

Об утверждении Правил по организации деятельности продовольственной службы в воинских частях гражданской обороны

Приказ Министра по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан от 5 декабря 2025 года № 561

В соответствии с подпунктом 60-18) пункта 16 Положения о Министерстве по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан, утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 23 октября 2020 года № 701 "Вопросы Министерства по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан", ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемые правила по организации деятельности продовольственной службы в воинских частях гражданской обороны.

2. 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.

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

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

Министр

Ч. Аринов

Утвержден
приказом Министра по
чрезвычайным ситуациям
Республики Казахстан
от 5 декабря 2025 года № 561

Правила по организации деятельности продовольственной службы в воинских частях гражданской обороны

Глава 1. Общие положения

1. Настоящие Правила по организации деятельности продовольственной службы в воинских частях гражданской обороны (далее – Правила) разработаны в соответствии с

подпунктом 60-18) пункта 16 Положения о Министерстве по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан, утвержденного постановлением Правительства от 23 октября 2020 года № 701 "Вопросы Министерства по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан" и определяют порядок организации деятельности продовольственной службы в воинских частях гражданской обороны (далее – воинские части).

2. В настоящих Правилах изложены основные положения по организации снабжения военнослужащих и служебных собак продовольствием, индивидуальными рационами питания и сухим кормом, зачисления на продовольственное обеспечение военнослужащих Министерства по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан (далее – Министерство), а также зачисление на продовольственное обеспечение служебных собак в воинских частях, питания военнослужащих и кормления служебных собак, ведения учета и отчетности по продовольственной службе, хранения и эксплуатации технических средств, технологического, холодильного, механического и немеханического оборудования, столово-кухонной посуды и инвентаря и продовольствия.

3. Руководство организацией питания в воинских частях осуществляется Комитетом по гражданской обороне и воинским частям Министерства по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан (далее – КГОиВЧ), который является центральным органом в воинских частях по вопросам продовольственного обеспечения.

4. КГОиВЧ руководит продовольственной службой воинских частей, который дает в пределах компетенции указания, обязательные для исполнения, и разъяснения продовольственным службам воинских частей по вопросам продовольственного обеспечения.

5. В структуру продовольственной службы воинских частей входят:

- 1) продовольственные склады (овощехранилища) воинских частей;
- 2) столовые воинских частей.

6. Обеспечение воинских частей и высшего учебного заведения продовольствием, техникой и имуществом осуществляется по схеме: Министерство – продовольственная служба воинской части – подразделение – военнослужащий.

7. В настоящих Правилах используются следующие основные понятия:

продовольственное обеспечение – вид материального обеспечения воинских частей, включает в себя комплекс мероприятий по планированию обеспечения и снабжения продовольствием, фуражом, продовольственным имуществом и техническими средствами продовольственной службы, их разработке, закупке (заготовке), содержанию (хранению), эксплуатации, расходу, учету, модернизации, ремонту и утилизации (реализации), организации питания личного состава, а также по осуществлению руководства деятельности продовольственными службами Министерства по вопросам обеспечения продовольствием, питанием и имуществом продовольственной службы;

продовольственная служба – служба тыла, предназначенная для продовольственного обеспечения, и включает в себя соответствующие базы, склады, столовые, овощехранилища;

продовольственный пункт – место непосредственной организации питания военнослужащих как в полевых, так и стационарных условиях, формирующихся вне пункта постоянной дислокации с оборудованием кухонь-столовых, полевых столовых;

аттестат – документ на право получения материальных средств, выдается военнослужащему (группе военнослужащих), служебной собаке (собакам) при переводах по службе, командировках, а также воинской части при убытии ее в другую воинскую часть;

аутсорсинг – использование внешних ресурсов. Это практика передачи на договорной основе неосновных функций, процессов, направлений деятельности организации другим организациям, имеющим необходимые технические, технологические средства, ресурсы, управленческие знания в требуемой конкурентной области для обеспечения требуемого качества;

безопасность пищевых продуктов (пищевой продукции), отсутствие токсического, канцерогенного, мутагенного или другого неблагоприятного действия продуктов на организм человека при их употреблении;

норма снабжения – перечень и количество предметов продовольственного имущества, отпускаемых на одного человека, подразделение, на одну штатную койку – в медицинских пунктах и войсковых лазаретах или на одну воинскую часть и сроки его эксплуатации;

норма питания – перечень и количество продуктов питания, отпускаемых на одного человека в день для приготовления пищи;

суточная дача – количество продовольствия в весовом выражении, положенное военнослужащему на сутки по соответствующему пайку натуральной нормы;

продовольствие – перечень продуктов питания, предусмотренных натуральными нормами питания и снабжения по соответствующим натуральным нормам пайков, используемых для организации питания военнослужащих и кормления служебных животных;

индивидуальный рацион питания – набор готовых к употреблению продуктов питания, распределенный по приемам пищи, укомплектованных в соответствии с требованиями технической характеристики, нормы и санитарных правил, предназначенных для обеспечения питанием военнослужащих в условиях, когда приготовление пищи не предоставляется возможным;

фураж – количество продовольствия, сухого корма и подстилочного материала, предусмотренного натуральной нормой снабжения, используемое в организации кормления служебных собак;

санитарно-эпидемиологические мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию;

личная медицинская книжка – персональный документ, выдаваемый представителю декретированной группы населения, в нее заносятся результаты обязательных медицинских осмотров с отметкой о допуске к работе;

предварительный медицинский осмотр – обязательный медицинский осмотр, который проводится при поступлении на работу с целью выяснения пригодности к выполнению обязанностей по профессии, а также предупреждения общих и профессиональных заболеваний;

периодический медицинский осмотр – обязательный медицинский осмотр, который проводится с целью обеспечения динамического наблюдения за состоянием здоровья, своевременного установления начальных признаков заболеваний, предупреждения, а также предотвращения ухудшения здоровья и нераспространения общих, профессиональных, инфекционных и паразитарных заболеваний.

Глава 2. Планирование денежных средств для организации питания воинских частей

8. Планирование денежных средств для организации питания воинских частей проводится на всех уровнях органов управления по следующим направлениям:

1) планирование денежных средств на организацию питания и снабжение продовольствием военнослужащих;

2) планирование денежных средств для закупа техники и имущества продовольственной службы для организации питания.

Параграф 1. Планирование денежных средств для организации питания и снабжения продовольствием военнослужащих

9. Планирование денежных средств для организации питания и снабжения продовольствием военнослужащих осуществляется по следующим направлениям:

1). приобретение услуг по организации питания;

2). приобретение продовольствия и индивидуальных рационов питания (далее – ИРП).

Исходными данными для планирования денежных средств на закуп услуг по организации питания, продовольствия и индивидуальных рационов питания для воинских частей и высшего учебного заведения являются:

1) фактическое (планируемое) наличие продовольствия, индивидуальных рационов питания на начало планируемого периода;

2) штатная численность военнослужащих срочной службы и курсантов, а также списочная численность военнослужащих по контракту, входящих в состав боевых расчетов, суточных нарядов и боевых дежурств воинских частей на начало планируемого периода;

3) натуральные нормы питания и снабжения продовольствием, кормами, оборудованием, столово-кухонной посудой и техникой продовольственной службы воинских частей на мирное время, утвержденные приказом Министра по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан от 23 апреля 2025 года № 154 "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" (далее – Натуральные нормы) их количество по каждой норме;

4) организационные мероприятия, проведение которых предусматривается в планируемый период;

5) цены на продукты питания и ИРП;

6) ценовые предложения потенциальных поставщиков продуктов питания (корма).

10. Данные, полученные по результатам планирования денежных средств для обеспечения питанием военнослужащих и кормления служебных животных воинских частей, включаются соответствующим разделом в бюджетную заявку воинских частей.

Параграф 2. Планирование денежных средств для закупа техники и имущества продовольственной службы

11. Исходными данными для планирования денежных средств для закупа техники и имущества продовольственной службы воинских частей являются:

1) фактическое наличие техники и имущества продовольственной службы, их качественное состояние с учетом сроков эксплуатации на начало планируемого периода;

2) натуральные нормы;

3) штатная численность военнослужащих срочной службы, а также списочная численность военнослужащих по контракту, входящих в состав суточных нарядов и дежурств воинских частей;

4) ценовые предложения потенциальных поставщиков.

Данные, полученные по результатам планирования денежных средств для закупа техники и имущества продовольственной службы воинских частей, включаются соответствующим разделом в бюджетную заявку воинских частей.

Глава 3. Порядок зачисления военнослужащих и служебных собак на продовольственное обеспечение

12. Зачисление на продовольственное обеспечение воинских частей в другую воинскую часть и их исключение с продовольственного обеспечения осуществляется при реорганизации, передислокации, временном перемещении (при выполнении служебных задач), а также в других случаях в соответствии с приказами руководства Министерства и КГОиВЧ.

13. Вновь формируемые воинские части зачисляются на продовольственное обеспечение на основании соответствующего приказа руководства Министерства об их формировании.

14. В воинской части аттестат по форме, согласно приложению 1 к настоящим Правилам, выписывается только в случае, когда к ней приписана на обеспечение другая воинская часть. Аттестат подписывается в воинской части – заместителем командира воинской части по тылу и начальниками соответствующих служб.

15. По результатам зачисления на продовольственное обеспечение и исключения с продовольственного обеспечения воинская часть, в которых осуществлялось продовольственное обеспечение, представляют в соответствующей орган управления отчет о выполненных мероприятиях.

16. Служебные собаки обеспечиваются фуражом в соответствии с приказом 154.

17. Исчисление потребности в фураже производится по штатной численности служебных собак, а при превышении штатов – по списочной, в соответствии с нормами снабжения и с учетом проводимых организационных мероприятий.

18. Служебные собаки зачисляются на продовольственное обеспечение и исключаются с продовольственного обеспечения приказом командира воинской части, основанием для этого служит аттестат на фураж, выписываемый по форме согласно приложению 2 к настоящим Правилам.

19. Аттестат на фураж выписывается продовольственной службой, при перемещении служебных собак, в нем указывается по какое число и какое количество голов собак обеспечено фуражом.

20. В случае если служебная собака прибыла в воинскую часть без аттестата на фураж она зачисляется на продовольственное обеспечение суточным приказом командира воинской части на основании рапорта сопровождающего специалиста кинологической службы, в котором указываются причины отсутствия аттестата и по какое число она удовлетворена фуражом. Одновременно запрашивается дубликат аттестата на фураж из продовольственной службы воинской части, выдавшей аттестат, специалисты которой должны не позднее трех суток выслать его.

21. При перемещении служебной собаки из одного подразделения в другое внутри воинской части зачисление на продовольственное обеспечение и исключение с

продовольственного обеспечения осуществляется по справке на фураж, выписываемой продовольственной службой по форме согласно приложению 3 к настоящим Правилам.

22. Учет служебных собак, состоящих на продовольственном обеспечении, ведется в дневнике учета движения служебных собак, состоящих на продовольственном обеспечении по форме согласно приложению 4 к настоящим Правилам.

Глава 4. Организация питания военнослужащих и кормление служебных собак

23. Питание является важным фактором в деле сохранения и укрепления здоровья военнослужащих, повышения боевой и специальной подготовки военнослужащих.

24. Правильная организация войскового питания достигается выполнением следующих требований:

постоянным контролем за полнотой доведения положенных натуральных норм питания и снабжения продовольствием;

правильным планированием питания военнослужащих, рациональным использованием натуральных норм питания и снабжения продовольствием, обязательным выполнением кулинарных правил обработки продуктов и приготовления пищи, разработкой и соблюдением наиболее целесообразного режима питания для различных контингентов военнослужащих с учетом характера и особенностей их служебной деятельности;

приготовлением вкусной, полноценной, доброкачественной и разнообразной пищи по установленным натуральным нормам питания и снабжения продовольствием;

устройством и оборудованием столовых, продовольственных складов и овощехранилищ воинских частей;

умелой эксплуатацией технологического, холодильного и немеханического оборудования, столовой и кухонной посуды, своевременным их техническим обслуживанием и ремонтом, соблюдением санитарно-эпидемиологических требований при обработке продуктов, приготовлении, раздаче и хранении пищи, мытье посуды, содержании помещений столовой, а также правил личной гигиены поварами и другими работниками столовой;

четкой организацией работы поварского состава и суточного наряда по столовой воинской части; соблюдением военнослужащими определяемых уставами норм поведения в столовой во время приема пищи;

регулярным проведением контрольно-показательных варок пищи, занятий со специалистами продовольственной службы и повышением их профессиональных навыков.

25. Правильная организация войскового питания является одним из важнейших условий, способствующих сохранению и укреплению здоровья, повышению уровня боевой и специальной подготовки, воинскому воспитанию, улучшению морально-психологического состояния военнослужащих.

26. Должностные лица, отвечающие за организацию и состояние войскового питания:

знают имеющиеся нормативные правовые акты, регламентирующие процедуру питания военнослужащих воинских частей и добиваются выполнения их требований в повседневной деятельности;

обеспечивают надлежащие условия для приготовления и приема пищи;

руководят работой столовых, продовольственных складов и овощехранилищ, постоянно следят за поддержанием в них надлежащего порядка, строгого выполнения санитарно-эпидемиологических требований и кулинарных норм;

регулярно проверяют выполнение обязанностей работниками столовых, продовольственных складов и оказывают им практическую помощь, немедленно устраняют выявленные недостатки;

знают деловые и моральные качества младших специалистов продовольственной службы, непосредственно связанных с работой в столовых, продовольственных складах и овощехранилищах, осуществляют правильный их подбор и расстановку;

изучают и внедряют в практику все новое, передовое, способствующее повышению культуры в работе столовой.

27. Организация кормления служебных собак в воинских частях возлагается на командиров воинских частей, их первых заместителей (начальников штабов) и заместителей по тылу, начальников кинологической, продовольственной и ветеринарной служб.

28. В соответствии с натуральными нормами снабжения кормление служебных собак осуществляется продовольствием и сухим кормом, порядок организации кормления в воинских частях (подразделениях) определяется начальниками кинологических служб воинских частей по согласованию с начальниками ветеринарных служб (специалистами в области ветеринарии), но не реже двух раз в сутки. Распределение продовольствия и сухого корма осуществляется по приемам кормления, учитывая служебное применение служебной собаки.

29. Начальниками продовольственных служб воинских частей осуществляется контроль за непрерывным и качественным снабжением служебных собак продовольствием, сухим кормом.

30. Выданное для снабжения продовольствие, индивидуальные рационы питания и фураж по окончании использования списываются в установленном порядке по раздаточной (сдаточной) ведомости согласно приложению 5 к настоящим Правилам и ведомости на выдачу кормов и фуража по форме № 397, утвержденной приказом Министра финансов Республики Казахстан от 22 апреля 2025 года № 187 "Об утверждении форм бухгалтерской документации для государственных учреждений".

Параграф 1. Общие обязанности должностных лиц

31. В соответствии с Уставом внутренней службы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан, утвержденного Указом Президента Республики Казахстан от 5 июля 2007 года № 364 командирам воинских частей, их заместителям и должностным лицам воинских частей определены должностные и специальные обязанности, в соответствии с которыми они осуществляют контроль и непосредственное участие в организации питания военнослужащих.

32. Должностные обязанности специалистов продовольственной службы воинских частей, не предусмотренные нормативными правовыми актами, разрабатываются и подписываются начальниками продовольственных служб воинских частей, утверждаются заместителями командиров воинских частей по тылу.

33. Организация питания в воинской части может осуществляться продовольственной службой воинской части как при помощи предусмотренного штата специалистов продовольственной службы, так и методом аутсорсинга.

Параграф 2. Организация питания в воинской части продовольственной службой

34. К работе в столовой воинской части (на средствах хлебопечения) допускаются начальники продовольственных служб, начальники столовых, повара и пекари, имеющие высшее и специальное образование, прошедшие предварительные и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и имеющие личную медицинскую книжку. Они обеспечиваются специальной одеждой по установленным нормам.

35. Начальники складов, кладовщики, специалисты по ремонту холодильного и технологического оборудования, экспедиторы, водители специальных автомобилей продовольственной службы, постоянно работающие на объектах продовольственной службы, также обеспечиваются спецодеждой по установленным нормам и допускаются к работе только после прохождения предварительного медицинского осмотра.

36. В воинской части для организации качественного и своевременного питания военнослужащих содержится предусмотренный штат специалистов продовольственной службы.

При определении количества поваров для столовых воинских частей исходят из следующих норм:

до 150 человек питающихся – 3 повара,

от 151 до 200 человек питающихся – 4 повара, в последующем на каждые 125 питающихся добавляется по одному повару.

Инструктор-повар содержится в столовых воинских частей при численности питающихся свыше 500 человек и в расчетное количество поваров не засчитывается, а мастер по технологии приготовления пищи (квалифицированный технолог) – при численности питающихся свыше 800 человек и в расчетное количество поваров не засчитывается.

37. Для нарезки хлеба, порционирования сахара, масла коровьего и их выдачи военнослужащим, приказом командира воинской части назначаются хлеборезы из расчета питающихся в данной столовой до 800 человек – 1 человек, свыше 800 человек – 2 человека. В курсантской столовой содержат официантов из расчета – 1 официант на 50 человек.

38. Для поддержания внутреннего порядка, организации внутренних и подсобных работ в столовые воинских частей назначается суточный наряд из расчета: до 100 человек питающихся - 4 человека, на каждые последующие 100 человек питающихся – дополнительно выделяется по 2 человека.

39. В целях поддержания постоянной боевой готовности и недопущения срывов в организации питания в столовых ежедневно привлекаются все повара, состоящие в штате воинской части. Порядок работы поваров определяет заместитель командира воинской части по тылу.

40. Привлечение военнослужащих поваров к несению боевой службы и выполнению служебных задач осуществляется только там, где военнослужащий непосредственно осуществляет приготовление пищи, а именно:

в составе сводных отрядов воинских частей;

при проведении стажировки, практических занятий в столовых воинских частей;

в случае угрозы срывов или срывов в приготовлении и раздаче пищи личному составу поставщиками (организаторами) услуг питания;

при проведении карантинных мероприятий, связанных с различного рода заболеваниями в масштабе страны, области и города.

Использование военнослужащих поваров на боевую службу, боевое дежурство и в суточном наряде не допускается.

41. В столовых работа поваров организуется посменно. В первую смену назначается 20 %, во вторую и третью смены – по 40 % от общего количества поваров без учета инструктора-повара (старшего повара).

Так, при наличии инструктора-повара и семи поваров в первую смену назначается один повар, который приступает к работе с 20 часов. Он готовит завтрак и заканчивает работу в 8 часов утра.

Вторая смена поваров в составе трех человек приступает к работе с 8 часов, готовит обед и ужин. Заканчивает работу после раздачи ужина.

Остальные три повара в это время отдыхают или находятся на занятиях.

В том случае, когда в столовой работают повара из числа гражданского персонала, их работу целесообразно планировать пятидневками с двумя выходными.

График работы поваров, подписанный инструктором-поваром, составляется по форме согласно приложению 6 к настоящим Правилам и утверждается начальником столовой.

42. На инструктора-повара (старшего повара) возлагается руководство работой поваров всех смен.

Инструктор-повар (старший повар) до начала работы проводит инструктаж поваров новой смены по соблюдению ими санитарно-эпидемиологических требований, требований безопасности, подробно ознакомливает их с меню-раскладкой продуктов, объясняет правила приготовления блюд, особенно наиболее сложных, проверяет знание натуральных норм питания, по которым готовится пища, норм отходов при обработке продуктов и выхода готовых блюд, правил личной и производственной гигиены.

Инструктор-повар (старший повар) может отдавать дополнительные задания: обрабатывать часть продуктов, подготовка которых требует длительного времени, для следующей смены, например, вымачивание соленой рыбы, размораживание мяса и другое.

43. При заступлении на дежурство старший смены поваров (повар) принимает от предыдущей смены по описи кухонную посуду и инвентарь, имущество и оборудование производственных помещений. В случае недостачи немедленно докладывает дежурному и начальнику столовой.

Старший повар смены в присутствии дежурного по столовой и инструктора-повара принимает продукты в кладовой и оставленный расход готовой пищи.

44. В соответствии с меню-раскладкой продуктов старший повар смены определяет последовательность обработки продуктов и распределяет работу между поварами с учетом их квалификации. При наличии в смене нескольких поваров одному из них поручается контроль за очисткой картофеля и овощей, а также приготовление первых блюд, другому приготовление холодной закуски и вторых блюд.

Старший повар смены выполняет наиболее ответственные работы: обвалку мяса, порционирование мяса и рыбы, приготовление соуса распределение продуктов единовременной выдачи.

45. В процессе работы в столовых воинских частей все специалисты продовольственной службы соблюдают санитарно-эпидемиологические требования.

Параграф 3. Порядок несения службы суточным нарядом по столовой

46. Порядок назначения суточного наряда по столовой, как суточного наряда воинской части определяется Уставом внутренней службы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан.

47. Суточный наряд по столовой назначается для уборки помещений, доставки продовольствия со склада в столовую, очистки и доочистки свежих картофеля и овощей, сервировки обеденных столов, мытья столовой и кухонной посуды и других подсобных работ.

Лица суточного наряда, назначенные в столовую, к обработке мяса и рыбы, приготовлению и раздаче пищи, порционирования масла коровьего, разливанию третьего блюда (молочные продукты, сок и другие), очистке и нарезке вареного картофеля и овощей, а также для мытья пищеварочных котлов не допускаются.

48. Новый дежурный по столовой представляет наряд на медицинский осмотр на наличие гнойничковых заболеваний на открытых кожных покровах, микротравм к дежурному медицинскому работнику. Военнослужащие с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарамми верхних дыхательных путей, заболеваниями и при подозрении на инфекционное заболевание, а также не прошедшие предварительные и периодические медицинские осмотры к работе не допускаются.

