	14
11.	Дуршлаг	1	2	4	5	7	9
12.	Шумовка	2	2	3	4	6	8
13.	Чумичка 0,6 литров	3	5	8	9	12	14
14.	Чумичка 0,25 литров	3	5	8	9	12	14
15.	Сковорода	4	8	13	17	20	-
16.	Нож и специальные поварские (комплект из трех ножей)	один комплект на одного штатного повара					
17.	Нож для очистки овощей	4	6	8	10	15	20
18.	Нож хлебобрезный	1	2	3	4	5	6
19.	Консервовскрывать	1	2	-	-	-	-
20.	Секач	1	1	1	1	1	1
21.	Вилка для вынимания мяса	1	2	2	2	2	2
22.	Вилка транжирная	1	1	1	2	2	3
23.	Бидон для растительного масла от 10 – до 20 литров	1	2	-	-	-	-
24.	Фляга для растительного масла от 25 – до 38 литров	-	1	1	1	1	2
25.	Фляга для молока	3	6	12	20	30	50

	от 25 – до 38 литров						
26.	Бак для пищевых отходов	3	4	5	8	10	15
27.	Противень*	3	5	10	12	15	20
28.	Л и с т кондитерск ий*	2	2	3	4	5	6
29.	Форма кондитерска я (комплект)	1	1	2	2	2	3
30.	Форма для заливных блюд	60	120	300	600	800	800
31.	Щипцы кондитерск ие	1	2	3	5	7	8
32.	Ложка гарнирная	1	2	3	5	7	8
33.	Сито	1	2	2	3	4	5
34.	Совок	1	2	2	3	4	5
35.	Терка	2	2	3	4	5	6
36.	Тяпка для отбивания мяса	1	1	1	2	2	3
37.	Лопатка поварская*	1	2	3	4	5	6
38.	Сковородни к	2	2	2	2	3	3
39.	Доска для разделки продуктов*	4	6	8	10	12	14
40.	Веселка деревянная*	1	2	2	3	4	5
41.	Котломер металличес кий*	один на каждый тип котла					
42.	Венчик металличес кий	1	1	2	2	2	3
43.	Толкушка деревянная*	1	2	2	3	3	4
44.	Топор для рубки мяса	1	2	2	3	3	4
45.	Колода для рубки мяса	1	2	2	3	4	5

46.	Щетка для мытья котлов	1	2	2	3	1	1
47.	Щетка и душ для обмыва мяса	-	-	1	1	1	1

Примечание:

*могут изготавливаться силами воинской части.

Параграф 3. Оборудование

№ п/п	Наименован ие	Количество предметов, штук на число коек					
		до 50	от 51 – до 100	от 101 – до 300	от 301 – до 500	от 501 – до 800	801 и более
Технологическое оборудование							
1.	Машина для очистки картофеля	-	1	1	1	2	2
2.	Машина овощерезат ельная	-	1	1	1	1	2
3.	Машина универсаль н а я кухонная общего назначения	1	1	2	2	2	3
4.	Машина универсаль н а я кухонная д л я мясорыбны х цехов	-	-	1	1	1	1
5.	Машина для резки вареных овощей	-	1	1	1	1	1
6.	Машина протиروчна я	-	1	1	1	1	1
7.	Мясорубка механическ ая	-	1	1	1	1	1
8.	Мясорубка ручная	1	-	-	-	-	-
9.	Автомат котлетный	-	-	-	1	1	1

10.	Хлеборезка механическ ая	-	1	1	1	1	2
11.	Машина тестомесиль ная с одной дежой до 140 литро в	-	1	1	1	1	1
12.	Кипятильни к электрическ и й производит ельностью 100 литров/ час	-	1	1	2	2	3
13.	Плита электрическ а я 4 конфорочна я	1	1	2	3	4	5
14.	Котлы специальны е пищеварочн ые						
	100 литров	-	2	-	-	-	-
	160 литров	-	-	2	1	2	3
	250 литров	-	-	2	3	3	4
15.	Мармит передвижно й электрическ ий	-	4	6	6	12	16
16.	Фритюрниц а электрическ ая	-	1	1	1	1	1
17.	Сковорода электрическ а я площадью пода:						
	0,25 кв.м.	-	1	-	-	-	-
	0,45 кв.м.	-	-	1	2	3	3
18.	Шкаф жарочный или печь жарочная	1	1	1	1	2	2