49. Распределение на работу лиц суточного наряда производится начальником столовой совместно с дежурным по столовой. Перед началом работы начальник столовой проводит инструктаж наряда с практическим показом правил сервировки обеденных столов, сбора и мытья посуды, очистки и доочистки картофеля и овощей, уборки помещений, соблюдения личной гигиены, обеспечивает наряд специальной одеждой и объясняет правила ее ношения.

Для организации работы суточный наряд по столовой распределяется по расчетам.

Первый расчет – для доставки картофеля и овощей со склада в столовую, их очистки и доочистки, уборки помещений, чистки и мытья оборудования, инвентаря и уборки территории, прилегающей к столовой.

Второй расчет – для доставки продуктов со склада в столовую, уборки помещений и обеденного зала, чистки и мытья оборудования и инвентаря, подачи в горячий цех или на линию самообслуживания чистой посуды для выдачи пищи.

Третий расчет – для мытья столовой и кухонной посуды; ответственным за эксплуатацию посудомоечной машины назначается старший этого расчета, которому после соответствующего инструктажа вменяются в обязанность включение машины и ее эксплуатация.

Четвертый расчет – для подготовки обеденного зала к приему пищи, чистки и мытья линии самообслуживания, сервировки столов.

В каждом расчете назначается старший, который отвечает за работу подчиненных ему военнослужащих суточного наряда.

50. Для выполнения работ в овощном цехе потребность лиц наряда определяют, руководствуясь следующими нормами обработки картофеля и овощей на одного человека в час – очистка картофеля - 18 килограмм; очистка свежей капусты – 80 килограмм; очистка свеклы и моркови – 8 килограмм; очистка лука – 7 килограмм.

Военнослужащие в составе суточного наряда по столовой должны быть одеты в специальную рабочую форму одежды.

51. Лица суточного наряда по столовой обязаны строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования, ответственный за несение службы суточным нарядом по столовой назначается дежурный по столовой.

52. В процессе работы в столовых воинских частей военнослужащие, несущие службу в суточном наряде, соблюдают санитарно-эпидемиологические требования, утвержденные приказами центральных уполномоченных органов.

Параграф 4. Получение продуктов со склада в столовую

53. Получение продуктов для приготовления пищи производится с продовольственного склада воинской части. Продукты получает инструктор-повар (старший повар) в присутствии дежурного по столовой по накладной, выписанной в продовольственной службе в двух экземплярах (раздельно на завтрак, обед и ужин) на основании меню-раскладки продуктов и данных дневника учета движения военнослужащих, состоящих на продовольственном обеспечении. Второй экземпляр накладной остается у инструктора-повара (старшего повара) для руководства в процессе работы.

54. Качество продуктов, получаемых со склада, проверяют дежурный по столовой и инструктор-повар (старший повар). При необходимости вызывается дежурный медицинский работник, ветеринарный врач (специалист).

В случае запрета дежурным медицинским работником или ветеринарным врачом (специалистом) использовать для приготовления пищи сомнительные по качеству продукты, взамен их со склада выдаются доброкачественные.

55. По порядку определения качества продуктов питания и требования к их выдаче воинская часть руководствуется требованиями нормативных правовых актов Республики Казахстан, регламентирующих данную процедуру.

56. Для сокращения времени отпуска и получения продуктов со склада в столовую производится заблаговременная их подготовка. Для этого начальник продовольственного склада, получив накладную на выдачу продуктов в столовую, заранее подготавливает их, взвешивает и закладывает в специальную тару. Подготовленные продукты хранятся в расходной кладовой до прихода получателей. При получении продуктов со склада проверяется их масса и доброкачественность.

57. В воинской части для получения продуктов изготавливаются два комплекта специальной тары, из которых один хранится на складе, а другой в столовой.

58. Комплект состоит из тары для хранения сыпучих продуктов, изготовленных из алюминия, нержавеющей стали, других материалов, разрешенных для длительного хранения продовольствия; закрывающихся емкостей для растительного масла, молочных продуктов, продуктов единовременной выдачи; тары для мяса и рыбы. Картофель и овощи доставляются в отдельной таре.

59. Тара маркируется в соответствии с ее назначением и с указанием массы.

60. Отпускать в столовую продукты в ящиках, мешках и бочках, поступивших от поставщиков, а также в наплитных котлах и посуде, предназначенной для приготовления и выдачи пищи, не допускается.

61. Инструктор-повар (старший повар) и дежурный по столовой при очередном получении продуктов организуют возвращение на склад комплекта порожней чистой тары.

62. Мясо, рыба и овощи, полученные со склада, доставляются непосредственно в соответствующие производственные цеха столовой и передаются поварам, ответственным за кулинарную обработку этих продуктов.

63. Масло коровье, молоко и молочные продукты, колбаса, сыр и яйца, помещают в холодильные шкафы (камеры, лари), остальные продукты до их кулинарной обработки хранятся в кладовой для временного хранения, оборудованными стеллажами (подтоварниками) и холодильным оборудованием, емкость которого позволит хранить всю скоропортящуюся пищевую продукцию с соблюдением товарного соседства и условий хранения, ключ от которой находится у инструктора-повара (старшего повара). Выдача продуктов из кладовой поварам для приготовления пищи производится только по массе.

64. При получении продуктов питания со склада и доставке их в столовую военнослужащими должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования, утвержденные приказами центральных уполномоченных органов.

Параграф 5. Прием, хранение, выдача хлеба, сахара и масла коровьего

65. Хлеб, как правило, доставляется в помещение для его нарезки со склада части в размере одной суточной дачи. При поступлении хлеба непосредственно с хлебозавода (пекарни) или в порядке централизованного подвоза его принимают начальник продовольственного склада, инструктор-повар (старший смены поваров) и хлеборез. При приеме хлеба проверяются его масса и качество.

66. Хлеб нарезается тонкими ломтиками массой 50-75 грамм и выдается по потребности в пределах норм.

67. При выявлении случаев не до расхода (недоедания и порчи) хлеба в целях организации его экономии (10 % от нормы питания) допускается часть хлеба (10 %) в нарезанном виде выставлять на подносах на специальном столе для тех, кому его окажется недостаточно, а на обеспечение питания по приемам пищи осуществлять выдачу хлеба в размере 80 % от нормы питания.

Нарезка хлеба производится перед каждым приемом пищи. Нарезанный хлеб укладывается на тарелки (тару) хранится в шкафу на стеллажах. Шкафы, стеллажи для хранения хлеба протираются 1 % раствором уксусной кислоты один раз в неделю. Сухари взамен хлеба допускается выдавать к первому блюду не более трех раз в неделю.

68. Масло коровье на завтрак и ужин выдается на тарелках. Сахар выдается как в тарелках, так и может закладываться непосредственно в приготовленный чай. До выдачи в обеденный зал сахар хранится в специальном шкафу, а масло коровье – в холодильнике.

69. При использовании линии самообслуживания сахар и масло коровье при имеющейся возможности порционируются для каждого питающегося в мелкие тарелки.

При отсутствии возможности выдачи хлеба, масла коровьего и сахара в тарелках, указанные продукты выдаются военнослужащим на чистых подносах вместе с горячими блюдами и холодными закусками.

70. Масло делитель после каждой технологической операции подвергается к механической очистке, мытью с применением моющих средств и ополаскиванию горячей проточной водой.

71. В процессе приема, хранения и выдачи хлеба, сахара и масла коровьего военнослужащими должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования, утвержденные приказами центральных уполномоченных органов.

Параграф 6. Порядок приема пищи военнослужащими

72. В соответствии с требованиями Устава внутренней службы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан распределение времени в воинской части осуществляется так, чтобы обеспечивалась ее постоянная боевая готовность и создавались условия для проведения организованной боевой подготовки военнослужащих, поддержания уставного порядка, воинской дисциплины и воспитания военнослужащих, повышения их культурного уровня, всестороннего бытового обслуживания, своевременного отдыха и приема пищи.

Распределение времени в воинской части в течение суток, а по некоторым положениям и в течение недели регулируется распорядком дня и регламентом служебного времени.

73. Организация приема пищи военнослужащими в столовой может быть организована двумя способами:

через поточную линию непосредственно каждому военнослужащему в руки;

методом предварительной сервировки столов (бочковая система) и раздачи готовой пищи в бачки за 10-15 минут до прихода личного состава в столовую.

74. При организации выдачи пищи военнослужащим соблюдаются следующие правила:

готовая пища подается на столы или выдается военнослужащим на подносы в горячем виде:

- 1) температура первых блюд – не ниже 75°C;
- 2) вторых блюд – не ниже 65°C;
- 3) чая – не ниже 80°C;

4) приготовление компота из фруктов сушеных заканчивается не ранее чем за 2 часа до начала приема пищи и выдается в охлажденном виде. Приготовление компота из сухофруктов не допускается, ингредиенты соответствуют наименованию натуральных норм питания и снабжения продовольствием.

Охлаждение компотов проводится в закрытом виде в емкостях, в которых они были приготовлены.

75. При организации приема пищи военнослужащими соблюдаются следующие правила:

военнослужащие прибывают в столовую в вычищенной одежде и обуви в строю под командой старшины подразделения или одного из сержантов подразделения (взвода), который вместе с подразделением находится в столовой до конца приема пищи ;

внешний вид военнослужащих и мытье рук ими проверяется перед отправлением подразделения в столовую, следование в столовую одиночным порядком не допускается;

военнослужащие входят в столовую организованно, без шума;

принимать пищу в головных уборах, верхней и специальной (рабочей) одежде не допускается;

при выдаче пищи через поточную линию военнослужащие должны двигаться строго в одну колонну, по подразделениям, в установленное расписанием дня воинской части время;

подходить к поточной линии по взводам, чтобы не создавать суеты на раздаче;

для поддержания порядка во время приема пищи в обеденном зале присутствует дежурный по подразделению;

для общего контроля за организацией приема пищи военнослужащими в обеденном зале присутствует дежурный по воинской части или их помощники.

76. Места приема пищи подразделениями устанавливает заместитель командира воинской части по тылу, который утверждает схему закрепления обеденных столов за подразделениями в обеденном зале столовой по форме согласно приложению 7 к настоящим Правилам.

77. Схема закрепления обеденных столов за подразделениями вывешивается в вестибюле столовой.

По окончании приема пищи столовая посуда складывается на краю стола строго по ее видам. Уборка посуды с обеденных столов и доставка ее в моечную столовой посуды производится лицами суточного наряда на тележках или непосредственно каждым военнослужащим.

78. Для приема пищи военнослужащими, получающими диетическое питание, а также для суточного наряда выделяются отдельные столы.

Параграф 7. Организация приема пищи методом предварительной сервировки столов (бочковая система)

79. При сервировке столов посуда и столовые приборы выставляются на столах, готовая пища и продукты единовременной выдачи выставляются в кухонной и столовой посуде для ее раздачи непосредственно самими военнослужащими.

80. Готовая пища подается на обеденные столы за 10-15 минут до прихода военнослужащих в столовую, продукты единовременной выдачи (хлеб, масло, сахар и другие) выставляются вместе со столовыми приборами и столово-кухонной посудой.

81. Подача чистой посуды и готовой пищи в обеденный зал производится только на тележках.

82. До прихода подразделений на прием пищи дежурные по подразделениям вместе с суточным нарядом сервируют столы, а затем встречают военнослужащих своих подразделений, присутствуют при приеме пищи и следят за порядком в столовой. На дежурных по подразделениям возлагается своевременная подача дежурному по столовой заявки на оставление пищи для лиц, отсутствующих на приеме пищи по уважительным причинам (суточный наряд, служба и другие), а также прием-сдача столово-кухонной посуды по окончании приема пищи подразделениями дежурному по столовой.

83. На каждый стол назначается старший стола, сидящий с краю лицом к входной двери, который перед приемом пищи принимает от дежурного по подразделению посуду на обеденном столе и сдает ее после окончания завтрака, обеда и ужина, следит за равномерностью и правильностью раздачи пищи, порядком и дисциплиной военнослужащих, не допускает загрязнения стола, контролирует, чтобы каждый питающийся очищал свою посуду от остатков пищи, следит за правильным сбором столовой посуды.

Через одного человека от старшего по столу сидит раздатчик пищи.

Параграф 8. Организация приема пищи через поточную линию непосредственно каждому военнослужащему в руки

84. Сервировка столов при поточном методе раздачи пищи состоит из следующего: на столы выставляются приборы для специй, могут выставляться заранее сахар в сахарницах, масло коровье в масленках, выкладываются нож столовый в случае, если они не выдаются в закусочные тарелки на руки; выставляются салфетницы с салфетками.

85. В начале линии подносы укладываются в стопки, а столовые приборы – в кассеты по видам. Тарелка для сахара и ложки чайные подаются в зависимости от варианта приготовления третьего блюда.

Готовая пища подается на линию за 10-15 минут до прихода личного состава в такой последовательности:

На завтрак и ужин – нарезанный хлеб на подносах, чай в кружках, масло коровье, сахар, продукты единовременной выдачи на тарелках (при имеющейся возможности), гарнир, мясные порции в соусе в наплитных котлах или рыба в противнях;

На обед – нарезанный хлеб на подносах, холодная закуска на тарелках, третье блюдо в кружках и продукты единовременной выдачи на подносах, первое блюдо, гарнир, мясные порции в наплитных котлах.

На линию раздачи перед поваром, выдающим готовую пищу, ставятся вымеренные контрольные порции выдаваемых блюд, холодных закусок.

Посуда, предназначенная для раздачи пищи, заранее измеряется. Емкость ее известна всем поварам. Раздача первых и вторых блюд производится отдельными черпаками.

86. Каши, картофельное пюре и другие гарниры ко вторым блюдам кладутся в тарелки вымеренными черпаками. Мясные и рыбные порции выдаются, как правило, в одной тарелке вместе с гарниром для второго блюда. Порционные мясные и рыбные блюда, котлеты и биточки выдаются военнослужащим поштучно каждому под контролем инструктора-повара (старшего повара), а такие как азу, рагу, гуляш и другие, мелко кусковые блюда выдаются с помощью мерных черпаков.

87. Питающиеся ставят тарелки с пищей на подносы, рассаживаются за обеденные столы, принимают пищу, не снимая тарелок с подносов.

88. После приема пищи каждый военнослужащий убирает грязную посуду, самостоятельно унося ее на подносе в посудомоечное отделение, для чего перед окном приема грязной посуды устанавливаются столы для сбора посуды.

89. Расход суточного наряда принимает пищу в конце. В установленное командиром воинской части время весь расход строится в установленном дежурным по воинской части месте и под командой помощника дежурного по воинской части убывает на прием пищи. Одиночное прибытие лиц суточного наряда в столовую не допускается.

Параграф 9. Организация питания методом аутсорсинга

90. В воинских частях питание военнослужащих может быть организовано методом аутсорсинга.

91. В соответствии с договором о государственных закупках поставщик услуг организует питание военнослужащих в воинской части в соответствии с распорядком дня утвержденным командиром воинской части по утвержденным натуральным нормам питания и снабжения и меню-раскладке продуктов, выписанной в продовольственной службе воинской части в четырех экземплярах.

92. Первый экземпляр остается в продовольственной службе воинской части и используется для организации контроля питания военнослужащих и составления отчетности, второй и третий выдаются поставщику услуг под роспись для организации выдачи продуктов питания со склада и руководства при приготовлении пищи поварами (персоналом поставщика услуг), четвертый экземпляр вывешивается в обеденном зале. По окончании использования (руководства) меню-раскладки продуктов сдаются обратно в продовольственную службу воинской части.

93. Продовольственной службой воинской части ежедневно проводится сверка со строевым подразделением по военнослужащим, состоящим на продовольственном обеспечении, осуществляется запись в дневнике учета движения военнослужащих, состоящих на продовольственном обеспечении, после чего подается заявка на обеспечение питанием военнослужащих поставщику услуг за подписью начальника продовольственной службы воинской части по форме, согласно приложению 8 к настоящим Правилам.

94. После получения заявки поставщиком услуг со склада выписываются продукты питания в столовую, где непосредственно осуществляется питание военнослужащих.

95. Количество и качество выписываемых (получаемых) продуктов питания, а также приготовление пищи и ее выдача непосредственно каждому военнослужащему, состоящему на продовольственном обеспечении, контролируется должностными лицами воинской части, выполняющими служебные и специальные обязанности по порядку контроля организации питания в воинской части.

96. В соответствии с условиями заключенного договора о государственных закупках на услуги питания воинская часть передает поставщику услуг питания помещения столовую, складские, подсобные помещения, холодильное и технологическое оборудование, инвентарь и столово-кухонную посуду, необходимые для оказания услуг питания на условиях аренды, их содержания и ремонта согласно приложениям 9 и 10 к настоящим Правилам.

97. В процессе оказания услуг по организации питания военнослужащих поставщик услуг производит все необходимые ремонтные мероприятия по обслуживанию и содержанию принятого технологического и холодильного оборудования, укомплектовывает столовую необходимыми посудой и хозяйственным инвентарем.

98. Предоставленные воинской частью поставщику услуг помещения и имущество столовых, продовольственных складов и овощехранилищ используется исключительно в интересах исполнения договорных обязательств по оказанию услуг питания и строго по их прямому назначению.

99. Все необходимые мероприятия касательно организации питания военнослужащих, а также расходы, связанные с ними, поставщик услуг осуществляет за свой счет, оплата услуг производится воинской частью в пределах, предусмотренных договором о государственных закупках денежных средств.

100. В соответствии с оформленными заявками на обеспечение питанием военнослужащих воинской частью совместно с поставщиком услуг по состоянию на 15 число и конец каждого месяца составляются акты оплаты оказанных услуг по организации питания и снабжения продовольствием военнослужащих по форме, согласно приложению 11 к настоящим Правилам и сверки взаиморасчетов по оплате оказанных услуг питания по форме, согласно приложению 12 к настоящим Правилам, с последующим предоставлением документов на оплату услуг.

101. В отличие, от услуг сервиса и поддержки, имеющих разовый эпизодический, случайный характер и ограниченных началом и концом, на аутсорсинг передаются функции по профессиональной поддержке бесперебойной работоспособности отдельных систем и инфраструктуры (войсковых столовых, складов, овощехранилищ) на основе длительного контракта (не менее 1 года).

102. В целях поддержания боевой готовности воинских частей, а также укрепления теоретических и практических навыков специалисты продовольственной службы (повара), состоящие в штате воинской части при организации питания поставщиком услуг, ежедневно привлекаются для работы в столовых воинских частях по приказу командира воинской части.

Параграф 10. Организация питания военнослужащих в караулах

103. Военнослужащие, несущие службу в караулах, могут обеспечиваться питанием следующими способами:

прием пищи в столовой подразделения;

доставка горячей пищи к местам несения службы и прием ее в специально оборудованных помещениях;

самостоятельное приготовление пищи в местах несения службы в оборудованных для этой цели помещениях;

снабжение продовольствием – то есть непосредственная выдача продовольствия на руки военнослужащим при условии невозможности приготовления пищи в караульных помещениях.

Параграф 11. Организация питания военнослужащих в караулах, обеспечивающихся горячей пищей через столовые воинских частей (подразделения)

104. Военнослужащим, несущим службу в караулах, пища доставляется из столовой в опечатанных термосах, назначенными начальниками караулов военнослужащими из числа бодрствующей смены либо суточным нарядом подразделения, от которого снаряжен караул. Пища для караулов отбирается в чистые термосы после проверки ее качества медицинским врачом (работником) и дежурным по воинской части до начала общей раздачи ее военнослужащим. Комплектование термосов с пищевой продукцией

начинается не ранее чем за 2 часа до доставки пункты питания, печатываются дежурным по воинской части (дежурным по подразделению) доставляется в течение не более одного часа.

В случае вынужденной задержки реализации на пунктах питания более 2-х часов пища подвергается повторной тепловой обработке с доведением жидких блюд и соусов до кипения, вторые блюда – прогреваются.

105. Термосы с пищей печатываются дежурным по воинской части (дежурным по подразделению). Хлеб, продукты единовременной выдачи, столовые приборы и посуда (при отсутствии ее в караульном помещении) перевозятся в специальной таре, отвечающей санитарно-эпидемиологическим требованиям. Доставленную пищу допускается хранить не более двух часов, включая время доставки. По истечении этого срока пища кипятится (проваривается) 15-20 минут и расходуется в течение одного часа. Дальнейшее ее хранение не допускается.

106. Для подогрева чая и пищи в караульных помещениях оборудуются помещения для приема пищи. Это должны быть хорошо освещенные помещения, где устанавливаются холодильник бытовой, плита электрическая, оборудованная локальной вытяжной системой вентиляции, кипятильник электрический для кипячения и подогрева воды, стеллаж для хранения столовой посуды, столы и стулья (не менее 2/3 состава караула), оборудуются ванной трехсекционной для мытья посуды, моющими и дезинфицирующими средствами.

107. Помещения для приема пищи обеспечиваются столово-кухонной посудой, столовыми приборами и инвентарем в соответствии с действующими натуральными нормами снабжения.

108. Порядок мытья столовой посуды, обработка инвентаря и уборка помещения осуществляется в соответствии санитарно-эпидемиологическими требованиями и определяется начальником медицинской службы воинской части.

109. Порядок оборудования помещения для приема пищи в караульном помещении определяется заместителем командира воинской части по тылу по согласованию с начальником штаба.

110. В процессе организации питания военнослужащих должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования, утвержденные приказами центральных уполномоченных органов.

Параграф 12. Особенности организации питания военнослужащих и кормления служебных животных при выполнении служебных задач и дежурстве

111. Питание военнослужащих организуется за счет государства в дни усиления боевой службы – праздничные дни, организации мероприятий республиканского и международного значений и в иных случаях.

112. Питание в составе расчетов, спасательных отрядов, организуется как в постоянных, так и во временных пунктах дислокаций.

113. В пунктах постоянной дислокации питание военнослужащих в дни усиления службы организуется в соответствии с решениями (распоряжениями) Министра, вице-министров по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан, председателя КГОиВЧ и командиров воинских частей. Начальники продовольственных служб воинских частей определяют количество военнослужащих по контракту в составе расчетов, несущих дежурство и выполняющих служебные задачи.

114. Для зачисления на продовольственное обеспечение в приказы по строевой части сведения по составам расчетов подаются в строевые части (отделения) воинских частей, назначенными должностными лицами от КГОиВЧ и воинских частей в виде заявок по форме согласно приложению 13 к настоящим Правилам.

115. В заявках указывается количество военнослужащих по приемам пищи: завтрак, обед и ужин. Заявка подается не позднее чем за четыре часа перед первым приемом пищи.

116. В случае отмены несения дежурства и выполнения служебных задач старшие смен расчетов через должностных лиц КГОиВЧ и воинских частей должны своевременно известить строевые части (отделения) и службы тыла о снятии военнослужащих с продовольственного обеспечения.

117. Контроль за своевременностью и правильностью зачисления на продовольственное обеспечение и снятие с продовольственного обеспечения, а также организацию питания военнослужащих по контракту в период несения дежурства и выполнения служебных задач осуществляется КГОиВЧ и заместителями командиров воинских частей по тылу.

118. Питание в составе оперативных резервов и спасательных отрядов вне пунктов постоянной дислокации организуется заместителями командиров воинских частей по тылу.

119. Питание военнослужащих организуется как в стационарных, так и полевых столовых и продовольственных пунктах (взводных, ротных, батальонных).

120. Меню-раскладка продуктов для приготовления пищи, утвержденная командиром воинской части, составляется единая для всех подразделений.

121. Кормление служебных животных воинских частей организуется командиром подразделения (батальона, роты) продовольствием либо сухим кормом через имеющихся специалистов кинологовической службы

122. Снабжение военнослужащих продовольствием, индивидуальными рационами питания, сухим кормом осуществляется со склада воинской части, при организации питания военнослужащих методом аутсорсинга обеспечение может осуществляться со склада поставщика по заявке воинской части.

123. Для обеспечения военнослужащих питанием и кормлением служебных собак при выполнении служебных задач вдали от пунктов постоянной дислокации на складах воинских частей содержатся запасы продовольствия, индивидуальных рационов питания и сухого корма предусмотренные нормами снабжения на штатную численность военнослужащих и служебных собак воинских частей, из общего количества которых организуется снабжение военнослужащих и служебных собак. Продовольствие, индивидуальные рационы питания и сухой корм установленным порядком выдаются непосредственно в подразделения, его выдача и списание оформляется по раздаточной ведомости и накладной на выдачу материально-ответственными лицами подразделений.

124. При выдвижении военнослужащих в составе оперативных резервов и спасательных отрядов в пункты назначения (выполнения служебных задач) по решению командира воинской части питание военнослужащих в первые сутки осуществляется индивидуальным рационом питания или продовольствием, горячей пищи (в термосах), служебных собак сухим кормом. По прибытию в пункты назначения в последующем питание военнослужащих организуется продовольствием с выдачей горячей пищи.

125. Приготовление, доставку и выдачу подразделениям горячей пищи непосредственно организует начальник продовольственной службы воинской части либо назначенный начальником продовольственного пункта офицер или военнослужащих по контракту в соответствии с указаниями заместителя командира воинской части (батальона) по тылу, который обычно определяет: на какое количество военнослужащих и для каких подразделений готовить пищу, время готовности пищи, время и порядок доставки (выдачи) ее военнослужащим, порядок обеспечения водой и топливом.

126. Доставка приготовленной пищи подразделениям, выполняющим задачи по предупреждению и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, организуется начальником продовольственной службы воинской части (офицером службы тыла или подразделения) в специальном автотранспорте в термосах, под охраной военнослужащих. В зоне ответственности (выполнении задач) в указанном командиром воинской части (подразделения) месте создается продовольственный пункт, где оборудуется кухня-столовая, осуществляется раздача и прием пищи военнослужащим. Прием пищи военнослужащими осуществляется в порядке установленным командиром воинской части (подразделения) поочередно, пища выкладывается в котелки, в целях создания условий раздачи и приема пищи в подразделениях комплектуются (оборудуются) переносные полевые столы и стулья. В процессе приема пищи медицинскими работниками оказывается практическая помощь и осуществляется контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований.

127. В случаях, когда подразделения исходя из принятых решений командиров воинских частей будут выполнять служебные задачи раздельным порядком в составе батальонов, рот, взводов, групп питание военнослужащих будет осуществляться в следующих порядках:

в пунктах постоянной дислокации – в стационарных столовых установленным порядком;

в пунктах временной дислокации при размещении подразделений вдали друг от друга организуются отдельные продовольственные пункты с имеющимися штатами предусмотренных специалистов продовольственных служб, имуществом и техническими средствами приготовления пищи;

в пунктах временной дислокации при размещении подразделений в едином установленном месте организуются продовольственные пункты с имеющимися штатами предусмотренных специалистов продовольственных служб, имуществом и техническими средствами приготовления пищи воинской части из расчета на одну воинскую часть – один продовольственный пункт.

Во всех вышеуказанных случаях приготовление и раздача пищи военнослужащим осуществляется с учетом времени на съем и прибытие в подразделения воинских частей, при этом весь имеющийся штат специалистов продовольственных служб и подразделений обеспечения в период выполнения служебных задач привлекается только к выполнению мероприятий организации питания.

128. Для качественного и своевременного проведения мероприятий по организации питания начальником продовольственной службы воинской части совместно с начальником медицинской службы воинской части разрабатываются соответствующие инструкции по порядку организации продовольственного пункта, функциональных обязанностей должностных лиц пункта при выполнении служебных задач с учетом специфик расчетов (оперативного резерва, спасательного отряда), которые подписываются ими и утверждаются заместителями командира воинской части по тылу

129. При прибытии воинских частей (подразделений) в пункт временной дислокации (выполнения служебных задач) в составе оперативных резервов порядок организации питания устанавливается в соответствии с распоряжением КГОиВЧ.

Параграф 13. Организация питания военнослужащих индивидуальными рационами питания

130. В соответствии с приказом 154 в случаях, когда не представляется возможным готовить горячую пищу из продуктов основных пайков военнослужащим, выдаются индивидуальные рационы питания.

131. Индивидуальные рационы питания для военнослужащих воинских частей выдаются в случаях, предусмотренных натуральными нормами на основании рапортов

командиров подразделений с приложением раздаточных (сдаточных) ведомостей, заверенных строевыми отделениями и частями воинских частей.

132. Об обеспечении военнослужащих индивидуальными рационами питания указывается в приказах по строевой части и в дневниках учета движения военнослужащих, состоящих на продовольственном обеспечении воинских частей.

133. Индивидуальные рационы питания, выданные на организацию питания личного состава списывается с учета в пределах норм по раздаточным (сдаточным) ведомостям и накладным материально-ответственными лицами подразделений, осуществляющими непосредственную выдачу рационов на руки личному составу.

134. В целях поддержания постоянной боевой готовности и мобильности подразделений воинских частей допускается выдача индивидуальных рационов питания со склада в подразделения, при этом рационы питания списываются с учета подразделений при их расходовании непосредственно при выполнении служебных задач.

135. При отмене или переносе проводимых служебных мероприятий в воинских частях (командировка, увольнение в запас, полевой выход и другие), а также в целях своевременного расхода индивидуальных рационов питания до истечения сроков годности допускается выдача рационов питания в столовые для организации питания личного состава. В данном случае издается приказ командира воинской части об организации питания индивидуальными рационами питания, в котором отражаются причины его использования, дни расхода по приемам пищи. Личный состав с продовольственного обеспечения не исключается, об обеспечении военнослужащих индивидуальными рационами питания указывается в приказах по строевой части и в дневниках учета движения военнослужащих, состоящих на продовольственном обеспечении. При организации питания индивидуальными рационами питания в столовых осуществляется их выдача со склада, получает рационы питания старший повар (повар-инструктор) и дежурный по столовой по накладной, закладку продуктов рационов питания в котел непосредственно осуществляет старший повар (повар-инструктор) в присутствии дежурного по столовой, дежурного по воинской части, дежурного медицинского работника. В дни выдачи индивидуальных рационов питания приготовление первого блюда на обед не осуществляется, при организации питания личного состава методом аутсорсинга оплата за услуги организации питания не проводится.

Параграф 14. Питание военнослужащих при передвижении

136. При организации передвижения (передислокации) воинских частей в районы выполнения служебных задач продовольственными службами воинских частей осуществляется ряд подготовительных мероприятий, таких как:

создание запасов продовольствия, индивидуальных рационов питания и сухих кормов, при этом учитывается необходимое количество на путь следования и до момента зачисления на продовольственное обеспечение в воинские части, дислоцирующиеся в пункте временной дислокации;

подготовка необходимого количества специалистов продовольственной службы и подразделений материально-технического обеспечения для организации питания военнослужащих;

подготовка к работе технических средств приготовления, транспортирования и приема пищи в полевых условиях, средств подвоза и хранения воды, столово-кухонной посуды и инвентаря;

производство расчетов погрузки и перевозки технических средств продовольственной службы, в зависимости от способа передвижения;

разработка необходимой документации для обеспечения работы продовольственного пункта питания (в случае приготовления пищи самостоятельно силами воинских частей).

137. Передвижение может осуществляться авиационным, железнодорожным и автомобильным транспортом. При передвижении военнослужащих любым видом автотранспорта порядок организации продовольственного обеспечения осуществляется исходя из условий обстановки и поставленных задач (временных показателей) по решению председателя КГОиВЧ и командира воинской части.

Параграф 15. При перевозке воздушным транспортом

138. При получении задачи на перевозку воздушным транспортом командир воинской части совместно с командиром авиационной воинской части определяют порядок перевозки подразделений, уточняют расчеты на перевозку, распределяют между подразделениями площадки погрузки, согласовывают сроки посадки (погрузки) и разрабатывают план погрузки.

139. Порядок и последовательность погрузки (выгрузки) устанавливает командир воздушного судна. Погрузка (выгрузка) техники и материальных средств продовольственной службы производится силами и средствами перевозимых подразделений с соблюдением требований безопасности только после разрешения командира воздушного судна.

Вместе с военнослужащими и служебными собаками перевозятся: продовольствие, индивидуальные рационы питания и сухой корм (в размерах, определяемых нормами) и другое имеющееся имущество.

140. Питание военнослужащих при перевозке воздушным транспортом организуется до посадки и высадки выдачей приготовленной пищи (одного из приемов пищи) со стационарных столовых воинских частей.

Параграф 16. При перевозке железнодорожным транспортом

141. При перевозке железнодорожным транспортом штабы воинских частей уточняют расчеты на перевозку, согласовывают места погрузки, пути подхода к ним, порядок и сроки (начало, окончание) погрузки каждого эшелона, размеры и эшелонирование запасов материальных средств, место и время для организации питания военнослужащих.

142. Железнодорожным транспортом перевозятся технические средства приготовления пищи в полевых условиях, средства полевого хлебопечения, средства подвоза и хранения воды, столово-кухонная посуда и инвентарь.

143. При перевозке личного состава и нахождении в пути не более семи суток питание личного состава может быть организовано индивидуальным рационом питания, или продовольствием при условии приготовления пищи на кухнях прицепных, установленных в специальных вагонах.

144. При организации питания индивидуальным рационом питания в первые сутки разогрев консервированной пищи осуществляется в кухонной посуде (котел наплитный, термос) наполненной кипяченной водой, затем военнослужащие принимают пищу из консервированной посуды, чай приготавливают в котелках. В другом случае военнослужащие осуществляют разогрев пищи в котелках путем разбавления ее небольшим количеством кипяченной воды, чай приготавливают в крышке котелка.

145. При организации питания военнослужащих продовольствием приготовление пищи осуществляется на технических средствах приготовления пищи (кухнях) для чего необходимо иметь в составе эшелона товарные вагоны, оборудованные для размещения технических средств, хранения продовольствия и кухни-столовой, либо иметь специальные вагоны с оборудованными пассажирскими местами и кухнями оборудованными печами, растапливаемыми твердым топливом. При данном порядке организации питания выдача и прием готовой пищей осуществляется непосредственно в вагоне.

Параграф 17. При перевозках автомобильным транспортом

146. При перевозке военнослужащих автомобильным транспортом – на марше питание может организовываться следующими способами:

выдачей индивидуального рациона питания на путь следования, где в ходе передвижения осуществляется трехразовый прием пищи путем подогрева консервированной пищи и выдачи горячего чая, хлеба. При данном порядке разогрев консервированной пищи и приготовление горячего чая осуществляется централизованно на технических средствах приготовления пищи (в составе роты численностью до 130 человек);

выдачей продовольствия путем приготовления горячей пищи на технических средствах, при данном порядке организуется трехразовое питание военнослужащих горячей пищей: завтрак – до начала марша; обед – во второй половине суточного перехода на двухчасовом привале; ужин – в районе ночного отдыха.

Глава 5. Организация питания в полевых условиях

147. При проведении полевого выхода подразделений воинских частей питание военнослужащих организуется в полевых условиях в соответствии с планами боевой подготовки воинских частей. Начальниками продовольственных служб воинских частей разрабатываются и издаются приказы об организации питания военнослужащих.

148. Перед началом проведения полевого выхода продовольственной службой воинской части проводится ряд подготовительных мероприятий, таких как:

1) издание приказа командира воинской части об организации питания военнослужащих;

2) выписывается меню-раскладка продуктов питания с учетом замены таких продуктов питания, как: мясо говядины 1 категории; мясо куриное 1 категории; рыба потрошенная без головы; яйцо куриное (штук); молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров); кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров); сметана жирность не менее 15 %; творог, жирность не менее 9 %. Либо по решению командира воинской части допускается обеспечение продуктами питания без учета таких продуктов как: яйцо куриное, молоко коровье, кефир, сметана, творог;

3) выписывается заявка на получение продуктов питания со склада воинской части, либо со склада поставщика услуг питания;

4) разрабатывается необходимая служебная документация продовольственного пункта для организации питания в полевых условиях, состоящая из следующих документов:

схема размещения продовольственного пункта;

график приема пищи подразделениями;

обязанности временно назначенных должностных лиц, выполняющих функциональные обязанности (начальника продовольственного пункта, поваров, истопников, суточного наряда);

таблица позывных телефонных станций и должностных лиц;

график работы поваров, истопников и суточного наряда (на период проведения);

перечень используемых продуктов,

меню-раскладка продуктов;

график контроля организации питания должностными лицами.

Служебная документация размещается на переносном (складном) стенде, который размещается непосредственно в месте раздачи приготовленной пищи (полевой столовой).

149. Питание военнослужащих в полевых условиях организуется по указанию командира воинской части исходя из имеющихся технических и материальных средств, палаточных помещений, а также обслуживающих военнослужащих (поваров, истопников и других необходимых специалистов).

150. Для приготовления горячей пищи и обеспечения военнослужащих воинской части продовольствием и питьевой водой в полевых условиях разворачивается продовольственный пункт.

151. Подвоз продовольствия в подразделения осуществляется, как правило, транспортом воинской части с грузовыми отделениями, внутренняя поверхность которых выполнена из моющихся и нетоксичных материалов, подвергающиеся очистке, мойке и дезинфекции, обеспечивающие защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов, и насекомых. Грузовые отделения транспортного средства и контейнеры (тара) для транспортировки пищевой продукции содержатся в чистоте, подвергаются ежедневной очистке, мойке. Для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортного средства и контейнеров, предназначенных для транспортировки пищевой продукции, используется вода, соответствующая требованиям безопасности, предъявляемым к питьевой воде.

Транспортировка, хранение, расфасовка и реализация пищевой продукции осуществляются с соблюдением товарного соседства, обеспечивая отдельные транспортировку, хранение, расфасовку сырой пищевой продукции и полуфабрикатов с готовой к употреблению пищевой продукцией, а также температурно-влажностного и светового режимов, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции, обеспечивая сохранность, качество и безопасность пищевой продукции.

152. Во время погрузки, транспортировки и разгрузки пищевая продукция предохраняется от атмосферных осадков, влаги.

153. Мелкие подразделения, находящиеся временно или постоянно в отрыве от своей воинской части, оснащаются кухнями переносными. Кухни переносные, оборудование и кухонный инвентарь перевозятся вместе с запасами продовольствия в кузовах автомобилей.

154. Технические средства для приготовления и транспортирования пищи в полевых условиях должны, как правило, работать на дизельном топливе с применением кухонных форсунок.

155. Твердое топливо, запасы которого должны содержаться при каждой кухне, используются в исключительных случаях. Применять в качестве жидкого топлива бензин не допускается.

156. Режим питания в полевых условиях зависит от характера условно выполняемых служебных задач. Горячая пища военнослужащим, как правило,

выдается три раза в сутки. При невозможности обеспечить трехразовое питание пища готовится два раза, а между приемами горячей пищи военнослужащим выдается промежуточное питание: мясные или мясорастительные консервы, хлеб (сухари).

В целях соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при приготовлении и выдаче пищи продовольственной службой по согласованию с медицинской службой воинской части планируется постоянно (вне зависимости от времени года) при составлении меню-раскладки продуктов использовать набор продуктов питания в соответствии с натуральной нормой 1 "Общевойсковой паек" приказа Министра внутренних дел Республики Казахстан от 30 апреля 2015 года № 420, но с учетом замены таких продуктов питания, как: мясо говядины 1 категории; мясо куриное 1 категории; рыба потрошенная без головы; яйцо куриное (штук); молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров); кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров); сметана жирность не менее 15 %; творог, жирность не менее 9 %.

157. Замена данных продуктов на другие планируется в соответствии нормой замены, утвержденной приказом Министра внутренних дел Республики Казахстан № 420.

158. В воинской части при организации питания методом аутсорсинга на организацию питания в полевых условиях допускается выдача основных продуктов общевойскового пайка без учета продуктов требующих особых условий тепловой обработки и хранения.

159. Приготовление холодных закусок, соусов, третьих сладких блюд, изделий из рубленого мяса, рыбы и фарша не допускается. Обеспечивается строгое соблюдение санитарно-эпидемиологических требований и мер безопасности при приготовлении пищи. Особое внимание обращается на порядок хранения и сроки реализации готовой пищи. Устанавливается требуемый санитарный контроль за качеством мытья и дезинфекции котелков и фляг металлических, столово-кухонной посуды, а также средств подвоза воды и продовольствия.

Параграф 1. Развертывание продовольственного пункта на местности

160. Порядок развертывания, работы и перемещения продовольственного пункта воинской части определяет командир воинской части.

161. Район размещения продовольственного пункта отвечает следующим требованиям:

быть сухим и чистым в санитарном отношении;

иметь поблизости (желательно) источник доброкачественной питьевой воды или возможность ее подвоза от пункта водоснабжения;

располагать естественным укрытием, позволяющим максимально использовать защитные свойства местности от оружия массового поражения и воздействия противника;

находиться, по возможности, вдали от вероятных объектов воздушного нападения и артиллерийского обстрела;

быть максимально приближенным к обеспечиваемым подразделениям и в то же время не стеснять их действий.

162. При выборе места не допускается размещение продовольственного пункта на земельных участках:

1) использовавшихся под скотомогильники, места захоронения токсичных отходов, свалки, навозохранилища, поля ассенизации, кладбища, а также имеющих загрязнение почвы органического и химического характера;

2) при превышении нормативов радиационной безопасности;

3) являющихся почвенными очагами стационарно-неблагополучных по сибирской язве пунктов;

4) в первой зоне санитарной охраны источников водоснабжения;

5) в опасных зонах обвалов породы угольных и других шахт, разрезов камнепады, осыпи, завалы, снежные лавины и затопления.

163. Продовольственный пункт размещается на территории размером около 100 на 80 метров.

164. Элементами продовольственного пункта являются:

место приготовления и выдачи пищи (палатка лагерная), где также располагаются технические средства приготовления пищи и доставки и хранения питьевой воды;

место приема пищи (палатка лагерная – полевая столовая);

место для мытья котелков, кружек и ложек (палатка лагерная или переносимое оборудованное помещение), которое оборудуется необходимыми средствами для мытья, обеззараживания и ополаскивания посуды;

место для очистки картофеля и овощей (оборудуется на открытой местности или оборудуется в месте первичной обработки картофеля и овощей (помещении, цехе);

продовольственный склад с погребом (палатка подсобная, при отсутствии хранится в транспорте);

яма для отходов (оборудуется на открытой местности или устанавливаются контейнеры для сбора мусора и отходов);

туалет для поваров и суточного наряда (оборудуется переносимый с оборудованием септика (сточной ямы)).

Все элементы продовольственного пункта размещаются при необходимом соблюдении условий санитарно-эпидемиологических требований, которые определяются медицинской службой воинской части.

165. Участок для мытья и дезинфекции кухонной посуды, инвентаря и котелков необходимо оборудовать с установкой односекционной моечной ванны с подводом

воды (горячей, холодной) и водоотведением, в случае использования оборотной транспортной тары мытье и дезинфекция ее производится в стационарных объектах питания.

Необходимо определить место для временного хранения запаса питьевой воды, однодневного запаса пищевой продукции, для хранения личной и специальной одежды, личных вещей, для временного хранения мусора и пищевых отходов в течение одного рабочего дня. Хранение упаковки (тары), мусора и пищевых отходов на прилегающей территории не допускается.

Кухни размещаются рассредоточено, на расстоянии не ближе 30 метров одна от другой. Затем разворачиваются палатки для кухонь согласно требованиям эксплуатационной документации. Столы для обработки продуктов устанавливаются в специальные кронштейны на рамах шасси. На удалении не менее 10 метров от кухонь размещаются буксирующие их автомобили. В 15 метрах от кухонь оборудуется место для очистки картофеля и овощей, в 50 метрах от кухонь – яма для отходов и остатков пищи (пищевых отходов), в 20-25 метрах от кухонь – место для мытья котелков, в 75 метрах от кухонь – туалет.