19.	Шкаф пекарский	-	1	1	1	2	2
20.	Машина посудомоечная универсальная		1	1	1	1	1
21.	Печь микроволновая	для лазаретов по одной штуке на раздаточный буфет					
22.	Термоконтейнер	8	16	48	80	128	160
23.	Линия комплектования блюд, комплект	-	-	-	1	1	1
24.	Электрополотенце	1	2	2	4	8	10
Холодильное оборудование							
25.	Шкаф холодильный	2	2	3	3	4	4
26.	Холодильник бытовой электрический	1	1	2	2	3	4
Весомизмерительные приборы							
27.	Весы настольные	4	5	7	9	11	11
28.	Весы товарные	1	3	3	3	5	5
Немеханическое оборудование							
29.	Стол производственный	6	8	10	12	14	16
30.	Стол для переборки круп	-	1	1	1	1	1
31.	Стол для доочистки картофеля	-	1	1	2	2	3
32.	Стол для сбора остатков пищи	-	1	1	1	2	2
33.	Стол для установки хлеборезки	-	1	1	1	1	2

34.	Стеллаж для хранения кухонной посуды	1	2	2	2	3	3
35.	Стеллаж для хранения столовой посуды	-	-	-	1	2	2
36.	Стеллаж для хранения продуктов	1	1	1	2	3	4
37.	Стеллаж для хранения хлеба в лотках	1	1	1	2	3	4
38.	Шкаф для хранения хлеба на тарелках	1	1	-	-	-	-
39.	Стойка для подвешиван ия мясных туш	-	-	-	-	1	1
40.	Стеллаж для поварского инвентаря	-	-	1	1	1	1
41.	Тележка подъемная для загрузки котлов	-	-	-	1	1	1
42.	Бак для отходов	2	2	2	4	6	12
43.	Ванна для овощного цеха и мытья кухонной посуды	1	1	1	3	3	5
44.	Ванна для мытья посуды:						
	двухсекцио нная	1	1	1	1	2	2

	трехсекционная	1	1	1	1	2	3
45.	Ванна передвижная	-	-	1	1	2	2
46.	Подставка подсобная под котлы наплитные*	3	5	8	10	12	14
47.	Стойка для уборочного инвентаря*	по одной на каждое производственное и подсобное помещение					
48.	Подставка под весы товарные, шкафы холодильные*	по числу оборудования					
49.	Комплект тары для продуктов	2	2	2	2	3	4
50.	Ящик-носилки для мяса	2	2	2	2	2	2
51.	Ящик-носилки для рыбы	2	2	2	2	2	2
52.	Ящик-носилки для овощей	2	2	3	3	4	4
53.	Контейнер для хранения картофеля и овощей	-	1	2	3	4	5
54.	Тележка для подвоза пищи и сбора использованной посуды	1	3	6	10	12	14
55.	Тележка для хранения и подвоза чистой столовой посуды	1	2	3	2	3	3

Примечание:

*могут изготавливаться силами воинской части.

1. Дополнительно выдается на лазарет медицинского пункта воинской части и организации, штук:

электрокипятильник - 1;

таз - 2.

2. Кухонная посуда, инвентарь и оборудование по разделам 2 и 3 планируется и выдается лазаретам, самостоятельно готовящим пищу. Холодильник бытовой электрический выдается на каждый лазарет независимо от наличия возможностей приготовления пищи.

Глава 14. Норма обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем караулов

Параграф 1. Посуда и приборы столовые

№ п/п	Наименование	количество предметов, штук	на сколько человек
1.	Тарелка глубокая (миска) алюминиевая, или полуфарфоровая, или пластмассовая, или из нержавеющей стали	1	1
2.	Тарелка мелкая* алюминиевая, или полуфарфоровая, или пластмассовая, или из нержавеющей стали	4	1
3.	Кружка эмалированная или полуфарфоровая, или стакан пластмассовый, или из нержавеющей стали	2	1
4.	Стакан чайный стеклянный	4	на караул
5.	Сахарница фарфоровая	1	на караул
6.	Ложка столовая алюминиевая или из нержавеющей стали	1	1
7.	Ложка чайная алюминиевая или из нержавеющей стали	1	1
8.	Ложка разливательная алюминиевая или из нержавеющей стали	2	на караул
9.	Вилка столовая из нержавеющей стали или алюминиевая	1	1
10.	Нож столовый из нержавеющей стали	1	1

11.	Чайник 5 литровый алюминиевый или из нержавеющей стали	1	10
12.	Графин (кувшин) стеклянный	2	На караул
13.	Прибор для специй алюминиевый или полуфарфоровый, или из нержавеющей стали	1	4
14.	Подставка под чайник алюминиевая или пластмассовая, или из нержавеющей стали	1	10
15.	Клеенка настольная, метров	0,6	На посадочное место
16.	Ваза для салфеток	1	4
17.	Салфетка бумажная, шт. в день	1	1

Примечание:

*в том числе, одна тарелка для второго блюда, одна тарелка для холодных закусок в обед, а также на стол: одна тарелка для хлеба и одна тарелка для масла коровьего.