В полевых условиях предусматриваются надворные туалеты с водонепроницаемым выгребом, выгребные ямы, септики своевременно очищаются по заполнению не более двух трети от объема, дезинфицируются.

166. Территория продовольственного пункта и все его элементы ограждаются веревочными ограждениями, а объекты продовольственного пункта обозначаются указателями.

167. Непосредственную ответственность за организацию питания в полевых условиях, своевременное и полное доведение положенных норм продовольственных пайков до военнослужащих несет командир воинской части. Он принимает все меры к тому, чтобы горячая пища и питьевая вода были выданы военнослужащим в полном объеме и в установленное время.

168. В полевых условиях для питьевых и хозяйственно-бытовых нужд нормы расхода питьевой воды составляют не менее 15 литров на одного человека в сутки, из расчета:

- на чай и запас воды во флягах – 3 литра;
- на приготовление пищи – 4 литра;
- на хозяйственно-бытовые нужды – 8 литров.

169. Непосредственное руководство работой продовольственного пункта воинской части осуществляется заместителем командира воинской части по тылу. При этом все необходимые мероприятия осуществляются начальником продовольственной службы и имеющимися специалистами продовольственной службы, и военнослужащими привлекаемых подразделений (повара, истопники, суточный наряд).

170. В районе размещения продовольственного пункта при необходимости оборудуются щели и траншеи для укрытия, место для размещения и отдыха военнослужащих. Для сбора мусора и отходов отрываются специальные ямы. При наличии времени и возможностей отрываются аппарели для автомобилей и кухонь.

171. Каждый продовольственный пункт укомплектовывается оборудованием, инвентарем и принадлежностями. Для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса говядины, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, хлеба и хлебобулочных изделий) используется по назначению отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки. Хранение его обеспечивается отдельно, на специально выделенном месте или непосредственно на соответствующих производственных столах, хранение навалом не допускается. Разделочные доски, колоды для разрубки мяса используются с гладкой поверхностью, без трещин. По окончании работы деревянные колоды зачищаются, посыпаются солью.

Очистка, мытье оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой. После каждой технологической операции разделочный инвентарь, посуда подвергается механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами.

172. В состав продовольственного пункта могут входить:

кухни прицепные в комплекте с каркасной палаткой, раскладным столом и комплектом инструмента и ЗИП -3 единицы (из расчета обеспечения горячей пищей одной прицепной кухней одной роты);

цистерны для воды ЦВ-4 – по количеству кухонь;

переносной наливной кипятильник – 1;

осветительные аккумуляторные установки – 3;

канистры 20-литровые для жидкого топлива – 6;

термосы 12-литровые - 6;

ящик для продовольствия;

ящик для хлеба.

173. Посуда хранится и перевозится в специально изготовленных ящиках.

174. Кроме того, продовольственный пункт имеет следующее имущество на каждого повара по норме снабжения:

спецодежду поварскую, полотенца, фартук темный для работы, мыло хозяйственное, ветошь х/б.

Младшие специалисты продовольственной службы (повара), непосредственно осуществляющие приготовление пищи военнослужащим:

1) содержат продовольственный пункт, прилегающую территорию в чистоте;

2) осуществляют прием, изготовление и реализацию пищевой продукции при наличии товаросопроводительных документов, обеспечивающих ее прослеживаемость, документов, подтверждающих безопасность;

3) обеспечивают соблюдение сроков годности, условий хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции;

4) соблюдают требования отпуска пищевой продукции, при отпуске пользуется торговым инвентарем;

5) предохраняют пищевую продукцию от загрязнения;

6) носят чистую специальную одежду;

7) соблюдают правила личной гигиены;

8) имеют при себе личную медицинскую книжку с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе;

9) для сбора мусора, пищевых отходов устанавливают емкости (сборники с одноразовыми пакетами) с последующим их удалением по мере заполнения.

Параграф 2. Организация питания военнослужащих по контракту в полевых условиях

175. В полевых условиях (при полевом выходе, при выполнении служебных задач и т.д.) питание военнослужащих по контракту организуется в продовольственном пункте питания.

176. Военнослужащие по контракту питаются на продовольственном пункте, где для них оборудуется полевая столовая. Для этого хозяйственное отделение взвода обеспечения имеет специальный комплект оборудования, в состав которого входят плита переносная ПП-40, палатки согласно нормам положенности, наборы складной мебели, столово-кухонной посуды и инвентаря.

177. Для развертывания плиты переносной ПП-40 выбирается площадка размером 9 на 9 метров рядом с прицепной или автомобильной кухней, обслуживаемой старшим поваром. В палатке размещаются тепловой блок, кухонная и столовая мебель, ящики с продовольствием и с запасными имуществом и принадлежностями, столово-кухонная посуда, инвентарь. Столовая посуда состоит из комплектов тарелок, кружек, ложек, вилок и другие.

178. В комплект мебели входят кухонный стол-шкаф для укладки и хранения кухонного инвентаря и столовой посуды, 5 складных столов с гигиеническим покрытием и 20 складных табуретов.

179. В случаях, когда по условиям обстановки полевую столовую для военнослужащих по контракту развернуть не представляется возможным, военнослужащие по контракту горячую пищу получают вместе с личным составом из кухонь прицепных.

180. Питание военнослужащих по контракту управления воинской части организуется в районе размещения командного пункта, в тыловом пункте управления.

Для этой цели в хозяйственном отделении хозяйственного взвода полка имеются два комплекта специального оборудования, аналогичные комплекту, имеющемуся во взводе обеспечения батальона.

Параграф 3. Приготовление пищи в котелках металлических

181. Для индивидуального приготовления пищи используются котелки металлические (емкость не менее 1,2 литра). При этом целесообразно объединить военнослужащих в группы по два человека: в одном котелке готовится первое блюдо на двоих, а в другом - второе блюдо. В завтрак и ужин второй котелок используется для приготовления чая.

182. Для приготовления одной порции первого блюда из консервированных продуктов (концентратов) в котелок наливают две кружки воды (0,7 литров), вода доводится до кипения, при непрерывном помешивании засыпаются измельченные концентраты и после закипания суп варится до готовности на слабом огне 20-30 минут.

183. Для приготовления одной порции второго блюда в котелок вливается одна кружка воды (0,4 литра), доводится до кипения, затем засыпаются измельченные концентраты, закладываются мясные консервы и варятся до образования густой массы; после этого нагрев котелка уменьшается и блюдо доводится до готовности в течении 20 минут.

184. Мясорастительные консервы содержат в своем составе все продукты, которые позволяют приготовить первое и второе блюдо. Для этого банку с консервами вскрывают, содержимое выкладывают в котелок. Затем из расчета на одну порцию заливают в котелок воду (для супа - полторы, для второго блюда - одну четверть кружки). После этого содержимое кипятят на огне в течение 15 минут помешивая.

185. Соль добавляется по вкусу.

Глава 6. Контроль за войсковым питанием

186. Руководство работой продовольственной службы предусматривает организацию систематического контроля за состоянием питания военнослужащих воинской части, основными задачами которого являются:

проверка выполнения действующих законоположений и уставных требований по организации питания военнослужащих;

проверка организации хранения продовольствия и его качественных показателей;

проверка санитарно-эпидемиологического состояния столовых;

проведение систематического контроля за качеством приготовленной пищи и полнотой ее доведения до питающихся;

проверка организации специальной подготовки поварского состава;

своевременное и качественное проведение контрольно-показательных варок пищи.

187. Контроль за состоянием питания военнослужащих воинской части осуществляется командиром воинской части, их заместителями, начальниками медицинской и продовольственной служб, дежурными по воинской части и дежурными по столовым.

Параграф 1. Порядок контроля за войсковым питанием

188. Контроль за войсковым питанием является комплексным мероприятием, включающим в себя ряд положений: проверка организации хранения продовольствия; проверка состояния столовой; проверка качества готовой пищи; доведение положенных продуктов до личного состава; анализ планирования питания; квалификация и подготовка поваров; организация должностного контроля за войсковым питанием.

189. Проверка организации хранения продовольствия имеет цель определить условия, способы и правильность его хранения, качественные показатели.

190. При этом обращается внимание:

на санитарное состояние склада, обеспечивающего хорошую сохранность продовольствия, особенно скоропортящихся продуктов;

на соблюдение режима хранения продовольствия (температура, относительная влажность);

на размещение продовольствия с учетом соблюдения товарного соседства;

на наличие установленного ассортимента продовольствия;

на наличие и соответствие документов, удостоверяющих качество на хранящееся продовольствие;

на качественное состояние продовольствия (проверяется органолептическим методом, а при необходимости – проведением лабораторных исследований);

на соответствие фактического наличия продовольствия учетным данным (проверяется масса отдельных продуктов);

на качественное состояние транспорта для подвоза продуктов;

на наличие, состояние и маркировку комплекта тары для выдачи и доставки продуктов в столовую.

191. В воинских частях контроль организации питания осуществляется на основании настоящего Руководства и заключенных договоров с поставщиками услуг организации питания.

192. В воинских частях контроль по доведению норм и качества питания осуществляется ежедневно командованием и должностными лицами воинских частей в целях осуществления должностного контроля и исполнения требований заключенных договоров по организации питания по соответствующему предписанию.

193. В ходе проверки доведения норм и качества питания осуществляется контроль:

1) за недопущением необоснованных замен продуктов питания, положенных нормами продовольственных пайков;

2) за составлением актов оплаты услуг организации питания (выполненных работ), актов сверок взаиморасчетов, в том числе правильности расходования денежных средств по фактическому наличию питающихся военнослужащих;

3) по соблюдению санитарно-эпидемиологических норм, наличию документов, подтверждающих качество продуктов питания;

4) по содержанию в исправном состоянии переданных в аренду помещений столовых, складов (овощехранилищ), технологического, механического, немеханического, холодильного оборудования и столово-кухонной посуды;

5) за недопущением фактов ввоза на территорию воинской части продовольствия без сертификатов соответствия, ветеринарных свидетельств (документов, удостоверяющих качество и безопасность);

6) за проведением опроса (анкетирования) в первый четверг каждого месяца всего личного состава воинской части по качеству приготовления пищи и полновесности порций приготовленных блюд.

Параграф 2. Проверка состояния столовой

194. При проверке состояния столовой обращается внимание:

на эстетическое оформление столовой, культуру содержания помещений;

механизацию трудоемких работ;

эксплуатацию технологического и холодильного оборудования, соблюдение мер безопасности при его использовании, правильность и своевременность ведения технической документации;

наличие и состояние кухонного инвентаря, столовой посуды для выдачи пищи личному составу;

порядок сервировки обеденных столов и выполнение установленных требований при приеме пищи;

соблюдение санитарно-эпидемиологических правил, формы одежды и личной гигиены работниками столовой и лицами суточного наряда;

знание и выполнение дежурными по столовой своих обязанностей;

наличие положенных документов.

Параграф 3. Проверка качества готовой пищи

195. Качество приготовленной пищи определяется органолептическим методом: осмотром внешнего вида, определением консистенции, цвета, вкуса и запаха. Этот метод дает возможность судить о правильности первичной и тепловой обработки продуктов и вкусовых показателях пищи.

196. При определении внешнего вида обращается внимание на качество обработки продуктов: тщательность очистки картофеля и овощей (без глазков и темных пятен),

правильность формы их нарезки, соответствующей данному блюду, отсутствие зерновых примесей в крупяном гарнире второго блюда, на одинаковую и правильную форму нарезки мясных и рыбных порций и другие.

197. Консистенция блюд является показателем соблюдения или нарушения норм закладки продуктов, предусмотренных меню-раскладкой, отходов при обработке продуктов, продолжительности их варки и степени готовности.

198. Для определения консистенции первого блюда берут 6 тарелок с первым блюдом, содержимое процеживают, взвешивают густую часть. Содержание густой части от 40 до 50 % общей массы блюда.

199. Каждое блюдо имеет характерный, свойственный ему цвет. Нарушение этого показателя свидетельствует о несоблюдении кулинарных правил приготовления пищи. Закладка моркови, лука и томатной пасты без их пассерования не придает супу характерной желтовато-оранжевой окраски, блестки жира в этом случае будут бесцветными, а блюдо будет иметь не свойственный ему внешний вид. О нарушении внешнего вида блюда свидетельствует также посинение супа с перловой крупой, потемнение картофельного пюре, подгоревшая поверхность мясных и рыбных порций и другие.

200. Оценивая готовое блюдо, необходимо также определить, имеет ли оно специфические запахи и вкус, характерные для данного набора продуктов и способов их кулинарной обработки. Например, в первом блюде не допускается запах сырой муки, являющийся следствием не достаточного ее пассерования. При оценке вкуса определяется избыток или недостаток соли. При органолептической оценке внешнего вида, консистенции, цвета и запаха блюд следует руководствоваться показателями.

201. Для объективной оценки причин возможных пищевых отравлений старший повар сохраняет в течение 2-х суток (не менее 48 часов) в холодильнике образцы (далее - суточные пробы) каждого приготовленного блюда на завтрак, обед и ужин. Отбор суточных проб производится старшим поваром перед раздачей пищи в широкогорлые стеклянные банки с крышками емкостью 200-300 миллилитров, предварительно прокипяченные в течение 15 минут (обрабатывать посуду дезинфицирующими средствами не допускается).

202. Суточные пробы помещаются в трех одинаковых (отдельно для завтрака, обеда и ужина) специально промаркированных контейнерах из прозрачного полимерного материала светлых тонов и опечатываются дежурным медицинским работником.

203. Отобранные суточные пробы сохраняются не менее 48 часов в специальном холодильном оборудовании или в специально отведенном месте для хранения готовой пищевой продукции при температуре +2 °С - +6 °С. По истечении 48 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы.

204. Ответственность за создание условий хранения суточных проб возлагается на командиров воинских частей. В случае отсутствия или нарушения условий хранения суточных проб дежурная служба докладывает командиру воинской части.

Параграф 4. Критерии оценки качества блюд

205. Блюда, приготовленные в строгом соответствии с меню-раскладкой продуктов, полным соблюдением кулинарных правил и санитарно-эпидемиологических требований, то есть не имеющие отклонений по органолептическим показателям, оцениваются на "отлично".

206. Блюда, имеющие одно отклонение по органолептическим показателям (неправильная форма нарезки картофеля и овощей, наличие зерновых примесей в каше и другие), оцениваются на "хорошо".

207. Блюда с отклонениями по нескольким показателям (внешнему виду, консистенции и другим), но не препятствующими их выдаче питающимся, оцениваются на "удовлетворительно".

208. Блюда и продукты, имеющие явные признаки недоброкачества по органолептическим показателям (кислый или горький привкус, несвойственный данному продукту или блюду цвет, запах, консистенцию, наличие плесени, слизи и т.д., оцениваются на "неудовлетворительно".

209. В случае, если готовая пища оценивается "неудовлетворительно", об этом немедленно докладывается командиру воинской части и назначается комиссия для повторной проверки ее качества и принятия решения. На лабораторное исследование готовая пища направляется только при подозрении на пищевое отравление и другие заболевания, связанные с ее употреблением.

Параграф 5. Доведение положенных продуктов питания до питающихся

210. Контроль за доведением продуктов, положенных по нормам продовольственных пайков, до питающихся и качеством приготовления пищи включает:

тщательное рассмотрение меню-раскладки продуктов при ее утверждении, при этом обращается особое внимание на разнообразиеготавливаемых блюд и правильность распределения продуктов суточной нормы продовольственного пайка по приемам пищи и отдельным блюдам;

проверку соответствия расчетных выходов в меню-раскладке продуктов с нормами выходов готовых порций,

проверку трехразовой выдачи продуктов со склада в столовую;

проверку фактического наличия продуктов, находящихся в столовой и предназначенных для очередного приготовления пищи, накладной и меню-раскладке продуктов;

определение фактических отходов при обработке продуктов, допущено ли превышение их над установленными нормами;

проверку массы продуктов при закладке в котел;

сверку количества продуктов, полученных по накладной и фактически заложенных в котел;

проверку правильности ведения книг учета контроля за полнотой закладки продуктов в котел и качеством приготовления пищи, заполняемых по формам согласно приложениям 14 и 15 к настоящим Правилам, своевременности заполнения граф о количестве заложенных в котел продуктов;

точное определение фактического выхода блюд, массы мясных и рыбных порций, а также проверку учета сэкономленных продуктов и заполнение соответствующих граф книги;

определение полноты и равномерности выдачи сока, сахара, масла коровьего, хлеба и других продуктов единовременной выдачи.

211. Полнота получения продовольствия со склада по количеству и ассортименту, его сохранность в столовой до закладки в котел устанавливаются взвешиванием всех продуктов и сопоставлением результатов с данными накладной, меню-раскладкой продуктов и с числом питающихся.

212. Определение отходов продуктов при их первичной обработке производится также путем взвешивания продуктов после проведения этой обработки. Если при взвешивании будет выявлено, что отходы превышают установленные нормы, необходимо установить причины этого превышения и принять меры к недопущению в дальнейшем таких превышений.

213. Определение фактической массы готовых блюд, мясных и рыбных порций производится инструктором-поваром, старшим поваром в присутствии дежурного по столовой.

214. Фактический выход первых блюд и гарниров ко вторым блюдам (каши) определяется котломером, на котором нанесены деления, указывающие количество порций, а средний выход мясных порций - путем деления общей массы готового и остывшего мяса без костей на число питающихся. Отклонение расчетной массы мясной порции, указанной в меню-раскладке продуктов, от фактической не превышает 1-3 грамма.

215. Равномерность нарезки мяса определяется взвешиванием порций на весах. Таким же порядком сверяется фактическая масса изделий из котлетной массы и порций рыбы с расчетным, указанным в меню-раскладке продуктов.

216. Фактический выход мясных и рыбных порций определяется следующим образом: взвешивается тарелка, на которой будет производиться перевешивание порций, затем отбирается 10-15 мясных, рыбных порций (изделий из фарша), отделенных от соуса, и взвешивается их масса и определяется средняя масса одной порции. Допускается расхождение в массе мясной порции +/- 1-2 грамма, а рыбных порций и изделий из фарша +/- 3% от расчетного выхода, указанного в меню-раскладке продуктов. Не допускается уравнивание весов двумя тарелками одного вида так как они имеют расхождения от 10 до 50 грамм. Масса гарнира определяется также взвешиванием нескольких порций. Выход сладкого блюда (сока) определяется по массе порции. Путем взвешивания нескольких порций также определяется полнота и равномерность выдачи сливочного масла, продуктов единовременной выдачи.

217. При проверке фактической массы выдаваемых готовых блюд, мясных и рыбных порций военнослужащим по приемам пищи проверяющими должностными лицами полнота доведения норм продовольственных пайков определяется по фактическому взвешиванию порций на количество питающихся, то есть при взвешивании 40 порций готовых блюд на 40 человек питающихся определяется полнота доведения норм на это количество питающихся, а не на все количество военнослужащих в воинской части.

218. При пользовании весоизмерительными приборами проверяются своевременность их клеймения и правильность установки.

219. В соответствии с пунктом 271 Устава внутренней службы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан, утвержденного Указом Президента Республики Казахстан от 5 июля 2007 года № 364 командиром воинской части организуется контроль за получением, закладкой продуктов в котел и процессом приготовления пищи. Для этого назначаются должностные лица из числа заместителей командира воинской части, а также начальников служб (отделов, отделений) воинской части в соответствии с установленным графиком контроля организации питания военнослужащих.

220. При этом назначаются офицеры не только заинтересованных служб (служб тыла), так и других служб воинской части.

221. График составляется на месяц начальником продовольственной службы воинской части, согласовывается со всеми заместителями, подписывается заместителем командира воинской части по тылу и утверждается командиром воинской части. С графиком в обязательном порядке ознакомляются все назначенные офицеры, с которыми в назначенное командиром воинской части проводит инструктаж заместитель командира воинской части по тылу. В соответствии с утвержденным графиком контроль питания военнослужащих осуществляется в течение суток.

222. Назначенный для проверки офицер совместно с дежурным по воинской части, врачом (фельдшером) прибывает в столовую ко времени закладки продуктов в котел и

в присутствии дежурного по столовой, старшего повара проверяет соответствие продуктов меню-раскладке и полноту их использования при приготовлении пищи. Результаты проверки заносятся в книгу контроля за полнотой закладки продуктов и докладываются командиру воинской части.

Параграф 6. Анализ планирования питания

223. При проверке планирования питания проверяется и анализируется:
наличие утвержденной меню-раскладки по норме питания;
разнообразие питания, наличие достаточного ассортимента холодных закусок, первых и вторых блюд;
правильность определения выхода блюд, мясных и рыбных порций.

224. Анализ меню-раскладки продуктов включает проверку разнообразия холодных закусок, первых и вторых (мясных и рыбных) блюд, повторяемость их и гарниров. На основании этой проверки делается вывод о правильности использовании имеющегося на продовольственном складе ассортимента продуктов.

225. Кроме того, в меню-раскладке продуктов проверяется правильность распределения суточной нормы пайка по отдельным блюдам, приемам пищи и дням недели, соответствие расчетных выходов установленным нормам выходов готовых порций.

226. Меню-раскладка продуктов по лечебному пайку и диетическому питанию в воинской части составляется начальником медицинской службы с участием начальника продовольственной службы и инструктора - повара (старшего повара).

227. В процессе проверки устанавливается фактическое выполнение меню-раскладки продуктов путем сопоставления запланированных блюд с блюдами, указанными в книге по контролю за качеством приготовления пищи. В случае выявления отклонений от меню-раскладки продуктов устанавливаются их причины и наличие разрешения командира воинской части на изменения в этом документе.