Параграф 2. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Для караулов, личный состав которых	
		приготавливает пищу	не приготавливает пищу
1.	Кастрюля от 4,5 – до 6 литров	2	-
2.	Кастрюля от 8 – до 10 литров	2	-
3.	Ведро эмалированное с крышкой	2	2
4.	Ведро	1	-
5.	Таз	1	1
6.	Дуршлаг	1	-
7.	Шумовка	1	-
8.	Сковорода	1	-
9.	Ножи специальные поварские (комплект из трех ножей)	1	-
10.	Нож для очистки овощей	2	-
11.	Нож хлеботорезный	1	1
12.	Секач	1	-
13.	Бак для воды оцинкованный	1	1
14.	Противень*	2	-

15.	Сито металлическое	1	-
16.	Терка металлическая	1	-
17.	Тяпка для отбивания мяса*	1	-
18.	Лопатка поварская*	1	-
19.	Сковородник	1	-
20.	Консервовскрыватель	1	-
21.	Доска для разделки продуктов*	2	-
22.	Щетка для мытья котлов	1	-
23.	Термос ТВН - 12 или	1	3
	термос-ящик Т - 15К или	1	1
	судок индивидуальный комбинированный	-	1 на 1 человека

Примечание:

*могут изготавливаться силами воинской части.

Параграф 3. Оборудование

№ п/п	Наименование	Для караулов, личный состав которых	
		самостоятельно приготавливает пищу	не приготавливает пищу
1.	Мясорубка ручная	1	-
2.	Кипятильник электрический	1	1
3.	Плита электрическая 4-х конфорочная	1	1
4.	Холодильник бытовой электрический до 260 дм3	1	1
5.	Весы настольные	2	1
6.	Стол производственный	2	-
7.	Стеллаж для хранения кухонной посуды	1	-
8.	Стеллаж для хранения столовой посуды	1	1
9.	Ванна для мытья посуды трехсекционная	1	1

Глава 15. Норма снабжения оборудованием и инвентарем в хлебопекарнях воинских частей

№ п/п	Наименование предмета	Единица измерения	В воинских частях при числе питающихся		
			от 50 - до 350 человек	до 400 - человек	свыше 400 человек
Инвентарь					

1.	Кастрюля 10 литровая	штук	2	2	3
2.	Ведро эмалированное с крышкой	штук	1	1	2
3.	Ведро оцинкованное	штук	1	1	1
4.	Кадка деревянная с крышкой от 10 – до 15 литров *	штук	1	1	1
5.	Ковш для воды оцинкованный*	штук	1	1	1
6.	Скребок стальной*	штук	1	1	1
7.	Совок металлический*	штук	1	1	1
8.	Рукомойник одно-сосковый	штук	1	1	1
9.	Таз оцинкованный к рукомойнику	штук	1	1	1
10.	Лопата деревянная*	штук	1	1	1
11.	Формы хлебопекарные	штук	60	150	300
12.	Термометр в деревянной оправе	штук	1	1	1
13.	Кисть мочальная *	штук	1	1	2
Оборудование					
14.	Машина тестомесильная с комплектом дежей	штук	-	1	1
15.	Дежа	штук	2	-	-
Весоизмерительные приборы					
16.	Весы настольные	штук	1	1	1
17.	Весы товарные	штук	1	1	1

Примечание:

*могут изготавливаться силами воинской части.

Для хлебопекарен, выпекающих свыше 300 кг хлеба в сутки, отпускать машину для просеивания муки.

Глава 16. Норма снабжения посудой и инвентарем в казарменных, служебных производственных помещениях воинских частей

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Для специальных помещений в воинских частях и на каждые 50 человек	Для мастерских с числом работающих более 14 человек	Для караульных помещений, где имеется отдельная комната начальника караула
1.	Б а к оцинкованный	штук	1	1	-
2.	Кружка эмалированная	штук	1	1	-
3.	Т а з оцинкованный	штук	1	1	-
4.	Графин стеклянный	штук	-	-	1
5.	Поднос алюминиевый или пластмассовый, или из нержавеющей стали	штук	-	-	1
6.	Стакан стеклянный	штук	-	-	3

Глава 17. Норма снабжения оборудованием, посудой и инвентарем для служебных собак воинских частей

№ п/п	Наименование	Количество предметов при числе собак: в воинских частях			
		до 10	от 11 – до 50	от 51 – до 100	от 101 – до 300
1.	Т а з оцинкованный круглый (овальный)	2	3	5	9
2.	Кормушка алюминиевая или бачок алюминиевый литой 5 литровый	по одной на каждую штатную собаку			
3.	Пойлушка алюминиевая или бачок алюминиевый литой 5 литровый	по одной на каждую штатную собаку			