228. Доведение положенных продуктов до военнослужащих проверяется сопоставлением накладных на выдачу продовольствия в столовую с книгой контроля за полнотой закладки продуктов, в которой указывается количество заложенных продуктов в котел с учетом их отходов при первичной обработке. Фактический выход готовых блюд, мясных и рыбных порций, показанных в книге контроля за качеством приготовления пищи, сравнивается с расчетным выходом в меню-раскладке продуктов.

Параграф 7. Квалификация и подготовка поваров

229. Полноценное и разнообразное питание военнослужащих во многом зависит от квалификации поваров, практических навыков, кулинарного мастерства.

230. Важным условием повышения теоретических знаний и совершенствования практических навыков поваров является их непосредственная учеба и работа в воинской части. В связи с этим проверяется правильность планирования специальной подготовки, фактическое ее выполнение, учет проведенных занятий, методика и качество обучения, наличие у руководителей содержательных конспектов, использование на занятиях новых технических средств обучения.

231. Качество обучения поваров определяется проверкой их знаний и выполнения ими кулинарных правил и санитарно-эпидемиологических требований при обработке и приготовлении пищи, знаний норм питания, а также норм отходов при обработке продуктов, заливки воды в котел для приготовления пищи, выходов готовых блюд, умением технически грамотно эксплуатировать и обслуживать технологическое и холодильное оборудование.

232. Особое внимание обращается на умение поварского состава готовить пищу в различных условиях боевой обстановки, правильную эксплуатацию технических средств, выполнение установленных нормативов по службе, знание способов защиты продовольствия и имущества от оружия массового поражения.

233. Проверкой устанавливается, как организовано войсковое состязание среди поваров и своевременность подведения итогов, проведение мероприятий по повышению классной квалификации поварского состава.

234. Одним из методов действенного контроля за работой столовой и обучением поварского состава является проведение не реже одного раза в месяц контрольно-показательной варки пищи.

Параграф 8. Порядок проверки готовой пищи

235. До начала раздачи готовой пищи поварами ее качество проверяют должностные лица воинской части.

236. Врач (фельдшер) совместно с дежурным по воинской части проверяет качество готовой пищи, производит контрольное взвешивание порций, а также проверяет санитарное состояние помещений столовой, технологического оборудования, столово-кухонной посуды и инвентаря.

237. Пробу пищи берут из каждого котла. Перед опробованием первого блюда содержимое котла необходимо перемешать, из его середины взять разливательной ложкой небольшое количество супа и налить его в тарелку. Врач (фельдшер), используя чистую столовую ложку, опробует первое блюдо из тарелки. После опробования первого блюда из каждого котла тарелка и ложка промываются горячей водой. При опробовании второго блюда в тарелку кладут небольшое количество гарнира и соуса.

238. Для опробования мясных (рыбных) порций повар отрезает небольшой кусочек от готовой порции и подает врачу (фельдшеру). Одновременно проверяется выход мясных (рыбных) порций.

239. Качество холодной закуски проверяется в холодном цехе так же, как и качество гарниров вторых блюд. Опробованию подлежат все продукты, выдаваемые военнослужащим.

240. Не допускается выдавать для опробования полные порции завтрака, обеда и ужина, если лица, производящие опробование, не допущены на получение питания.

241. Результаты оценки качества пищи записываются в книгу учета контроля за качеством приготовления пищи. Здесь же делается запись о санитарном состоянии столовой, качестве мытья посуды и уборки помещений, соблюдении правил личной гигиены и санитарно-эпидемиологических требований работниками столовой при обработке продуктов, приготовлении, раздаче и хранении пищи.

242. Разрешение на выдачу пищи военнослужащим дает дежурный по воинской части. При этом оно основывается на заключении врача (фельдшера) о доброкачественности пищи и санитарном состоянии столовой.

243. Основным показателем доброкачественности готовой пищи ее пригодность для употребления военнослужащими.

244. Готовая пища еженедельно опробуется также командиром воинской части и ежедневно по их указаниям одним из их заместителей. Опробование пищи заключается в определении вкусовых качеств и массы первых, мясных (рыбных) порций, вторых, третьих блюд и холодных закусок.

245. Командир воинской части проводит опробование пищи непосредственно в обеденном зале за одним из столов совместно с военнослужащими во время приема пищи. Результаты опробования пищи записываются в книгу учета контроля за качеством приготовления пищи с выставлением оценок отдельно по каждому блюду.

246. Данные ежедневного контроля за питанием военнослужащих заносятся в "Книгу учета контроля за качеством приготовления пищи", которая предназначена для:
учета контроля за качеством приготовления пищи;
полновесностью порций;
санитарным состоянием столовой и учета сэкономленных продуктов.

247. Книга ведется в столовой воинской части.

Параграф 9. Методика проведения контрольно-показательной варки пищи и ее документальное оформление

248. Начальник продовольственной службы воинской части не менее одного раза в месяц проводит со всеми штатными поварами, а при организации питания методом аутсорсинга еще и со всеми поварами поставщика услуг контрольно-показательную варку пищи.

249. Цель контрольно-показательной варки пищи:

проверить выход блюд на текущий месяц с учетом фактических норм отходов картофеля и овощей в зависимости от времени года;

проверить состояние столовой, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, исправность технологического и холодильного оборудования, правильность его эксплуатации;

проверить выполнение требований нормативных правовых актов, регламентирующих процедуру питания, соблюдение которых обеспечивает полноту доведения положенных по нормам продовольственных пайков продуктов питания до питающихся;

определить фактические отходы продуктов питания при их кулинарной обработке и выходы готовой пищи, мясных и рыбных порций;

определить выполнение поварами кулинарных правил и санитарно-эпидемиологических требований при обработке продуктов питания и приготовлении пищи;

совершенствовать практические навыки поваров в организованной, быстрой, равномерной раздаче пищи на линиях самообслуживания;

наметить мероприятия по улучшению организации питания и устранению выявленных недостатков.

250. Руководитель контрольно-показательной варки пищи: хорошо знает организацию войскового питания, умеет показать обработку продуктов, порядок приготовления блюд и определения фактического выхода готовых блюд, мясных и рыбных порций и сервировку обеденных столов.

251. При проведении контрольно-показательной варки пищи особое внимание обращается на специальные вопросы, слабо отработанные поварами.

252. С поварами практически отрабатываются такие вопросы:

порядок очистки картофеля и овощей с наименьшими отходами, их нарезка различной формы; первичная обработка мясных туш (полутуш, четвертин) и их кулинарная разделка на части для приготовления из них полуфабрикатов;

первичная обработка рыбы, ее порционирование; пассирования муки и овощей; определение количества воды для приготовления первых блюд и гарниров; взвешивание продуктов до закладки в котел и определение отходов при их первичной обработке;

закладка продуктов для приготовления первых блюд в необходимой последовательности с учетом продолжительности варки; технология приготовления отварного, жареного и тушеного мяса, котлетных изделий, соусов, правила приготовления жареной и тушеной рыбы, запеченной в соусе, под маринадом;

приготовление и оформление холодных закусок;

порядок порционирования готового мяса;

повторная термическая обработка мясных порций;
методика определения фактических выходов готовых блюд, мясных и рыбных порций;
раздача готовой пищи;
оформление записей в книге учета контроля за качеством приготовления пищи.

253. Кроме того, контрольно-показательная варка пищи имеет цель привить поварам практические навыки в образцовом содержании рабочих мест, строжайшем выполнении правил личной гигиены, а также правил эксплуатации технологического и холодильного оборудования.

254. Весь процесс контрольно-показательной варки пищи условно делится на три периода: подготовительный, который может занимать по времени промежуток от предыдущей варки до очередной; исполнительный (непосредственное проведение контрольно-показательной варки); заключительный (документальное оформление результатов контрольно-показательной варки пищи).

255. В подготовительный период руководитель контрольно-показательной варки пищи изучает недостатки, отмеченные в акте последней варки, и принимает меры к устранению этих недостатков.

256. Осуществляет мероприятия, связанные с подготовкой столовой к проведению очередной контрольно-показательной варки пищи:

восполнение в столовой чайной посуды и приборов, ремонт или изготовление кухонного инвентаря;

обслуживание и ремонт холодильно-технологического оборудования;

ремонт санитарно-технических коммуникаций (холодного и горячего водоснабжения, паропроводов, канализации, приточно-вытяжной вентиляции), восстановление освещения;

уточняется меню-раскладка продуктов на день контрольно-показательной варки пищи;

проводится инструктаж участников варки, составляется план проведения контрольно-показательной варки пищи и доводится до исполнителей, а также другие вопросы.

257. В плане проведения контрольно-показательной варки пищи указываются:

порядок получения продуктов со склада в столовую;

наименование работ по первичной и тепловой обработке в соответствии с последовательностью технологического процесса приготовления пищи;

порядок опробования пищи, раздачи готовых блюд, сервировки обеденных столов, ответственные лица за выполнение отдельных работ, а также определяется время начала и окончания каждого процесса кулинарной обработки продуктов.

258. Следующий период контрольно-показательной варки пищи, как правило, включает в себя приготовление обеда. В отдельных случаях с разрешения командира

воинской части контрольно-показательная варка пищи проводится с приготовлением завтрака или ужина. В проведении контрольно-показательной варки пищи принимают участие начальник столовой, инструктор-повар (старший повар) и повара всех смен.

259. В процессе проведения контрольно-показательной варки руководитель контролирует работу поваров, добивается неуклонного выполнения кулинарных правил и санитарно-эпидемиологических требований. В ходе проведения контрольно-показательной варки пищи при непосредственном участии привлеченных к ее проведению лиц производится весь цикл работ при первичной и тепловой обработке, начиная с получения продуктов и заканчивая раздачей пищи, сервировкой столов и непосредственным приемом пищи с соответствующим заполнением книги контроля за качеством приготовления пищи.

260. В ходе приема пищи проводится опрос личного состава о качестве приготовленной пищи с выставлением оценок за каждое блюдо.

261. По окончании контрольно-показательной варки пищи варки руководитель производит разбор с указанием положительных сторон, а также выявленных недостатков. Акт контрольно-показательной варки пищи составляется по форме согласно приложению 16 к настоящим Правилам и заполняется на бланке собственноручно руководителем в течении всего процесса от начала до конца проведения контрольно-показательной варки пищи.

262. Акт контрольно-показательной варки пищи, проводимой начальником продовольственной службы воинской части, утверждается командиром воинской части.

Параграф 10. Работа кулинарных советов

263. В воинских частях создаются кулинарные советы, которые комплектуются военнослужащими из числа опытных специалистов продовольственной и медицинской служб, а также высококвалифицированного поварского состава.

264. Состав кулинарного совета утверждается приказом командира воинской части.

265. Непосредственное руководство кулинарным советом осуществляет заместитель командира воинской части по тылу.

266. Работа кулинарного совета также направлена на улучшение организации питания военнослужащих, приготовления пищи и повышения культуры обслуживания.

267. Основными задачами кулинарных советов являются:

распространение передовых форм и методов работы столовых, и отдельных их работников;

внедрение новых блюд, более рациональных методов обработки продуктов;

разработка предложений по улучшению эксплуатации технологического и холодильного оборудования и их усовершенствования, а также по сбережению и продлению срока службы столовой и кухонной посуды;

проведение контрольно-показательных варок пищи; конференций по питанию, выставок блюд;

участие в рассмотрении материалов на кандидатов, представляемых на присвоение разрядов и классности с дачей своего заключения;

непосредственное участие в рассмотрении и продвижении рационализаторских и изобретательских предложений.

268. Каждое новое предложение, направленное на улучшение организации питания и приготовления пищи, кулинарные советы внедряют в столовых.

269. Члены кулинарного совета периодически отчитываются о своей работе на общих собраниях перед военнослужащими срочной службы. Заседания кулинарного совета проводятся не реже одного раза в два месяца, работу кулинарный совет оформляет планом работы на полугодие.

Параграф 11. Оборудование столовой воинской части

270. Для нормальной организации работ каждая столовая имеет все необходимые производственные, бытовые и технические помещения, обеденный зал и вестибюль.

271. В столовых, с большим числом питающихся предусматриваются отдельные обеденные залы для военнослужащих по контракту и диет питающихся.

272. На каждую столовую имеется техническое описание (выписка из технического паспорта военного городка, здания или сооружения), которое подписывается заместителем командира воинской части по тылу, начальниками квартирно-эксплуатационной и продовольственной служб и утверждается командиром воинской части.

273. В техническом описании отражается следующее:

наличие производственных, вспомогательных, бытовых и технических помещений, их площадь, санитарное состояние, соблюдение поточного принципа перемещения продуктов и пищи в соответствии с последовательностью технологических процессов (схема с описанием);

наличие горячего и холодного водоснабжения, электрического снабжения, приточно-вытяжной вентиляции (схема с описанием);

состояние системы канализации (схема с описанием);

оснащенность тепловым, механическим, немеханическим и холодильным оборудованием; обеспеченность инвентарем и посудой (схема с описанием по оборудованию);

время проведения, текущего или капитального ремонтов столовой, технического обслуживания и ремонта технологического и холодильного оборудования; количество посадочных мест в обеденном зале (выписки из планов ремонта помещений столовой, выписка из схемы закрепления столов за подразделениями).

274. К вспомогательным помещениям относятся вестибюль с гардеробом и умывальником, обеденный зал.

275. К производственным помещениям относятся:

овощной, мясной, рыбный, горячий и холодный цеха;

помещение для остывания и разлива сладких, молочных блюд;

помещение для мучных изделий;

помещение для нарезки и хранения хлеба;

холодный цех;

моечная столовой посуды; моечная кухонной посуды.

276. В состав бытовых помещений входят:

охлаждаемая камера для продуктов;

кладовая для сухих продуктов;

кладовая для инвентаря, посуды и белья;

помещение для технического обслуживания оборудования;

комната отдыха поваров;

класс для подготовки поваров;

комната начальника столовой;

гардероб для обслуживающего персонала, душевая, туалет.

277. К техническим помещениям относятся: вентиляционные камеры, электрощитовая.

278. В основу планировки и оборудования помещений столовой закладывается принцип поточности производства и последовательности технологического процесса обработки продуктов и приготовления пищи.

279. Вестибюль с гардеробом и умывальником в столовой предусматривается площадью из расчета 0,8 квадратных метров на одно посадочное место в обеденном зале. В вестибюле устанавливаются вешалки (10% от числа питающихся за одну смену), оборудуется умывальник (один кран на 100 посадочных мест).

280. В вестибюле вывешиваются:

натуральные нормы продовольственных пайков (основные нормы и дополнительные пайки к основным нормам);

нормы обеспечения столово-кухонной посудой;

меню-раскладка продуктов и меню на текущий день (оформляется в виде светящегося табло);

схема закрепления столов за подразделениями согласно приложению.

281. Обеденный зал столовой имеет площадь из расчета не менее 1,2 квадратных метра на одно посадочное место. Прием пищи предусматривается в одну смену, при необходимости в несколько смен. В зале устанавливаются шестиместные (

четырёхместные, при необходимости десятиместные) столы с гигиеническим покрытием (выдерживающим постоянную санитарную обработку). Ширина основного прохода между столами не менее 1,4 метра и боковых проходов 0,8 метров.

282. Для военнослужащих, нуждающихся в диетическом питании, выделяются отдельные столы, которые обозначаются табличкой "Для диетического питания" (из расчета размещения 3 % личного состава от общего количества питающихся в столовой).

283. Интерьер обеденного зала обеспечивает высокую культуру содержания помещения, способствует эстетическому воспитанию солдат, укреплению воинской дисциплины.

284. Все элементы интерьера обеденного зала – внутренние пропорции помещения, цветовая гамма побелки и покраски стен, потолков, колонн, одинаковая расцветка обеденных столов и посуды – должны быть органически связаны между собой и создавать единый ансамбль.

285. При оформлении интерьера применяются современные материалы: керамика, стекло, дерево, пластик и др. На стенах и в простенках между окнами размещаются большие по размерам картины пейзажного характера или эстампы, между колоннами и в свободных простенках устанавливаются стойки-решетки для цветов, а на колоннах зеркала. На окнах вывешиваются тюли, шторы светлых тонов и другие занавески.

286. Для осуществления контроля за полнотой доведения утвержденных натуральных норм продовольственных пайков до питающихся оборудуется "Уголок контроля", который включает: специальную подставку (в стене или отдельный стол) с весами настольными, на платформе которых с двух сторон красной краской сделана надпись: "Контрольные весы", а также комплект контрольной посуды.

287. Документация уголка контроля включает в себя: "Оценочные показатели", "Натуральная норма 1" или другая основная норма применимая для данной воинской части, "Нормы выхода мясных и рыбных порций, первых блюд и каш, холодных закусок", "Обязанности должностных лиц по контролю за питанием и порядок оценки качества пищи", "График контроля должностными лицами".

288. На одной из колонн, на видном месте, помещается термометр на высоте 1700 миллиметров от пола.

289. Овощной цех предназначен для первичной обработки картофеля и овощей. Состоит из двух отделений. В первом отделении производится сортировка, мойка и очистка картофеля и овощей, во втором – их нарезка. Между первым и вторым отделениями устанавливается ванна с подводом холодной воды.

В первом отделении устанавливаются: лари (контейнеры) или решетчатые емкости на ножках; весы товарные, машина для очистки картофеля; ванна для хранения очищенного картофеля; стол для очистки овощей; стол для доочистки картофеля; ящик-носилки для овощей, сбора и выноса их отходов.

Передача очищенных овощей во второе отделение осуществляется через специальное окно, а картофеля – через ванны, расположенные в проеме стены.

Для технических нужд столовой в первом отделении цеха устанавливается водоразборный кран на высоте 800 миллиметров от пола.

Во втором отделении устанавливаются: машина овощерезательная или машина универсальная для овощных цехов; столы производственные; ванны передвижные.

В цехе вывешиваются инструкции по эксплуатации машин для очистки картофеля, машин овощерезательных, плакаты по первичной обработке картофеля и овощей.

В случае, если в столовой не предусмотрено данное помещение, то в столовой оборудуется отдельное место, которое определяется медицинской службой воинской части в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

290. Мясной цех предназначен для первичной обработки мяса и приготовления из него полуфабрикатов.

Оборудование в цехе устанавливается в виде технологической линии вдоль стен в следующей последовательности: ящик-носилки для мяса; весы товарные, стойка для подвешивания мясных туш с производственной ванной под ней и щеткой-душем; колода со столом для разрубки мяса; столов производственных для обработки мяса; ванна передвижная для доставки полуфабрикатов в горячий цех; мясорубка механическая, универсальная кухонная машина для мясных цехов, котлетоформовочная машина, производственный стол с весами настольными циферблатными для приготовления полуфабрикатов, стеллаж передвижной, холодильный шкаф.

Колода для разрубки туш изготавливается из древесины твердых пород (дуба, граба, клена, ясеня и др.) высотой 80 сантиметров, диаметром не менее 60 см. Боковая поверхность колоды гладко выстругивается и на $2/3$ высоты от основания окрашивается белой масляной краской, края колоды делаются овальными.

Для удобства разрубки мяса колода оборудуется специальным столом с бортиками, в крышке которого делается отверстие для нее. На рабочих местах укладываются разделочные доски и комплект ножей "Поварская тройка" с маркировкой.

В мясном цехе вывешиваются: инструкции по правилам эксплуатации и технике безопасности при работе на мясорубке, котлетоформовочной и универсальной кухонной машинах, а также холодильного шкафа; плакаты по первичной обработке мяса и приготовлению полуфабрикатов, образцы клеймения мяса, расшифровка маркировки банок; таблички с указанием предназначения производственных столов и ванн.

В случае, если в столовой не предусмотрено данное помещение, то в столовой оборудуется отдельное место, которое определяется медицинской службой воинской части в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

291. Рыбный цех предназначен для первичной обработки рыбы и приготовления из нее полуфабрикатов. Оборудование в цехе устанавливается в следующей последовательности: тара для доставки рыбы; ванна производственная для размораживания мороженой рыбы и кратковременного замачивания соленой, столы производственные для очистки рыбы и ее разделки; ванна передвижная для промывания рыбы; производственный стол с весами настольными циферблатными для нарезки рыбы, весы товарные, ванна производственная для вымачивания соленой рыбы; ванна передвижная; холодильный шкаф.

На рабочих местах укладываются разделочные доски и комплект ножей с маркировкой.

В рыбном цехе вывешиваются: плакаты по первичной обработке рыбы и приготовлению полуфабрикатов, виды рыб, расшифровка маркировки банок; таблички с указанием предназначений производственных столов и ванн.

В случае, если в столовой не предусмотрено данное помещение, то в столовой оборудуется отдельное место, которое определяется медицинской службой воинской части в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

292. Горячий цех предназначен для тепловой обработки продуктов, приготовления и выдачи пищи в обеденный зал. Он планируется таким образом, чтобы иметь непосредственную связь с холодным цехом, обеденным залом, моечной столовой посуды (отделением для сушки и хранения посуды), моечной кухонной посуды. Для более удобной и быстрой подачи пищи в обеденный зал и посуды из моечной столовой посуды в горячий цех предусматриваются дверные проемы с раздвижными дверями.

При установке технологического оборудования варочный цех делится на зоны.

В первой зоне устанавливаются пищеварочные котлы.

Во второй зоне все остальное тепловое оборудование, в третьей зоне немеханическое оборудование.

Тепловое оборудование включает:

пищеварочные котлы; плиты; электро-сковороды; фритюрницы; жарочные шкафы и кипятивники.

Вместимость котлов пищеварочных определяется из расчета на одного питающегося:

для первых блюд – 1 литр;

вторых – 0,6 литра;

третьих 0,3 литра;

для приготовления кипятка – 0,5 литра.

Механическое оборудование варочного цеха включает машину для приготовления картофельного пюре или протирочную машину и универсальную кухонную машину для горячих цехов.

К немеханическому оборудованию относятся: столы производственные для порционирования вареного мяса, столы передвижные для выдачи первых и вторых блюд, тележки для доставки пищи, стол для переборки круп, ванны передвижные для мытья круп и яиц, стеллажи передвижные, стойка для хранения кухонного инвентаря, стол для приготовления блюд диетического питания, весы.