4.	М и с к а алюминиевая для кормления щенков	по одной на каждого штатного щенка			
5.	Соска-пойлушка	по одной на каждого штатного щенка			
6.	К о т л ы наплитные 20 литровые	-	1	2	3
7.	Л о ж к а разливательная алюминиевая	1	-	-	-
8.	Черпак алюминиевый	-	1	1	2
9.	Нож мясницкий	1	1	2	2
10.	Н о ж хозяйственный	1	1	2	3
11.	Топор для рубки мяса	-	1	1	1
12.	Вилка для вынимания мяса	1	1	2	2
13.	В е с ы настольные	-	1	1	1
14.	Весы товарные	-	-	-	1
15.	Мясорубка ручная	-	-	1	1
16.	Костедробильна я машина	-	-	-	1
17.	К о т е л электрический КПЭ - 60	-	-	1	1
18.	К о т е л электрический КПЭ - 100	-	-	-	2
19.	Котлы чугунные вмазные или алюминиевые	1 на 25 литров	1 на 50 литров	2 на 50 литров	4 на 50 литров
20.	Кипятильники на твердом топливе или электрические, или газовые	из расчета на 1 литр на одну собаку			
21.	Ванна для мытья посуды двух секционная	-	-	-	1
22.	Рукомойник одно сосковый	1	1	1	1

23.	Т а з оцинкованный к рукомойнику	1	1	1	1
24.	Ш к а ф холодильный	-	-	1	2
25.	Камера холодильная			1	1
26.	Колода для рубки мяса*	-	1	1	1

Примечание:

*могут изготавливаться силами воинской части.

1. Рукомойник одно сосковый и таз оцинкованный к нему выдаются только при отсутствии водопровода в питомниках и подразделениях.

2. В питомниках (кинологических городках) служебных собак в зависимости от наличия источников энергии разрешается использовать соответствующие виды пищевых котлов (электрические, газовые или паровые).

3. В ветеринарные пункты воинских частей выдаются:

плита электрическая – 1штука,

котел электрический - 1штука.

Глава 18. Норма снабжения оборудованием и инвентарем продовольственных складов и раздаточных кладовых воинских частей гражданской обороны

№ п/п	Наименование предмета	Количество предметов на раздаточную кладовую	Количество предметов, штук, на продовольственном складе при количестве питающихся, человек					
			до 40	от 41 - до 100	от 101 - до 300	от 301 – до 500	от 501 – до 1000	более 1000
Инвентарь								
1.	Бочка для растительного масла	1	1	1	1	1	2	2
2.	Бидон для растительного масла от 10 – до 20 литров	1	1	1	1	1	2	3
3.	Ведро эмалированное с крышкой	1	1	1	1	1	2	3
4.	Ведро оцинкованное	1	1	1	1	1	2	3

5.	Та з оцинкован ный в т.ч. по одному к рукомойн ику	2	2	2	2	2	3	4
6.	Топор для рубки мяса	1	1	1	1	1	1	1
7.	Ножи " Поварская тройка" (комплект)	1	1	1	1	1	1	1
8.	Вилка транжирна я	1	1	1	1	1	1	1
9.	Воронка металличе ская	-	по одной для всех продовольственных складов					
10.	Колода для рубки мяса*	1	1	1	1	1	1	1
11.	Доска для разделки продуктов *	1	1	1	1	1	1	1
12.	Щ у п мешочный	-	по одной для всех продовольственных складов					
13.	Инструме нт для вскрытия тары	-	по одной для всех продовольственных складов					
14.	Совок металличе ский или пластмасс овый*	1	1	1	1	1	2	2
15.	Рукомойн ик одно сосковый	1	1	1	1	1	1	1
16.	Кружка мерная*	-	1	1	1	1	1	1
17.	Лопаты деревянны е *	-	1	1	1	1	2	2
18.	Термометр	-	по одному на каждое складское помещение					
19.	Психроме тр	-	по одной для всех продовольственных складов					

20.	Щетка-сметка	-	1	1	1	1	1	1
Холодильное оборудование								
21.	Холодильник бытовой	-	1	-	-	-	-	-
22.	Шкаф холодильный (камера морозильная)	1	1	1	1	1	1	1
23.	Камера холодильная объемом 12 куб. м.	-	1	2	3	3	4	4
Весовые измерительные приборы								
24.	Весы настольные	1	1	1	3	3	3	3
25.	Весы товарные	1	1	1	2	3	3	4
Прочее технологическое оборудование								
26.	Машина шинковальная	-	-	-	-	-	1	1
27.	Тележка грузовая	-	-	-	1	2	2	4
28.	Стол производственный	1	1	1	1	1	1	1
29.	Стеллаж для хранения хлеба в лотках	2	-	-	-	-	-	-
30.	Контейнер для хранения картофеля и овощей	-	5	10	15	20	25	30

Примечание:

*могут изготавливаться силами воинской части.

Глава 19. Норма обеспечения оборудованием и столовой посудой комнат дежурных по воинским частям

--	--	--	--

№ п/п	Наименование оборудования и столовой посуды	Единица измерения	Количество на каждого человека
1.	Чайник электрический*	штук	1
2.	Микроволновая печь *	штук	1
3.	Холодильник бытовой электрический *	штук	1
4.	Термос 2-х литровый *	штук	1
5.	Нож универсальный *	штук	1
6.	Судок из трех кастрюль от 1,5 – до 2-х литров *	штук	1
7.	Кружка полуфарфоровая, или фарфоровая	штук	2
8.	Ложка столовая нержавеющей стали	штук	1
9.	Вилка столовая нержавеющей стали**	штук	1
10.	Нож столовый нержавеющей стали**	штук	1
11.	Ложка чайная нержавеющей стали**	штук	1
12.	Тарелка глубокая фарфоровая**	штук	1
13.	Тарелка мелкая фарфоровая**	штук	1
14.	Тарелка десертная фарфоровая**	штук	1
15.	Тарелка пирожковая фарфоровая**	штук	1

Примечание:

*выдается на комнату дежурного по воинской части;

**выдается на каждого человека, входящего в состав дежурной службы.

Глава 20. Норма обеспечения столовых воинских частей моющими средствами для мытья столово-кухонной посуды, оборудования и инвентаря

№ п/п	Вид моющих средств	На 100 человек питающихся, грамм		
		при машинной мойке в сутки	при ручной мойке в сутки	при чистке посуды в месяц
1.	Порошкообразные моющие средства	360	810	-
2.	Жидкое моющее средство	180	540	-
3.	Чистящее средство	-	-	5250

Глава 21. Норма обеспечения инвентарным имуществом продовольственной службы

№ п/п	Наименование предмета	Единица измерения	Количество предметов на одного человека
1.	Фляга металлическая*	штук	1
2.	Котелок металлический*	штук	1
3.	Ложка столовая*	штук	1
4.	Кружка*	штук	1

Примечание: *для хранения в вещевом мешке и использования в случаях необходимости.

1. Выдается офицерам и военнослужащим, проходящим воинскую службу по контракту и призыву, курсантам военных факультетов.

2. Военнослужащим подразделений специального назначения выдается котелок комбинированный 1 штука на 4 года.

Сроки эксплуатации имущества и оборудования продовольственной службы на мирное время

№ п/п	Наименование	Сроки эксплуатации (год/лет) на 1 единицу (штуку)
Посуда и приборы столовые		
1.	Бачок алюминиевый литой	4
2.	Блюдце чайное фарфоровое	2
3.	Ваза для фруктов, цветов, салфеток:	
	фарфоровая	2
	пластмассовая	4
	стеклянная	2
4.	Вилка столовая:	
	алюминиевая	2
	из нержавеющей стали	6
	мельхиоровая	7
	пластмассовая	1
5.	Горчичница:	
	фарфоровая	2
	стеклянная (флакон)	1,5
	пластмассовая	1
6.	Графин для воды:	
	стеклянный	2

7.	Кувшин для воды:	
	стеклянный	2
8.	Кастрюля от 2,5 – до 10 литров:	
	алюминиевая штампованная	3
	из нержавеющей стали	5
9.	Компакт-поднос:	
	из нержавеющей стали	6
	из пластмассы	2
10.	Кофейник:	
	алюминиевый	5
	латунно-никелированный	6
	фарфоровый	3
11.	Креманка:	
	из нержавеющей стали	6
	мельхиоровая	7
12.	Кружка:	
	эмалированная	2
	пластмассовая	1
	фарфоровая	1,5
	полуфарфоровая	1
	нержавеющей стали	4
	из термостойкого стекла	2
13.	Кольцо для салфеток:	
	алюминиевое анодированное	5
	из нержавеющей стали	6
	мельхиоровое	7
14.	Клеенка настольная на основе	1
15.	Клеенка настольная без основы (синтетическая), пленка полиэтиленовая кв.метров	0,5
16.	Ложка столовая:	
	алюминиевая	2
	из нержавеющей стали	6
	мельхиоровая	7
	пластмассовая	1
17.	Ложка десертная:	
	из нержавеющей стали	6
	мельхиоровая	7