Для обеспечения работы поваров на рабочих местах необходимо иметь разделочные доски и комплект ножей с соответствующей маркировкой.

Производственный стол, на котором осуществляется приготовление пищи для диетического питания, укомплектовывается: наплитными котлами и кастрюлями для приготовления первых и вторых блюд, приспособлением для варки на пару разделочными досками, ножами, лопаткой поварской, толкушкой, теркой, ручной мясорубкой, сковородой и дуршлагом.

В горячем цехе вывешиваются: меню-раскладка продуктов, инструкции по правилам эксплуатации и технике безопасности при работе на тепловом и механическом оборудовании, плакат "Тепловая обработка продуктов в столовой воинской части", плакат "Санитарные требования при обработке продуктов в столовой воинской части", технологические карты, временной график обработки продуктов и приготовления пищи, таблицы расчетов потребного количества воды и соли для приготовления блюд, нормы выходов готовых блюд, мясных и рыбных порций, рекомендации по заварке чая. В цехе должны быть настенные часы и аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи. У каждого агрегата имеется резиновый коврик на деревянной решетке, а также вывешивается инструкция.

Содержание инструкции следующее: наименование агрегата, его краткая техническая характеристика и правила эксплуатации, требования безопасности, ответственное лицо. Если пищеварочные котлы в цехе размещаются в линию вдоль стены, напротив каждого из них вывешивается табличка, на которой указывается, например, "Котел емкостью 250 литров, 1-е блюдо, ответственный дежурный повар". Надпись на табличке производится без наклона, прямым шрифтом.

293. Холодный цех предназначен для приготовления холодных закусок. В цехе устанавливаются: столы производственные для нарезки вареных и соленых овощей, универсальная кухонная машина для холодного цеха, ванны передвижные, ванны производственные, стеллаж передвижной, холодильный шкаф. На рабочих местах выкладываются разделочные доски и ножи с маркировкой (для сырых овощей), (для вареных овощей).

В холодном цехе вывешиваются: инструкции по правилам эксплуатации и технике безопасности универсальной кухонной машины и холодильного шкафа; таблица "Формы нарезки картофеля и овощей для приготовления блюд"; таблички с указанием предназначения производственных столов и ванн.

В случае, если в столовой не предусмотрено данное помещение, то холодные закуски из вареных овощей готовятся в горячем цехе, из сырых в овощном, для чего оборудуются отдельные места, которые определяются медицинской службой воинской части в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

294. Помещение для остывания и разлива, сладких блюд располагается смежно с горячим цехом и оснащается столами производственными, тележкой для доставки этих блюд из горячего цеха, передвижными стеллажами. Молоко коровье из кастрюль наплитных разливаются в кружки, которые на подносах устанавливаются на стеллажи передвижные и после остывания доставляются в обеденный зал.

В случае, если в столовой не предусмотрено данное помещение, разлив и остывание сладких блюд производится в горячем цехе, для чего оборудуется отдельное место, которое определяется медицинской службой воинской части в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

295. Помещение для мучных изделий предназначено для приготовления мучных изделий и переборки круп.

В помещении предусматривается две линии: линия переборки круп и линия приготовления мучных изделий. В помещении устанавливается следующее оборудование: тара для круп, ванна передвижная, стеллажи напольные, стол производственный, просеиватель, машина тестомесильная с подкатной дежкой для замеса теста, стол производственный (для разделки теста), стеллаж для расстойки изделий из теста, шкаф пекарский, стеллаж передвижной, весы циферблатные, ванна для мытья яиц.

В случае, если в столовой не предусмотрено данное помещение, переборка круп и приготовление мучных изделий производятся в горячем цехе, для чего оборудуется отдельное место, которое определяется медицинской службой воинской части в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

В помещении вывешиваются плакаты по технологии приготовления теста и инструкция по правилам эксплуатации оборудования, требованиям безопасности и закреплению за ответственными лицами.

296. Помещение для нарезки и хранения хлеба предназначено для содержания суточного запаса хлеба и его нарезки, порционирования масла коровьего. Оно примыкает к обеденному залу и состоит из двух смежных отделений: первое отделение - для приема и хранения запасов хлеба, второе - для нарезки хлеба и порционирования масла коровьего.

Прием хлеба производится в лотках через специальное окно. Для удобства выгрузки хлеба из автомобиля у окна оборудуется подъездная площадка. Для подачи нарезанного хлеба, порции масла коровьего на тележках в обеденный зал оборудуется проем с раздвижными дверями.

В первом отделении устанавливаются: стол производственный для приема хлеба, весы товарные, стеллажи для хранения хлеба на лотках. Во втором отделении – стол производственный, стол для установки хлеборезки, хлеборезка механическая, ящик с крышкой для сбора хлебных крошек, стол производственный для порционирования масла коровьего, ручной маслоделитель и холодильный шкаф (бытовой холодильник).

Стеллажи для хранения хлеба в лотках должны иметь шторы из белой ткани (полиэтиленовой пленки). В помещении устанавливается шкаф для хранения специальной и верхней одежды хлебореза. На рабочих местах выкладываются разделочные доски и ножи с маркировкой "М" (для порционирования масла коровьего) и "ХЛ" (для нарезки хлеба), и щетка-сметка. В помещении для нарезки хлеба вывешиваются: инструкция с указанием правил эксплуатации и техники безопасности при работе на механической хлеборезке и указанием фамилии ответственного; нормы распределения хлеба, масла коровьего по приемам пищи; плакат по правилам доставки хлеба в столовую; плакат по экономии хлеба; порядок приема хлеба по весу и качеству; обязанности и правила личной гигиены хлебореза.

В случае, если в столовой не предусмотрено данное помещение, то в столовой оборудуется отдельное место, которое определяется медицинской службой воинской части в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

297. Помещение для порционирования продуктов единовременной выдачи оборудуется производственными столами, стеллажами для хранения порционных продуктов перед выдачей на довольствие, холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, контрольными настольными весами, а также тележками для доставки продуктов к линии раздачи.

Для порционирования колбасы, сыра, методом их нарезки, помещение обеспечиваются разделочными досками и ножами на каждый вид продукта. Для порционирования таких продуктов как творог, сметана, и кефир помещение обеспечивается специальной кухонной посудой, разливательными ложками и столовой посудой, на каждый вид продукта, для их порционирования и подачи довольствующимся. В этом же помещении разливается сок в кружки или чашки для сока и на подносах на передвижных тележках доставляется на линию раздачи пищи.

В случае, если в столовой не предусмотрено данное помещение, порционирование сыра, колбас, меда пчелиного пакетированного производится в помещении для нарезки и хранения хлеба, творога, сметаны, и кефира порционируются в горячем цехе, для чего оборудуется отдельное место, которое определяется медицинской службой воинской части в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

298. Моечная столовой посуды предназначена для очистки, мытья, сушки и хранения столовой, чайной посуды и столовых приборов.

Моечная столовой посуды состоит из двух отделений: в первом производятся очистка и мытье столовой и чайной посуды, приборов, во втором их сушка и хранение.

Кроме этих отделений обязательно предусматривается накопитель для тележек с грязной посудой

Грязная посуда из обеденного зала на тележках или по транспортерной ленте поступает в накопитель грязной посуды, где она рассортировывается по видам и передается в моечное отделение. В моечном отделении предусмотрены две линии: одна предназначена для мытья столовой посуды, другая – для мытья столовых приборов и чайной посуды. Обе линии в конце потока замыкаются на посудомоечную машину.

На линии мытья столовой посуды устанавливаются: стол для очистки посуды от остатков пищи, контейнеры или баки для сбора остатков пищи, тележки для вывоза отходов, стол или стеллаж для накапливания очищенной посуды, трехсекционная моечная ванна с подводом горячей и холодной воды, односекционная ванна (котел) для ошпаривания посуды и приборов, посудомоечная машина, стол производственный для приема чистой посуды, стол-шкаф для чистки посуды; хранения моющих средств и инвентаря.

299. На линии мытья чайной посуды и столовых приборов устанавливаются: стол для приема грязной посуды и приборов, стол производственный, двухсекционная ванна для мытья чайной посуды, стол производственный, двухсекционная ванна для мытья столовых приборов.

300. Моющие средства хранятся в моечном отделении в специально предназначенном для этих целей ящике, закрываемом на замок. В целях предупреждения загрязнения помещений столовой отходами в моечной оборудуется отдельный выход с тамбуром на улицу. Для сбора отходов рядом с моечной размещается охлаждаемая камера. Для удаления паров в помещении оборудуется вытяжная вентиляция.

301. В моечной столовой посуды вывешиваются:

инструкция по правилам эксплуатации и технике безопасности при работе на посудомоечной машине;

инструкция по мытью посуды; нормы расхода моющих средств; табличка с указанием предназначения производственных столов и ванн; инструкция по сбору пищевых отходов и костей.

302. Моечная кухонной посуды предназначена для очистки, мойки, ошпаривания, сушки и хранения кухонной посуды и инвентаря. Помещение имеет непосредственное сообщение с горячим цехом.

Моечная кухонной посуды имеет: столы для приема грязной посуды, стол для сбора остатков пищи, контейнер для отходов, стол-шкаф для чистки посуды, хранения моющих средств и инвентаря, ванна моечная трехсекционная, стеллаж с обогревом для сушки и хранения кухонной посуды. В моечной кухонной посуды вывешиваются инструкция по мытью посуды и инвентаря, нормы расхода моющих средств, таблички с указанием предназначения производственных столов и ванн.

303. Охлаждаемая камера для продуктов предназначена для хранения масла коровьего, молока, жиров, яиц и других скоропортящихся продуктов. Камера располагается рядом с кладовой для сухих продуктов. Двери должны иметь резиновые уплотнители, прижимные затворы и открываться в сторону выхода.

Помещение камеры охлаждения оборудуются машинным отделением с холодильным агрегатом. Для хранения продуктов в камере устанавливаются стеллажи.

В случае, если в столовой не предусмотрено данное помещение, то в столовой оборудуется отдельное место, которое определяется медицинской службой воинской части в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Кладовая для сухих продуктов предназначена для временного хранения круп, муки, макаронных изделий, чая, соли, специй, томатной пасты, растительного масла, полученных с продовольственного склада.

Планировка помещения обеспечивает доставку продуктов, минуя другие помещения столовой, и выдачу их непосредственно в варочный цех. В кладовой устанавливаются: комплект тары для доставки продуктов, стол производственный, стеллажи для хранения продовольствия, напольные стеллажи.

Кладовая предназначена для хранения инвентаря, посуды, чистого и грязного, подготовленного к сдаче в стирку белья и специальной одежды поваров. Кладовая оборудуется стеллажами для хранения имущества.

В случае, если в столовой не предусмотрено данное помещение, то в столовой оборудуется отдельное место, которое определяется медицинской службой воинской части в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

304. В помещении для технического обслуживания и ремонта оборудования, посуды устанавливаются два слесарных стола с вставленными ящиками, на один из которых крепятся электрическое точило и слесарные тиски. У одной из стен ставится шкаф-стеллаж для хранения запасных частей, ремонтных материалов, красок, ключей, форм для правки алюминиевой посуды, агрегатов оборудования и посуды, ожидающих ремонта. На стенах вывешиваются стенды:

№ 1 – "Организация ремонта оборудования". Рисунками показываются приемы ремонта, заточки инструмента; правила безопасности при эксплуатации механического оборудования и нормы ремонтных периодов работы до капитального ремонта.

№ 2 – "Техническое обслуживание". Указываются виды технического обслуживания, механического, теплового и холодильного оборудования столовых и порядок его проведения.

№ 3 – "Техника безопасности". Указываются основные мероприятия, обеспечивающие безопасную работу при эксплуатации механического оборудования столовых и общие правила безопасности при эксплуатации электрооборудования.

№ 4 – "Инструменты".

305. Вывешиваются на крючках отвертки, молотки, пилы, наждаки, паяльники, плоскогубцы, кусачки, напильники, дрель и другие инструменты.

306. Комната для отдыха поваров уютная. На окнах вывешиваются шторы, на стенах - картины, эстампы. Комната радиофицируется, в ней устанавливаются столы, стулья, книжный шкаф со специальной литературой, газетами, журналами.

307. Класс подготовки поваров предназначен для проведения занятий по специальной подготовке. Он оснащается: классными столами, стульями, книжными шкафами, классной (интерактивной) доской, стеклянными шкафами-витринами для муляжей, плакатами, мультимедийными проекторами, посуды и инвентаря; стойкой для инвентаря с инвентарем, стойкой для плакатов с плакатами; тематическими стендами; стендом, отражающим индивидуальную работу поварского состава; учебной и специальной литературой, расписанием занятий, графиком работы поваров.

В классе вывешиваются стенд с общими нормативными материалами и обязанностями должностных лиц, полевые технические средства приготовления и транспортирования пищи, подвоза продовольствия и воды, технологическое и холодильное оборудование столовых организация питания в стационарных и полевых условиях, организация питания и защита продовольствия от оружия массового поражения, нормы пайков, плакаты по продовольственной службе, учебная литература, образцы инвентаря, посуды, спецодежды.

308. Комната начальника столовой предназначена для работы начальника столовой с производственной и учетной документацией столовой, при необходимости для общения с персоналом столовой по рабочим и личным вопросам, не требующим огласки. Комната оборудуется письменным столом со стулом (креслом), шкафами для документов, по возможности оргтехникой, стульями для посетителей.

309. Гардероб для обслуживающего персонала предназначен для подготовки к работе и инструктажа обслуживающего персонала столовой. В гардеробе необходимо иметь: индивидуальные шкафы для спецодежды и верхней одежды, скамейки, зеркало, полумягкую кушетку для отдыха персонала в ночное время.

310. Душевая и туалет предназначены для соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и удовлетворения естественных нужд персонала столовой. Сообщаются помещения с коридором-тамбуром. Для женского персонала данные помещения оборудуются отдельно.

311. Охлаждаемая камера для отходов предназначена для сбора и хранения пищевых отходов. Стены камеры покрыты легко моющимся материалом (кафельная плитка, панели, покрытые масляной краской). В камере размещают поддоны, на которые устанавливаются баки с хорошо закрывающимися крышками для сбора пищевых отходов. Камера оборудована уборочным инвентарем. Двери должны

выходить на внешнюю территорию столовой для удобства погрузки пищевых отходов на вывоз, а также для недопущения пересечения их с другими продуктами, находящимися в столовой.

В случае, если в столовой не предусмотрено данное помещение, то в столовой оборудуется отдельное место, которое определяется медицинской службой воинской части в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

312. Электрощитовая предназначена для установки распределительных электроприборов подачи освещения и электроэнергии в помещения столовой. Она оснащается стойкой для закрепления электроприборов, а также металлическими дверями с надежным замком для предотвращения проникновения посторонних лиц. На дверях трафаретом набивается предупредительный знак "Высокое напряжение". Доступ в данное помещение имеют право только лица с допуском к электроприборам.

313. Вентиляционная камера предназначена для установки оборудования, обеспечивающего систему вытяжной вентиляции во всех помещениях и цехах столовой. Так же, как и электрощитовая она оборудуется металлическими дверями с надежным замком для предотвращения доступа посторонних лиц.

314. Дополнительные параметры:

1) Световой коэффициент (отношение застекленной площади к площади пола) для обеденного зала – не менее 1 на 8;

2) Световой коэффициент (отношение застекленной площади к площади пола) для производственных помещений – 1 на 6;

3) Световой коэффициент (отношение застекленной площади к площади пола) для бытовых помещений столовой – 1 на 10;

4) Ширина проходов в производственных помещениях более ширины тележек (стеллажей) на 1 метр (по 0,5 метра с каждой стороны);

5) В кладовой для сухих продуктов ширина основного прохода делается не менее – 1,5 метра;

6) В кладовой для сухих продуктов расстояние между стеной и тарой с продуктами – не менее 0,1 метр;

7) В кладовой для сухих продуктов расстояние от оборудования и тары с продуктами до окон не менее – 0,2 метра;

8) Расстояние между машинами по ширине не менее – 0,72 метра;

9) Расстояние между машиной и стеной – 0,4 метра;

10) Минимальное расстояние между столами при двухсторонней работе и наличия прохода между ними – 1,5 метра;

11) Минимальное расстояние между столами при двухсторонней работе при отсутствии прохода – 1,2 метра;

12) Высота от пола до верхней кромки загрузочных чаш мясорубок, фаршемешалок, картофеле очистительных машин принимается – 0,9-1 метр;

13) В посудомоечных помещениях расстояние между двумя рядами моечных ванн при двухсторонней работе составляет – 3 метра.

Глава 7. Организация хранения продовольствия и имущества на продовольственном складе воинской части

315. Основными мероприятиями, обеспечивающими сбережение продовольствия и имущества при хранении, являются:

правильное размещение, устройство, оборудование и содержание и специализация складских помещений по роду хранимых грузов;

рациональная планировка и оборудование территории склада, а также постоянное ее поддержание в чистоте и порядке;

тщательная проверка количества и качества принимаемых на хранение продовольствия и продовольственного имущества;

точный учет хранимых продовольствия и продовольственного имущества в соответствии с установленными правилами по учету материальных средств;

правильная упаковка продовольствия и продовольственного имущества в соответствующую тару;

правильное размещение и укладка продовольствия и продовольственного имущества (температура окружающего воздуха, его относительная влажность, вентиляция и освещение помещений) соблюдение санитарно-эпидемиологических требований;

постоянное наблюдение за качественным состоянием хранимых продовольствия и продовольственного имущества и своевременное проведение мероприятий, обеспечивающих их сохранность (перекладка, просушка, очистка, подработка продовольствия и обработка имущества, техническое обслуживание и переконсервация технических средств, борьба с амбарными вредителями и другое);

правильная организация отпуска продовольствия и продовольственного имущества и своевременное освежение запасов;

надлежащая организация общей и противопожарной охраны, соблюдение правил пожарной безопасности;

обеспечение эффективной и экономически обоснованной механизации и погрузочно-выгрузочных работ.

Параграф 1. Обязанности должностных лиц воинской части по организации и контролю за хранением продовольствия, техники и имущества

316. Контроль за состоянием складских помещений, режимом и порядком хранения, количественным и качественным состоянием продовольствия, техники и имущества, законностью и целесообразностью их расходования осуществляется должностными

лицами воинской части в соответствии с требованиями Устава внутренней службы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан, приказов Министра по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан и председателя КГОиВЧ.

317. Командир воинской части:

осуществляет контроль за обеспеченностью части продовольствием, техникой и имуществом, и поддержанием запасов на установленном уровне;

принимает меры к сохранению, правильному расходованию и использованию продовольствия, техники и имущества. Периодически проверяет их наличие, состояние и готовность к использованию;

принимает необходимые меры для борьбы с нерациональным расходованием (использованием), утратами, недостачами, порчей и хищением продовольствия, техники и имущества;

организовывает плановые и внезапные проверки наличия продовольствия на продовольственном складе части.

318. Заместитель командира воинской части по тылу:

проверяет не реже одного раза в три месяца наличие и состояние продовольствия, техники и имущества на продовольственном складе;

организовывает ежегодное проведение инвентаризации и плановую проверку техники и имущества продовольственной службы;

организовывает работу внутренней поверочной комиссии;

обеспечивает сохранность продовольствия, техники, имущества на продовольственном складе части;

разрабатывает и осуществляет мероприятия по оборудованию и совершенствованию продовольственного склада.

319. Начальник продовольственной службы воинской части отвечает за правильное содержание, хранение и сбережение продовольствия, техники и имущества службы.

Он:

своевременно истребывает и организовывает получение и хранение запасов продовольствия и имущества службы, осуществляет контроль за своевременным освежением продовольствия на складе;

руководит работой продовольственного склада;

не реже одного раза в два месяца проверяет наличие и качественное состояние продовольствия, техники и имущества на продовольственном складе;

обеспечивает соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при хранении продовольствия и содержании продовольственного склада;

обеспечивает соблюдение мер безопасности и противопожарных мероприятий на продовольственном складе;

обеспечивает своевременное клеймение весоизмерительных средств склада.

320. Начальник продовольственного склада воинской части отвечает за прием и выдачу, правильное хранение, качественное состояние, полное наличие и своевременный учет продовольствия, техники и имущества, хранящихся на складе, за поддержание внутреннего порядка, санитарное и противопожарное состояние склада.

Он:

знает номенклатуру хранимого продовольствия, техники и имущества, следит за их комплектностью, наличием и качественным состоянием;

выполняет прием, хранение, выдачу продовольствия, техники и имущества, не допуская случаев их порчи и недостач;

ведет количественный и качественный учет продовольствия, техники и имущества, находящихся на складе;

обеспечивает сбережение, хранение тары и ее подготовку для возврата в установленные сроки складам или таро ремонтным организациям;

знает технологию обработки и консервации хранимой техники и имущества;

следит за своевременным освежением продовольствия, хранящегося на складе;

своевременно сдает склад под охрану, а при приеме склада из-под охраны проверять исправность стен, крыш, дверей, окон, наличие, целость замков и пломб (оттисков печатей);

производит закрытие склада после проверки помещений и прилегающей к складу территории пожарным нарядом части;

выполняет установленные правила пожарной безопасности, содержит в постоянной готовности средства пожаротушения;

ежедневно производит в конце рабочего дня уборку в помещениях склада;

не допускает случаев загрязнения окружающей среды.

321. В процессе работы начальник продовольственного склада:

поддерживает в хранилищах чистоту, необходимую температуру и влажность воздуха;

размещает продовольствие и имущество;

обеспечивает проведение необходимых профилактических мероприятий (очистку оборудования, подработку продовольствия, ремонт тары и другое);

после каждого отпуска продовольствия и имущества удаляет освободившуюся тару и упаковку;

не допускает загромождения подступов к средствам пожаротушения, электрощитам, обеспечивает их постоянную исправность.