18.	Ложка чайная:	
	алюминиевая	2
	из нержавеющей стали	6
	мельхиоровая	7
19.	пластмассовая	1
	Ложка кофейная	
	мельхиоровая	7
20.	Ложка разливательная:	
	алюминиевая	
	штампованная	1
	алюминиевая литая	3
	из нержавеющей стали	6
21.	мельхиоровая	7
	Миска:	
	алюминиевая	3
	пластмассовая	1
22.	из нержавеющей стали	6
	Масленка:	
	фарфоровая	2
	стеклянная	1,5
23.	пластмассовая	1
	Молочник фарфоровый	4
24.	Набор столовых приборов:	
	алюминиевый	2
	из нержавеющей стали	4
25.	Нож столовый и десертный:	
	из нержавеющей стали	6
	мельхиоровый	7
	пластмассовый	1
26.	Поднос столовый (компакт –поднос) и подставка под графин:	
	алюминиевый	2
	пластмассовый	1
	из нержавеющей стали	6
	мельхиоровый	7
27.	Прибор для специй:	
	алюминиевый	2
	пластмассовый	1
	полуфарфоровый	1

	стеклянный в оправе из нержавеющей стали	3
28.	Подставка под приборы для специй из нержавеющей стали	5
29.	Подстаканник:	
	универсальный	6
	алюминиевый анодированный	4
	из нержавеющей стали	6
	мельхиоровый	7
30.	Полоскательница:	
	пластмассовая	1
	фарфоровая	2
	стеклянная	1,5
	латунно-никелированная	6
31.	Подливочник (соусник) фарфоровый	3
32.	Подставка под бачок и чайник:	
	алюминиевая	3
	пластмассовая	1
	из нержавеющей стали	6
33.	Подставка под нож и вилку:	
	алюминиевая анодированная	4
	из нержавеющей стали	6
	латунно-никелированная	6
	мельхиоровая	7
34.	Перечница:	
	фарфоровая	2
	стеклянная	1,5
	пластмассовая	2
35.	Розетка (блюдце) для варенья:	
	фарфоровая	2
	стеклянная	1,5
36.	Салатник:	
	фарфоровый	2
	стеклянный	1,5
	пластмассовый	1
	Сахарница:	
	фарфоровая	2

37.	стеклянная	1,5
	пластмассовая	1
38.	Солонка:	
	фарфоровая	2
	стеклянная (флакон)	1,5
	пластмассовая	1
39.	Селедочница:	
	фарфоровая	4
	стеклянная	1,5
	пластмассовая	1
40.	Сервизы столовый, чайный и кофейный фарфоровые	5
41.	Стакан чайный:	
	стеклянный	0,5
	пластмассовый	1
42.	Стакан для соков стеклянный от 100 –до 150 грамм	1
43.	Судок индивидуальный комбинированный	1,5
44.	Судок из двух и трех кастрюль:	
	алюминиевый	3
	из нержавеющей стали	6
45.	Супница пластмассовая	1
46.	Скатерть льняная	3
47.	Салфетка льняная	3
48.	Тарелка глубокая:	
	фарфоровая	1,5
	полуфарфоровая	1
	пластмассовая	1
	алюминиевая	3
	из нержавеющей стали	6
	из термостойкого стекла	2
49.	Тарелка мелкая:	
	фарфоровая	1,5
	полуфарфоровая	1
	пластмассовая	1
	алюминиевая	3
	из нержавеющей стали	6
	из термостойкого стекла	2
	Тарелка десертная:	

50.	фарфоровая	1,5
	полуфарфоровая	1
	пластмассовая	1
	алюминиевая	3
	из термостойкого стекла	2
51.	Тарелка пирожковая:	
	фарфоровая	1,5
	полуфарфоровая	1
	пластмассовая	1
	из термостойкого стекла	2
52.	Чайник:	
	алюминиевый литой	4
	латунно-никелированный	5
	из нержавеющей стали	6
53.	Чайник для заварки чая:	
	фарфоровый	3
	латунно-никелированный	5
54.	Чашки чайная и кофейная:	
	фарфоровые	2
	полуфарфоровые	1,5
55.	Чаша суповая фарфоровая	4
	эмалированная	2
Кухонная посуда и инвентарь		
56.	Бидон для растительного масла	4
57.	Бочка стальная для растительного масла	6
58.	Бак для воды оцинкованный	4
59.	Бак для пищевых отходов :	
	оцинкованный	2
	алюминиевый	2
	из нержавеющей стали	4
60.	Ведро эмалированное с крышкой и оцинкованное	2
61.	Вилка для вынимания мяса	5
62.	Вилка транжирная	4
63.	Венчик металлический	3
64.	Веселка деревянная	1