Параграф 2. Оборудование и содержание здания склада и его элементов

322. Продовольственный склад воинской части предназначен для приема, хранения и отпуска продовольствия, техники и имущества службы.

323. Продовольственный склад воинской части имеет:

расходную кладовую;
помещения (хранилища) для продовольствия;
помещение (желательно подвальные помещения), для рыбы, томатной пасты и подсолнечного масла, консервированных огурцов и томатов;
овощехранилище для свежих картофеля и овощей;
холодильник с отделениями для мяса, свежей рыбы и других скоропортящихся продуктов;
хранилище (навесы) для техники продовольственной службы;
помещение для хранения имущества и технологического оборудования;
помещение для хранения переходящих и неснижаемых запасов.

Помещения продовольственного склада воинской части строятся по действующим типовым проектам. Они могут быть железобетонными, бетонными, кирпичными, деревянными и другими. По конструктивному исполнению помещения продовольственного склада могут быть наземными, полуподземными и подземными, одноэтажными, двухэтажными, отапливаемыми (теплыми), утепленными и неотапливаемыми (холодными), с естественной и искусственной системой вентиляции.

Помещения склада оборудуются с таким расчетом, чтобы обеспечить:

удобство выполнения работ по приему, хранению и отпуску продовольствия, техники и имущества;
правильную и рациональную укладку материальных средств;
поддержание оптимальных условий режима хранения;
защиту продовольствия, техники и имущества от грызунов, пыли, атмосферных осадков, грунтовых и талых вод;
удобные подъезды автомобильного транспорта;
пожарную безопасность;

достаточный фронт работы для выдачи и погрузки подвижных запасов продовольствия в минимально короткие сроки.

324. Крыши, стены, полы, люки, окна и двери помещений должны быть без щелей и зазоров и исключать попадание внутрь помещений атмосферных осадков, пыли, насекомых и грызунов. Все открывающиеся проемы в теплое время года оборудуются съемными защитными сетками от проникновения насекомых. Отделка стен выполняется с использованием отделочных материалов, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам. Полы предусматриваются из ударопрочных, исключая скольжение, водонепроницаемых, моющихся материалов, устойчивых к дезинфицирующим средствам, с ровной поверхностью

325. Двери из дерева снизу на высоту 60 сантиметров обиваются листовой сталью. На окна устанавливаются металлические решетки, а с внутренней стороны – металлическая сетка с ячейками не более 1 миллиметра.

326. Полы помещений должны иметь поверхность, стойкую к образованию крошки, песка, пыли, и выдерживать нагрузку, создаваемую хранимыми материальными средствами.

327. Вокруг хранилищ оборудуются бетонные или асфальтные отмостки, а над рабочими дверями помещений сооружаются козырьки для защиты грузов от атмосферных осадков.

328. Навесы и открытые площадки оборудуются на сухом, не затапливаемом водой месте, удаленном от зданий и сооружений на расстояние, обеспечивающее пожарную безопасность. Площадки должны иметь твердое (асфальтное, бетонное) покрытие с углом наклона 5-7° в одну или две стороны, а навесы, кроме того, одну-три стены со стороны господствующих ветров. Границы, площадок обозначаются столбиками высотой 1-1,5 метра и окапываются водоотводными канавками шириной и глубиной не менее 0,3 метра.

329. Осветительное и силовое электрооборудование помещений склада отвечает требованиям правил устройства электроустановок и содержится в постоянной исправности. Электролампы в помещениях должны быть защищены плафонами и металлической сеткой, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию. В помещениях имеется рабочее и аварийное освещение (аккумуляторные электрофонари), раковина для мытья рук персонала с подводкой горячей и холодной воды, оснащенные смесителями, устройствами и средствами для мытья, дезинфекции, для вытирания и (или) сушки рук.

330. Не допускается использовать для хранения продовольствия и имущества сооружения, не обеспечивающие соблюдения санитарно-эпидемиологических правил, а также подвалы с проходящими в них распределительными узлами систем водоснабжения, канализации, отопления и тому подобное.

331. К объектам склада оборудуются подъездные пути с твердым покрытием. Они должны обеспечивать двухстороннее движение автомобильного транспорта, достаточный фронт и удобство проведения погрузочно-разгрузочных работ.

Параграф 3. Устройство и оборудование складских помещений

332. Складские помещения и оборудование отвечают санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к объектам продовольственной службы, и обеспечивать противопожарную безопасность.

333. Уборка помещений проводится не реже одного раза в сутки в конце рабочего дня. Для уборки складских помещений выделяется отдельный маркированный уборочный инвентарь. Уборочный инвентарь хранится в чистом виде, в специально выделенных местах. Уборка складских помещений проводится техническим

персоналом. Генеральная уборка складских помещений с удалением пыли со стен, потолков, с тары с продовольствием, полок, стеллажей проводится не менее одного раза в месяц, при необходимости дезинсекции и дератизации помещений.

334. Территория вокруг склада постоянно содержаться в чистоте, для чего необходимо:

подъезды, выгрузочные площадки, водосточные канавы, а также территорию вокруг хранилищ на расстоянии не менее 3-5 метров от стен летом очищать от мусора и травы, а зимой – от снега;

обрезать ветки деревьев, касающиеся стен и кровли хранилищ;

не допускать складирования у хранилищ различного инвентаря и оборудования.

Вокруг здания делаются отмостки из асфальтобетона. А над рабочими дверями хранилищ сооружаются козырьки для защиты грузов от атмосферных осадков.

335. Температура воздуха в хранилищах измеряется термометрами, а относительная влажность – психрометрами. Допускается применение психрометров, изготовленных из двух термометров.

336. В местах размещения объектов склада не допускается курение, разведение костров, сушения сена. Пожарный инвентарь, водоемы, гидранты и краны должны содержаться в постоянной готовности к использованию. Места их расположения обозначаются указателями.

337. Поддержание требуемой температуры и влажности воздуха в хранилищах обеспечивается за счет изменения интенсивности воздухообмена системой вентиляции или проветриванием, а в отапливаемых помещениях, кроме того, регулированием работы отопительных приборов. В необходимых случаях могут применяться специальные обогреватели, осушители воздуха либо влагопоглощающие средства, такие, как хлористый калий, негашеная известь и другие.

338. Для проветривания открываются двери, окна, люки, вентиляционные каналы.

339. Проветривание помещений не допускается:

во время дождя, тумана, снегопада, грозы, пыльной бури, при наличии дыма от лесных (торфяных) пожаров;

при превышении температуры наружного воздуха над температурой его в хранилище более чем на 5°C.

340. На складе должны регулярно проводиться мероприятия по борьбе с вредителями продовольствия. Эти мероприятия подразделяются на профилактические и истребительные.

341. Профилактические мероприятия включают:

поддержание в постоянной чистоте и исправности помещений, инвентаря и оборудования склада; соблюдение санитарно-эпидемиологических правил при приеме, хранении и отпуске продовольствия в имущества;

проверку продовольствия, имущества, помещений хранилищ и территории, прилегающей к складу, на зараженность вредителями продовольствия;

своевременный текущий ремонт, механическую очистку и дезинфекцию складских помещений, подполья, оборудования, тары и транспортных средств.

342. Проверка на зараженность вредителями продовольствия проводится не реже одного раза в месяц в холодный период года и не реже одного раза в неделю при температуре воздуха выше 10°C.

343. Мягкую тару, инвентарь и транспортные средства, используемые для перевозки продовольствия, должны проверяться каждый раз перед применением.

344. Текущий ремонт складских помещений проводится не реже одного раза в год. При этом особое внимание обращается на очистку от грязи и пыли стен, потолков, перегородок, стропил, карнизов, углов, стволов. Все щели и трещины в конструкциях тщательно заделываются.

345. Для предотвращения проникновения грызунов в складское помещение отверстия труб и технических проводок заделываются цементом, а выходы вентиляционных каналов – металлической сеткой сечением отверстий не более 5 миллиметров.

346. В хранилищах с глухими подпольями и двойными полами верхние доски вскрываются. Подполья очищаются от мусора, просыпей продуктов, обнаруженных гнезд грызунов. Норы пропыливаются ядами, входы в них заделываются бетоном и битым стеклом или забиваются листовой сталью. Тщательно очищаются навесы, бунтовые и выгрузочные площадки, инвентарь и оборудование. Мусор после очистки немедленно удаляется из помещений и сжигается. После текущего ремонта и механической очистки пустые складские помещения, инвентарь и оборудование подвергаются химическому обеззараживанию (дезинфекции).

347. Истребительные мероприятия проводятся с целью уничтожения грызунов и вредителей продовольствия и включают:

систематическое истребление грызунов;

механическую очистку и химическое обеззараживание (дезинсекцию) складских помещений, инвентаря и оборудования.

348. Мероприятия по борьбе с вредителями продовольствия и грызунами проводятся, как правило, специализированными организациями.

349. Помещения стационарных холодильников подвергаются дезинфекции не реже двух раз в год. Перед дезинфекцией камеры освобождаются от продуктов, тары, инвентаря, прокладочных реек, стеллажей и другого оборудования. Со стен и потолков смываются старая побелка, плесень, очищается от загрязнений пол.

350. Для дезинфекции используется раствор хлорной извести, антисектол (смесь 2,5 части хлорной извести и 3,5 части кальцинированной соды) и другие. Дезинфицирующий раствор наносится тонко распыленной струей из расчета 0,5-1

литра на 1 квадратный метр последовательно на пол, стены, потолок помещения. Одновременно с обработкой камер дезинфицируются коридоры, лестничные клетки и другие помещения.

351. После дезинфекции камеры закрываются на один-два часа, затем проветриваются и просушиваются. После просушивания стены и потолки обрабатываются побелочной смесью. Металлические части, оборудование и полы камер очищаются и моются 0,5-1% раствором едкого натрия. Инвентарь, стеллажи и другое оборудование камер очищается от загрязнений, промывается 1-2% раствором кальцинированной соды.

352. В зависимости от предназначения помещения продовольственного склада воинской части оборудуются:

- внутренним пожарным водопроводом;

- общей приточно-вытяжной вентиляцией или естественной вентиляцией;

- системой противопожарной защиты и охранной сигнализацией;

- молниезащитными установками;

- напольными и полочными стеллажами, ларями, контейнерами и другим оборудованием для размещения продовольствия и имущества;

- весоизмерительными приборами;

- термометрами и психрометрами;

- инструментом для распаковки, упаковки продовольствия и имущества и ремонта тары;

- простейшими приборами и инструментами для определения качества продовольствия (щупы, увеличительные стекла, магниты, ложки, тарелки, набор сит и тому подобное);

- инвентарем и специальной одеждой для производства работ в складских помещениях;

- оборудованием для переборки и подработки картофеля и овощей;

- инвентарем для уборки помещений;

- шкафами для специальной и рабочей одежды;

- колодами для рубки мяса;

- столами, табуретами и шкафами для оборудования рабочего места начальника склада;

- средствами пожаротушения;

- медицинской аптечкой;

- комплект тары для подготовки продовольствия к выдаче в столовую воинской части.

353. В помещениях склада поддерживается чистота и порядок, оптимальная температура и относительная влажность воздуха. Продовольствие, техника и имущество укладываются на хранение в соответствии с требованиями настоящей

инструкции. Освободившуюся тару, упаковку, протирачные материалы и мусор необходимо регулярно удалять из помещений склада.

354. Загромождать проходы между штабелями, между штабелями и стенами, доступ к пожарному инвентарю, рубильникам и электрораспределительным щитам не допускается.

355. Ежедневно, перед закрытием помещений, проверяется их противопожарное состояние, обесточиваются приборы освещения наружным рубильником, который затем опечатывается начальником склада.

356. Личный состав склада обеспечивается специальной одеждой и обувью по действующим нормам. Чистота личной и производственной одежды является обязательным условием для личного состава склада.

357. Личный состав при поступлении на работу на продовольственный склад в установленном порядке проходят предварительные и периодические медицинские осмотры в соответствии с документами нормирования. Для предотвращения заноса клещей у входа в хранилище необходимо иметь скребки и щетки отдельно для чистки обуви и одежды, а расстилаемые половики смачивать раствором каустической соды. Не реже одного раза в год проводится дезинфекция, дезинсекция и дератизация хранилищ.

358. Основное помещение продовольственного склада воинской части предназначается для хранения муки, крупы, макаронных изделий, сахара и прочих сыпучих продуктов. Общим для этих продуктов является невысокая влажность, они не боятся резкого изменения температуры, но легко увлажняются. Поэтому хранение этих продуктов следует осуществлять в не отапливаемых помещениях с хорошей вентиляцией, с достаточной световой поверхностью окон, наличием плотных потолков, стен и полов, обеспечивающих герметизацию помещений при проведении дезинсекционных работ.

359. Для обеспечения естественного проветривания хранилища устраиваются двойные двери: наружные сплошные и внутренние решетчатые.

360. В основном хранилище склада выделяется помещение под расходную кладовую для ежедневного отпуска продуктов на кухню и лицам, получающим продукты на руки.

361. Основное помещение оборудуется стеллажами различного типа. В расходной кладовой должны быть лари, шкафы, прилавки, весы товарные и настольные, различный инвентарь для вскрытия тары, раздачи продуктов, уборки помещения. Для хранения продуктов, не выдерживающих низких температур, и для создания нормальных условий работы в зимнее время расходная кладовая может отапливаться.

362. Складские помещения оборудуются холодильным оборудованием (камерами) для хранения пищевой продукции в зависимости от мощности и типа объекта питания. Холодильные оборудование (камеры), подвергаются очистке, мытью и дезинфекции по мере загрязнения, образования "снеговой шубы", после освобождения от пищевой

продукции, в период подготовки холодильника к массовому поступлению пищевой продукции, при выявлении плесени и при поражении плесенью хранящейся пищевой продукции. На внутренних поверхностях помещений холодильных камер, охлаждаемых емкостей холодильного оборудования, упаковках с пищевой продукцией не допускаются наросты снега и льда. Холодильное оборудование обеспечивается приборами для контроля температуры. Использование ртутных термометров для контроля температуры воздуха не допускается.

363. Стационарные холодильные камеры, как правило, располагаются в отдельном помещении. Для уменьшения теплопритоков, облегчения обслуживания все холодильные агрегаты следует объединять в единый блок холодильных камер, отделенных от других помещений общим тамбуром шириной не менее 1,5 метра.

Холодильные камеры оборудуются системами сбора и отвода конденсата, для хранения охлажденного и мороженого мяса (в тушах, полутушах, четвертинах) подвесными балками с лужеными крючьями или изготовленными из нержавеющей стали, материалов, контактирующих с пищевой продукцией. Хранение пищевой продукции предусматривается на стеллажах, поддонах, подтоварниках, хранение на полу не допускается.

364. Электроосветительные приборы и выключатели в камерах должны быть в герметическом исполнении. Камеры холодильников не должны иметь постороннего запаха и должны содержаться в надлежащем санитарном состоянии. Загрузка продуктов в подготовленные камеры допускается только по достижении необходимой температуры и влажности воздуха.

365. Хранение картофеля и овощей, как правило, организуется в специализированных стационарных овощехранилищах. Специализированные стационарные овощехранилища должны обеспечивать возможность поддержания необходимой температуры воздуха и относительной влажности, иметь вентиляцию, позволяющую регулировать температуру и влажность воздуха, а также соответствующее оборудование и механизмы для складирования, подсортировки и производства погрузочно-выгрузочных работ.

366. Хранилища для картофеля и овощей строят наземные, полузаглубленные и заглубленные. Участок для заглубленных и полузаглубленных хранилищ сухой, незатопляемый, с незначительным уклоном и уровнем залегания грунтовых вод на 2 м ниже основания хранилища. В таких хранилищах, как правило, устойчивая температура и относительная влажность воздуха.

367. Хранение картофеля и овощей, как правило, организуется в специализированных стационарных овощехранилищах. Естественное освещение хранилищ не допускается. Освещение электрическое с включением освещения отдельных участков хранилища.

368. По способу хранения продукции хранилища разделяются на закроменные, навальные, стеллажные и тарного типа при хранении картофеля и овощей в ящиках и контейнерах.

369. Для хранения картофеля и свеклы насыпью оборудуются закрома. Высота стенок закрома на 10-15 сантиметров выше слоя продукции, расстояние между верхним слоем продукции и низом выступающих конструкций потолка – не менее 80 сантиметров. Стенки закромов устанавливают на расстоянии 15 сантиметров от стен в заглубленных и не менее 60 сантиметров в наземных хранилищах.

370. В хранилищах с естественной вентиляцией закрома отделяют друг от друга дощатыми перегородками. Полы закромов изготавливают из досок, сбитых в съемные щиты с промежутками в 3 сантиметра и уложенных на лаги или бревна толщиной 25 сантиметров для доступа воздуха в подполье. Не допускается устройство закроменных хранилищ с естественной вентиляцией без второго решетчатого пола и дополнительных решетчатых дверей.

371. В хранилищах с естественной вентиляцией допускается хранение овощей на стеллажах. Верхние ярусы стеллажей должны отстоять не менее чем на 80 сантиметров от потолка, а нижние – на 40 сантиметров от пола. Расстояние между ярусами стеллажей по высоте не менее 1 метра, а в хранилищах для капусты – 80 сантиметров. Ширина стеллажей не превышает полутора метров.

372. Стеллажи располагаются по обе стороны от центрального прохода, ширина которого не менее 1,5 метров. Ширина боковых проходов между стеллажами не менее 80 сантиметров.

373. В хранилищах с естественной и принудительной вентиляцией более прогрессивным является хранение картофеля и овощей в контейнерах, ящиках, устанавливаемых в штабеля.

Параграф 4. Основные принципы и порядок хранения продовольствия, техники и имущества

374. Изменение качества продуктов является следствием различных процессов, протекающих в них при хранении. В процессе хранения с ними могут происходить следующие изменения:

изменение формы и размеров, массы (увеличение или уменьшение), химического состава;

вкуса, цвета, запаха и консистенции;

повреждение насекомыми и грызунами, развитие микроорганизмов.

375. Изменения формы и размеров продуктов (образование лома, крошки, повреждение нижних слоев продуктов в результате давления верхних, бой яиц)

происходят в результате механических воздействий. Для предупреждения изменений формы и размеров необходимо строго соблюдать правила погрузочно-разгрузочных работ и укладки продовольствия.

376. Уменьшение массы происходит в результате жизнедеятельности пищевых продуктов растительного происхождения (зерно, плоды, овощи), испарения влаги при утруске, разливе, распылении. При этом изменяется форма, консистенция продуктов, плоды и овощи увядают, размягчаются, в них уменьшается содержание питательных веществ. Величина потерь влаги продуктами зависит от температуры, относительной влажности воздуха, тары, способа укладки продовольствия. Высокая температура, низкая относительная влажность воздуха и интенсивная вентиляция способствуют испарению. Более быстро теряют влагу наружные слои продукта и медленнее – внутренние. Продукты, хранящиеся в штабелях, подвергаются усушке сверху и с боков штабеля больше, чем внутри.

377. Увеличение массы (увлажнение) ухудшает качество продовольствия. Продукты размягчаются, слеживаются, в них быстрее протекают изменения, приводящие к их порче. Продукты увлажняются при хранении их в складах с высокой относительной влажностью воздуха или при резких колебаниях температуры в складе.

378. В консервах в банках из жести, луженных оловом, кислоты продукта взаимодействуют с оловом с образованием солей и водорода накапливающийся водород увеличивает давление внутри банки, что может привести к физическому бомбажу, когда крышка и дно банки становятся выпуклыми. Накапливание солей олова в консервах происходит в результате длительного хранения консервов. В связи с этим консервы нельзя хранить более установленных сроков. По истечении сроков хранения консервов их реализация допускается только после лабораторного исследования в ветеринарных учреждениях в соответствии с экспертным заключением.

379. Продукты, богатые белками и водой (мясо, рыба, яйца), под действием гнилостных бактерий разлагаются с образованием ядовитых и дурно пахнущих веществ. Гниение можно предотвратить хранением продуктов при температуре 0°С и ниже.

380. В сушеных овощах и картофеле происходит образование темноокрашенных соединений, изменяется цвет продуктов, посторонние вкус и запах. Замедлить этот процесс можно понижением температуры хранения.

381. При хранении вкусовых продуктов (чай, лавровый лист, перец, горчичный порошок, уксусная эссенция) в них может происходить ослабление запаха вследствие улетучивания ароматобразующих веществ во внешнюю среду. Для ограничения этих потерь продукты должны храниться в газопаронепроницаемой таре (фольга, полиэтилен, целлофан).

382. Хранение сахара при температуре ниже 0°С неблагоприятно отражается на его качестве. Товарный вид увлажненного сахара ухудшается, увеличивается вес продукта,

образуются комки, ухудшается цвет. Продукты могут поглощать летучие вещества, которые выделяются из хранящегося рядом продовольствия. Причинами возникновения постороннего запаха могут быть также тара, бумага для упаковки, транспорт, используемый для перевозки продуктов. Для предотвращения возникновения посторонних запахов хранить продовольствие совместно с остропахучими веществами и продуктами не допускается.

383. В некоторых продуктах пищевые вещества из растворенного состояния переходят в кристаллическое, в результате этого изменяется консистенция этих продуктов. Кристаллизация чаще всего происходит в продуктах с высоким содержанием сахара в результате длительного хранения. Для предотвращения кристаллизации продукты должны храниться при соблюдении предусмотренных для них оптимальных условий не более установленного срока.

384. Плесневение продуктов происходит в результате развития различных видов плесневых грибов. На поверхности пораженного продукта образуется пушистый налет белого, серого, черного или зеленого цветов. Продукты приобретают неприятный плесенный и затхлый запах. Плесневению подвергаются пищевые продукты при хранении их на воздухе с относительной влажностью более 75%. Для предупреждения плесневения продуктов необходимо регулярно проводить дезинфекцию складов и осуществлять систематический контроль за качеством хранимого продовольствия и режимом хранения.