65.	Воронка металлическая	3
66.	Дуршлаг алюминиевый (педилка)	3
67.	Доска для разделки продуктов:	
	деревянная	1
	пластмассовая	1,5
68.	Котел наплитный:	
	алюминиевый	3
	из нержавеющей стали	5
69.	Котломер металлический	4
70.	Консервовскрыватель:	
	ручной	2
	механический	-
71.	Колода для рубки мяса деревянная	1
72.	Лист кондитерский	2
73.	Лопатка поварская (для твердых жиров):	
	алюминиевая	2
	из нержавеющей стали	4
	деревянная	1
74.	Насос ручной (помпа) для перекачки растительного масла	5
75.	Противень	2
76.	Нож овощной	1
77.	Нож хлеботорезный	2
78.	Ножи специальные поварские (комплект из трех ножей)	2
79.	Сотейник алюминиевый	3
80.	Сотейник из нержавеющей стали	4
81.	Сковорода чугунная (алюминиевая)	4
82.	Секач	5
83.	Сито металлическое	2
84.	Скалка деревянная	2
85.	Совок металлический	3
86.	Сковородник	4
87.	Термосы ТВН-12 литров (ТН-36 литров)	4
88.	Таз оцинкованный	2

89.	Топор для рубки мяса	6
90.	Терка:	
	металлическая	2
	пластмассовая	1
91.	Тяпка для отбивания мяса	5
92.	Толкушка деревянная	1
93.	Фляга алюминиевая для молока, растительного масла или овощей	4
94.	Фляга металлическая	6
95.	Котелок металлический	6
96.	Формы для кондитерских изделий и заливных блюд	3
97.	Шумовка:	
	алюминиевая	2
	из нержавеющей стали	4
98.	Чумичка:	
	алюминиевая	2
	из нержавеющей стали	4
99.	Черпак алюминиевый	2
100.	Щетка для мытья котлов	1
101.	Щетка - душ для обмывания мяса	2
Технологическое оборудование		
102.	Автомат котлетный	8
103.	Л и н и и самообслуживания всех типов	8
104.	Линия комплектования блюд	8
105.	Машина для очистки картофеля	8
106.	Машины универсальные кухонные:	
	общего назначения	8
	для овощных цехов	8
	для мясорыбных цехов	8
107.	М а ш и н а овощерезательная	8
108.	Машина для резки вареных овощей	8
109.	Машина протирочная	8
110.	Машина шинковальная	8

111.	Машина посудомоечная	8
112.	Мармит:	
	электрический	8
	электрический передвижной	8
113.	Мясорубка:	
	механическая	8
	ручная	5
114.	Маслоделитель	5
115.	Кипятильник электрический	8
116.	Котлы пищеварочные	8
117.	Микроволновая печь (печь СВЧ)	7
118.	Плита электрическая	8
119.	Раздаточное оборудование для госпиталей и лазаретов	8
120.	Сковорода электрическая	8
121.	Самовар электрический	8
122.	Термоконтeйнер	6
123.	Установка для дозирования воды	8
124.	Фритюрница электрическая	8
125.	Хлеборезка механическая	8
126.	Шкаф или печь жарочные электрические	8
127.	Шкаф пекарский	8
128.	Шкаф тепловой сквозной	8
129.	Электрополотенце	8
Холодильное оборудование		
130.	Камера холодильная	8
131.	Холодильник бытовой электрический	8
132.	Шкаф холодильный	8
133.	Прилавки и витрины охлаждаемые	8
Весоизмерительные приборы		
134.	Весы настольные (чашечные и циферблатные)	5
135.	Весы товарные	5
136.	Разновесы и гири к весам	5

Немеханическое оборудование		
137.	Ванна для мытья посуды одно, двух и трехсекционная,	
	в т.ч. двухмодульная трехсекционная:	
	алюминиевая	7
	из нержавеющей стали	7
138.	Ванна для мытья посуды одно, двух и трех секционная	7
139.	Ванна для овощного цеха и мытья кухонной посуды	7
140.	Ванна передвижная:	
	алюминиевая	7
	из нержавеющей стали	7
141.	Емкость функциональная	7
142.	Кассета под столовую посуду	7
143.	Кассета для пищеварочных котлов	7
144.	Контейнер для хранения картофеля	7
145.	Комплект тары для продуктов:	
	алюминиевый	7
	из нержавеющей стали	7
146.	Подставка подсобная под котлы наплитные	7
147.	Подставка под весы товарные и шкафы холодильные	7
148.	Стеллаж:	
	для хранения столовой и кухонной посуды	7
	для хранения продуктов	7
	для хранения хлеба в лотках	7
149.	Стеллаж передвижной	7
150.	Стеллаж передвижной универсальный	7
151.	Стойка для поварского инвентаря	7
	Стол производственный:	
	с крышкой из алюминия	7

152.	с крышкой из нержавеющей стали	7
153.	Стол для переборки круп:	
	с крышкой из алюминия	7
154.	с крышкой из нержавеющей стали	7
	Стол для дочистки картофеля:	
	с крышкой из алюминия	7
155.	с крышкой из нержавеющей стали	7
	Стол для сбора остатков пищи:	
	с крышкой из алюминия	7
156.	с крышкой из нержавеющей стали	7
	Стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд:	
	с крышкой из алюминия	7
157.	с крышкой из нержавеющей стали	7
	Стол-шкаф для чистки кухонной посуды:	
	с крышкой из алюминия	7
158.	с крышкой из нержавеющей стали	7
	Стол для установки хлебoreзки:	
	с крышкой из алюминия	7
159.	с крышкой из нержавеющей стали	7
160.	Стол производственный специальный	7
161.	Стойка для хранения кухонного инвентаря	7
162.	Стойка или кронштейн для подвешивания мясных туш	7
163.	Стойка для уборочного инвентаря	7
163.	Тележка для подвоза пищи и сбора посуды алюминиевая или комбинированная	7

164.	Тележка для хранения и подвоза чистой столовой посуды	7
165.	Тележка подъемная для загрузки котлов	7
166.	Тележка для подвоза пищи и сбора использованной посуды	7
167.	Шкаф для хранения хлеба на тарелках и сахара в сахарницах	7
168.	Ящик-носилки для мяса, рыбы или овощей:	
	алюминиевый	7
	из нержавеющей стали	7
169.	Термометр	8
170.	Психрометр	8
171.	Инструмент для вскрытия тары	2
172.	Рукомойник однососковый:	
	пластмассовый	1,5
	алюминиевый	4
173.	Нож хозяйственный	1
174.	Морозильный ларь (шкаф)	8
175.	Дежа	5

Глава 22. Норма снабжения техникой продовольственной службы, подлежащей включению в штаты и таблицы воинских частей гражданской обороны Министерства по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан на мирное время

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Кому положено	Количество
1. Средства приготовления, хранения и переноса пищи				
1.	Кухня переносная	комплект	Воинским частям оперативного назначения (количество питающихся, в соответствии с техническими характеристиками кухни)	1
2.	Плита переносная	штука	Управлениям бригад	2

			Воинским частям на каждый взвод обеспечения	2
3.	Термос ТВН-12	штука	Воинским частям для укомплектования кухонь из расчета: на каждую автомобильную и прицепную кухни;	6
			на каждую переносную кухню	2
			Всем остальным воинским частям количество термосов определяется из расчета численности личного состава 1) до 500 человек на каждые 50 человек	1
4.	Термос ТН-36	штука	1) воинским частям на каждые 100 человек	1
5.	Термос-ящик Т- 15 М	штука	всем воинским частям	3
2. Средства полевого хлебопечения				
6.	Комплект хлебопекарни с двумя печами	штук	Бригадам, которым по условиям дислокации необходимо производить самостоятельную выпечку хлеба из расчета на каждые 5000 человек	1
7.	Комплект хлебопекарни с одной печью	штук	Воинским частям (подразделениям), находящихся временно или постоянно в отрыве от своих частей, при невозможности обеспечения их хлебом с местных или полевых хлебозаводов (хлебопекарен) из расчета: на воинскую часть (подразделение)	1

			численностью до 500 человек.	
3. Средства доставки и хранения воды				
8.	Цистерна для воды переносная	штук	воинским частям из расчета на каждую кухню прицепную	1

Примечание:

1. Средства приготовления, хранения и переноса пищи, перечисленные в пункте с 1 включаются в штаты и таблицы, в пунктах с 2 по 5 включаются в таблицы.

2. Средства полевого хлебопечения, перечисленные в пунктах с 6 по 7 включаются в штаты и таблицы.

3. Средство доставки и хранения воды, перечисленное в пункте 8 включается в таблицы.

Глава 23. Средства механизации внутри складских работ, подлежащих включению в штаты и табеля продовольственных складов на мирное время

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Наименование норм
			Продовольственный склад воинской части
Включаются в штаты и таблицы			
1.	Электрокар 2 тонны*	шт	1
Включаются в таблицы			
2.	Поддон плоский, стоечный специальный**	шт	10
3.	Тележка грузовая с гидравлическим подъемом вил	шт	2

Глава 24. Норма снабжения инвентаря и инструмента, подлежащего включению в таблицы продовольственных складов на мирное время

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Наименование норм
			Продовольственный склад воинской части и военно-учебного заведения
1.	Брезент бунтовой	комплект	8
2.	Брезент для укрытия продовольствия на автомобилях размером 3,4х4,6 метров	шт	10
3.	Кружка мерная 0,25 литров	шт	1
	0,5 литров	шт	1
	1 литровая	шт	1

4.	Фонарь аккумуляторный или "Летучая мышь"	шт	5
5.	Набор инструмента для вскрытия тары	шт	1

© 2012. РГП на ПХВ «Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан»
Министерства юстиции Республики Казахстан