385. При развитии в продуктах некоторых видов бактерий в них могут происходить различные виды брожения (спиртовое, молочнокислое, маслянокислое, уксуснокислое). В результате этого продукты приобретают неприятный вкус и запах, ослизняются, становятся непригодными для употребления. Для предупреждения развития микроорганизмов необходимо соблюдать оптимальные условия и сроки хранения продуктов, регулярно проводить вентиляцию, дезинфекцию складов и осуществлять систематический контроль за качеством хранимого продовольствия.

386. Насекомые (клещи, жуки, бабочки, мухи) и мышевидные грызуны (мыши, крысы) вызывают порчу продуктов. Они уничтожают, портят и загрязняют продукты своими выделениями и трупами, заносят в продукты болезнетворные микроорганизмы.

387. Для предупреждения заражения продуктов насекомыми и грызунами необходимо осуществлять систематический контроль за состоянием складских помещений; регулярно проводить дезинсекционные и дератизационные мероприятия.

388. Проверка качественного состояния хранимого продовольствия осуществляется должностными лицами постоянно в установленные сроки. При проверке должностные лица производят органолептическую оценку качества хранимого продовольствия.

389. К органолептическим показателям качества пищевых продуктов относятся внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус. Органолептическую оценку начинают с

наружного осмотра продовольствия. Если продовольствие упаковано, то оценивают упаковку и ее сохранность, а также маркировку тары.

390. Внешний вид характеризует общее зрительное впечатление о продукте. При оценке свежих овощей важнейшим является их форма и окраска.

391. Цвет продовольствия следует определять при дневном рассеянном свете или искусственном свете такого же спектрального состава (люминесцентное освещение). При определении этого показателя сравнивают цвет продовольствия с требованиями соответствующих ГОСТов и отмечают отличия в цвете.

392. Запах определяют обонянием. Для лучшего восприятия запаха создают условия, способствующие испарению летучих веществ, например, увеличивают поверхность продукта или повышают его температуру. Так, запах растительного масла определяют после растирания его на тыльной стороне кисти, а мука и крупы после согревания на ладони дыханием. Для определения запаха у продовольствия с плотной консистенцией (мяса, рыбы) применяют "пробу на нож". Подогретый нож вводят глубоко в такие места продукта, которые в наибольшей степени подвержены порче и после извлечения быстро определяют запах. Мороженый продукт размораживают. Если какой-либо запах выражен не сильно, то для лучшего распознавания втянутый воздух рекомендуется задерживать на некоторое время остановкой дыхания. При оценке запаха определяют наличие посторонних, несвойственных данному виду продовольствия запахов (затхлый, плесенный и др.).

393. Консистенцию определяют прикосновением к продукту рукой, легким прощупыванием его указательным и большим пальцами, а также приложением усилий – нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (фарш, мясо, джем), размазыванием (повидло), разжевыванием (капуста, огурцы, сухари), простукиванием (мороженые продукты). Пальцами определяют упругость охлажденного мяса и рыбы, пропеченность мякиша хлеба, ровность и шероховатость поверхности продукта, степень измельчения муки. Консистенцию также определяют по осязанию в полости рта, густоте, клейкости и силе нажима продукта (например: консистенция жидкая, сиропообразная, густая, плотная или хрустящая). О консистенции некоторых продуктов судят также по зрительным ощущениям, например, о вязкости жидкости при ее переливании или о густоте продукта при его размешивании. При оценке консистенции учитывают нежность, сочность, упругость, плотность, грубость, твердость, рассыпчатость, крошливость, мягкость, однородность, присутствие твердых частиц (например, сахара-песка, в томатопродуктах).

394. Вкус – это ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов, расположенных во вкусовых сосочках слизистой оболочки языка. Различают четыре основных вкуса: горький, сладкий, кислый и соленый. Все остальные виды представляют собой их сочетания: горько-соленый, кисло-сладкий, сладко-горький и др. Вкусовые ощущения могут быть следующих видов: вяжущие, острые, терпкие,

едкие, клейкие, освежающие, жгучие, маслянистые, мучнистые. Вкус и вкусовые ощущения зависят от температуры продукта. Поэтому вкус определяют при 20-40° С. Для уменьшения влияния обонятельных ощущений при определении вкуса продукта следует плотно зажимать нос и приостанавливать дыхание. Вкусовые ощущения проявляются с разной быстротой: соленый вкус воспринимается почти мгновенно, реакция на сладкий и кислый вкус менее быстрая, на горький – замедленная.

395. При органолептической оценке отмечают наличие посторонних привкусов (пресный, пересоленный, горький и другие). При анализе явно недоброкачественного продукта вкусовую пробу не проводят.

396. Продовольствие, техника и имущество, поступающие на хранение, должны отвечать требованиям стандартов или технических условий. Качество каждой партии продовольствия удостоверяется сертификатом качества, ветеринарной справкой, или свидетельством о качестве.

397. Его размещение и укладка производится с учетом сроков выработки (изготовления) и времени поступления на склад, ассортимента, предназначения, вида упаковки, допустимости товарного соседства, устойчивости при хранении и других признаков.

398. Продукты, предназначенные для текущего снабжения, размещаются отдельно от войсковых запасов и запасов длительного хранения.

399. Продовольствие, затаренное в мешки, ящики и другую тару, укладывается в штабеля на напольные стеллажи. Штабеля размещаются на одной линии по длине и ширине помещения так, чтобы обеспечивалось удобство работ и осуществление контроля за качеством хранимого продовольствия.

400. Расстояние между штабелем и стеной не менее 0,7 метра, между штабелями – 0,3 метра по ширине и 0,5 метра – по длине складского помещения.

401. Высота и способ укладки продовольствия в штабеля принимается с учетом его физико-химических свойств и качественного состояния, вида тары, времени года, конструктивного исполнения системы вентиляции хранилища. В любом случае расстояние от верхнего среза штабеля до потолочного перекрытия не менее 0,5 метра.

402. Продовольствие размещается в изолированных между собой помещениях (секциях). При недостатке помещения (секций) допускается совместное хранение однородных продуктов или групп таких продуктов.

403. Продовольствие рекомендуется размещать по следующим группам:

- мука, крупа, бобовые, макаронные изделия, крупяные концентраты;
- лавровый лист, перец, горчица, овощи сушеные, овощные концентраты;
- консервы молочные, овощные, фруктовые, рыбные, экстракты и соки, фрукты сушеные;
- масло подсолнечное, томат продукты, квашенные и соленые овощи;
- масло коровье, молоко и молочные продукты (творог, сметана, сыр);

консервы мясные и мясорастительные, соль.

мясо свежее и субпродукты;

рыба свежая;

картофель и свекла свежие, капуста свежая, лук репчатый, морковь свежая.

404. Допускается размещение продовольствия в одном складском помещении по следующим группам:

продукты с низким содержанием влаги – мука, крупа, бобовые, макаронные изделия, сахар, чай, пищевые концентраты, сушеные овощи, специи, соль и другие, а также консервированные продукты, фруктовые и овощные соки;

картофель и свекла, капуста свежая, морковь, лук;

томат-паста, квашеные и соленые овощи, масло растительное.

405. Размещение штабелей с продуктами исключает возможность передачи запаха одних продуктов другим.

Пищевая продукция хранится отдельно, по видам. Пищевая продукция, имеющая специфический запах (например, сырое мясо, свежий хлеб и хлебобулочные изделия, пищевые добавки (специи, пряности), ароматизаторы, рыба, рыбная продукция, мясные изделия копченые, полукопченые, варено-копченые) хранятся и транспортируются отдельно от пищевой продукции, воспринимающей, абсорбирующей посторонние запахи (например, масло сливочное, сыр, творог, яйцо, чай, кофе, какао, соль, сахар и кондитерские изделия).

На объектах питания малой производительности, имеющих одну холодильную камеру, допускается совместное кратковременное хранение продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой к употреблению пищевой продукции (на отдельных полках, стеллажах) при условии соблюдения товарного соседства и температурно-влажностных режимов хранения.

406. Допускается кратковременное хранение в одной холодильной камере незначительных запасов мяса, рыбы свежей, мясопродуктов, рыбопродуктов, молока, молочных продуктов, жиров и яиц.

407. Продолжительность хранения и последовательность отпуска продовольствия определяются с учетом его качественного состояния и времени выработки. В первую очередь отпускаются продукты более ранней выработки.

408. Режим хранения (температура и относительная влажность воздуха, освещение, вентиляция и другие) устанавливается с учетом физико-химических свойств каждой группы продовольствия. Температуру и относительную влажность воздуха измеряют два раза в сутки, утром и вечером. Данные измерений заносят в карточку регистрации температуры и влажности воздуха.

409. Продовольствие, зараженное вредителями продовольствия и продуктами их жизнедеятельности, подрабатывается путем механической очистки, сушки, охлаждения, промораживания или газации.

410. Механической очистке с возможным применением различного типа сортировочных машин подвергаются мука, крупа, сушеные овощи и фрукты.

Параграф 5. Особенности хранения отдельных видов продовольствия

411. При приеме муки и крупы в момент выгрузки производится тщательный осмотр состояния тары и упаковки, правильность маркировки. Мешки должны быть плотными, прочными, чистыми, сухими, не зараженными вредителями и без постороннего запаха.

412. Мука и крупа, поступающие на склад в мешках стандартной массы, принимаются путем пересчета количества мест. Продукты в поврежденных мешках принимаются по фактической массе с оформлением соответствующего акта.

413. Размещение муки и крупы в складе производится с учетом их видового и сортового состава, условий сохранности качества продукта и в зависимости от наличия складских помещений. Мука и крупа укладываются в штабеля с соблюдением установленных правил укладки, часть продуктов текущего снабжения может храниться в ларях

414. Мешки с мукой и крупой укладываются в штабеля "тройником" ровно (по отвесу). Укладка мешков "тройником" производится в следующем порядке: два мешка кладут рядом друг с другом боковыми сторонами, поперек к этим мешкам впритык укладывают третий мешок; второй ряд укладывают таким образом, чтобы один мешок лежал поперек на двух параллельных мешках первого ряда, а два других мешка для связи кладут на поперечный и продольные мешки. Муку и крупу, для сохранности которых необходимо усиленное проветривание (с повышенной влажностью), укладывают "четвериком" (сквозная укладка), располагая мешки следующим образом: два мешка первого ряда кладут параллельно с небольшим зазором между ними, следующую пару второго ряда мешков кладут на первую поперек, а третью пару на вторую, как первую, и другие. Высота штабеля при сквозной укладке не превышает шести рядов. Может производиться укладка мешков также "пятериком".

415. За сохранностью мешков с мукой или крупой при хранении, перемещении и при погрузочно-разгрузочных работах устанавливается тщательное наблюдение. Лопнувшие, разорванные или поврежденные грызунами мешки должны быть немедленно починены или заменены крепкими, а продукты просеяны и перетарены. Применение крючков "кошек" для переноски мешков с продуктами не допускается.

416. Рис и крупы с влажностью до 17% укладывают в штабеля высотой не более 8 рядов. При хранении в мешках массой 50 килограмм ячменной крупы и гороха лущеного высоту укладки штабелей можно увеличить на 2 ряда. В районах с жарким климатом высота укладки в теплое время года соответственно снижается на один-два

ряда мешков. При кратковременном хранении муки и крупы, (до одного месяца), высота укладки может составлять в весенне-летний период 12 рядов, в осенне-зимний 14 рядов.

417. Мука хранится в чистом, сухом, вентилируемом помещении при температуре окружающего воздуха не выше $+25^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 70-75%, крупа при температуре не выше $+10^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности не более 75%.

418. Для сохранения качества муки и крупы в процессе хранения производится вентилирование (проветривание) хранилищ. В этих же целях при необходимости проводится перекладка мешков с мукой и крупой. Сроки перекладки штабелей устанавливаются в зависимости от качества и состояния продукции, длительности хранения и высоты укладки. При перекладке штабелей мешки из нижних рядов укладываются в верхние и наоборот.

419. Период осеннего и отдельные периоды летнего похолодания, а также суточные перепады температуры рекомендуется использовать для вентилирования хранилищ и охлаждения продукции. Увеличение высоты штабеля допускается только после охлаждения муки и крупы. При наступлении весеннего потепления принимаются меры, обеспечивающие сохранность пониженных температур муки и круп. Для этого окна и двери склада держат закрытыми, открывая их в случае крайней необходимости. При переводе муки и крупы на весенне-летнее хранение высота укладки штабеля снижается перед наступлением потепления. При наличии резкой разницы между температурой воздуха снаружи и внутри склада устанавливается тщательное ежелекандное наблюдение за нижними рядами штабелей с продукцией. Все работы по обеззараживанию продукции проводятся в соответствии с Инструкцией по борьбе с вредителями хлебных запасов.

420. В случае обнаружения слеживания продукции (увлажнения, подмокания), появления плесени на мешках с мукой или крупой, повышения температуры принимаются срочные меры для предупреждения их порчи. При наличии в штабеле мешков со слежавшейся мукой штабель снижается по высоте. При перекладке мешки со слежавшейся мукой перекачиваются по доскам с набитыми поперечными планками. Мешки с сильно слежавшейся мукой отделяются от штабеля, комки разбиваются, и, если полученная из них мука окажется нормальной по качеству, она просеивается и реализуется в первую очередь. Подмоченные или заплесневевшие мешки должны быть выделены из штабеля и просушены. Мука из них пересыпается в чистые мешки, а в необходимых случаях просеивается для отделения образовавшихся корок и комьев. Подмоченная крупа высыпается из мешков и просушивается, а при образовании комьев просеивается. Штабеля с продукцией, имеющей повышенную температуру, немедленно разбираются, и отбираются мешки с греющейся мукой или крупой. Для

охлаждения муки и крупы мешки устанавливаются в расшитом виде на некотором расстоянии друг от друга, а склад проветривается. После охлаждения мешки укладываются "четвериком" высотой не более шести рядов.

421. За условиями хранения, состоянием и качеством хранящейся продукции устанавливается систематический контроль с момента поступления ее на склад.

422. Контроль ведут:

за температурой муки и крупы;

за вкусом и запахом муки и крупы;

за зараженностью вредителями муки и крупы, а также стеллажей.

423. Температура муки и крупы измеряется при поступлении в хранилище, а затем при хранении два раза в месяц, если температура воздуха в складе выше 10°C, и один раз в месяц, если она ниже 10°C. Нестойкие в хранении крупы (пшено, овсяная), а также крупу манную, пшеничную, гречневую, рис, ячменную и горох лущеный контролируют по температуре каждые пять дней.

424. Макароны изделия, упакованные в бумажнолитые, прессованные или из гофрированного картона ящики, коробки, в четырехслойные крафт-мешки, а также в полиэтиленовую тару хранятся без перетаривания с укладкой в штабеля.

425. Помещение для хранения макаронных изделий чистое, сухое, хорошо проветриваемое, не зараженное вредителями хлебных запасов, защищенное от воздействия атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха не выше 70% и температурой не выше +30°C. Хранение макаронных изделий совместно с сильно пахучими продуктами не допускается.

426. Макароны изделия в хранилище с высокой относительной влажностью воздуха плесневеют, легко поражаются вредителями, а при относительной влажности ниже 50% усыхают и дают много лома. При резких колебаниях температуры и промораживании на поверхности изделий возникают трещины, способствующие образованию лома и крошки. Макароны изделия укладываются на стеллажах: упакованные в ящики из гофрированного картона – не более 6 рядов; в бумажных мешках – не более 7 рядов.

427. На склад хлеб принимается в остывшем состоянии. Все штучные и мелкоштучные изделия из сортовой муки могут приниматься в горячем виде, но не позднее чем через 6 часов после выпечки. Качество хлеба отвечает требованиям качества указанных в сертификате качества, имеет соответствующую форму и цвет, а наружная поверхность без трещин и надрывов. Хлеб хранится в помещении, изолированном от источников сильного нагрева или охлаждения, обеспеченном возможностью поддержания равномерной температуры не ниже +6° С.

428. Помещение для хранения хлеба чистое, сухое, побеленное или окрашенное светлыми красками, хорошо вентилируемое, не зараженное вредителями, без плесени на стенах и потолках, хорошо освещенное. Помещение оборудуется передвижными

стеллажами или стационарными полками – стеллажами и лотками. Полки-стеллажи, лотки и ящики изготавливаются из хорошо струганного дерева, не имеющего смолистого или другого запаха, способного перейти на продукт, а также иметь такие размеры, чтобы хранящийся хлеб не деформировался. Для предохранения хлеба от пыли и мух стеллажи завешиваются шторами из светлой ткани. Хранить хлеб совместно с остропахучими или загрязняющими продуктами и имуществом не допускается.

429. Помещения, стеллажи, лотки и ящики для укладки и хранения хлеба должны постоянно содержаться в чистоте.

430. При приеме пищевых рационов обращается внимание на состояние тары, упаковки, комплектность и качество вложенных продуктов. Пищевые рационы хранятся в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре воздуха от +4 до +27°C и относительной влажности 70%.

431. При хранении коробов с индивидуальными рационами устанавливают на стеллажи в штабель по высоте не более восьми рядов. Начиная со второго ряда через каждые два ряда прокладывают фанеру или картон для предохранения коробок от деформации.

432. Пищевые концентраты хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями продовольствия. В складские помещения не должны проникать солнечные лучи, способствующие окислению жира. Относительная влажность воздуха в складском помещении не более 75%, температура не выше 20°C.

433. При хранении продукции тару с концентратами устанавливают на стеллажи в штабель по высоте не более восьми ящиков, начиная со второго ящика для лучшей циркуляции воздуха между рядами ящиков прокладываются рейки толщиной не менее 2 сантиметров. Хранение пищевых концентратов совместно со скоропортящимися продуктами, а также с остропахучими и гигроскопичными не допускается.

434. При приеме сахара обращается особое внимание на состояние тары. Сахар в подмоченной, неисправной или загрязненной таре подсушивается и перетаривается. Оптимальными условиями хранения сахара-песка являются температура воздуха от 0 до +30°C и относительная влажность воздуха не более 70%, сахара-рафинада—температура воздуха от 0 до +30°C и влажности воздуха не более 80%. В связи с высокой гигроскопичностью сахара особое внимание уделяют условиям его хранения, имея в виду полное исключение возможности увлажнения его во время транспортирования, выгрузки и хранения. Колебания температуры при хранении также могут вызвать отпотевание и увлажнение сахара. Мешки, коробки и пакеты с сахаром на складах должны укладываться на стеллажи, покрытые чистым брезентом, рогожей, мешковиной или бумагой. Для краткосрочного хранения при условии сохранности качества сахара допускается укладывать мешки, ящики на асфальтированные или

цементные полы на полиэтиленовую пленку, которой после укладки штабеля завертывают два нижних ряда. В хранилищах с деревянными полами брезент, рогожу, мешковину или полиэтиленовую пленку подстилают непосредственно на пол с завертыванием подстилки на два уложенных нижних ряда для предохранения от загрязнения и увлажнения.

435. Сахар укладывают в штабель высотой до:

1,8 метра сахар, упакованный в мешки;

2 метра сахар, упакованный в картонные коробки и групповую упаковку.

436. Штабель состоит из однородного по качеству сахара, упакованного в тару одного вида, имеющую одинаковую стандартную массу. Мешки с сахаром при укладке в штабель должны быть обращены горловиной внутрь штабеля. Не допускается падение мешков с сахаром, перетаскивание их волоком, а также применение металлических крючьев и других приспособлений, которые могут повредить тару.

437. Перец красный и черный, горчичный порошок поступают в воинскую часть в мелкой расфасовке (пачки, коробки, пакетики и др.) и крупной расфасовке (двойные бумажные пакеты, пакеты из полимерных и комбинированных упаковочных материалов), уложенными в ящики фанерные или из гофрированного картона с внутренним слоем оберточной бумаги Лавровый лист может поступать упакованным в тканевые мешки

438. Перец красный и черный, горчичный порошок, лавровый лист хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями продовольствия, при относительной влажности воздуха не более 75% и температуре не выше 20°C. Коробки с пряностями устанавливают на стеллажи. Допускается хранение пряностей совместно с овощами, сушеными плодами и овощными концентратами. Не допускается хранение пряностей совместно со скоропортящимися, гигроскопичными и имеющими резкий запах продуктами, а также укладка пряностей вблизи водопроводных и канализационных труб и отопительных приборов.

439. Уксусная эссенция поступает расфасованной во флаконы стеклянные вместимостью до 0,1 литра, упакованные в картонные ящики.

440. Уксус пищевой натуральный поступает в стеклянных бутылках вместимостью 0,5 литра, упакованных в коробки. Уксусная эссенция и уксус пищевой хранятся в сухих, чистых, прохладных, хорошо вентилируемых и затемненных помещениях вдали от пищевых продуктов на стеллажах с соблюдением мер предосторожности, так как случайное потребление уксусной эссенции может вызвать тяжелые ожоги слизистой оболочки пищевода и желудка. Уксусная эссенция в чистом виде в столовую не выдается, а разбавляется до концентрации столового уксуса. Температура хранения уксусной кислоты от 0 до +20° С при влажности не более 75–80%.

441. Поваренная соль поставляется в мелкой расфасовке (в коробках, пакетах), затаренной в фанерные ящики или ящики из литой бумаги массой до 30 килограмм и

упакованной в рогожные или многослойные бумажные мешки массой до 50 килограмм. Соль хранится в отдельном сухом, чистом помещении в плотно сбитых деревянных ларях или закромах высотой слоя не более 1,5-2 метра. Днища закромов и ларей должны быть приподняты над полом на 15-20 сантиметров. Соль, затаренная в коробки, укладывается в штабеля на напольные стеллажи высотой до 10 ящиков. Относительная влажность воздуха не более 75%. Не допускается хранение соли без упаковки с другими продуктами. Инвентарь для погрузки, выгрузки и подработки соли (лопаты, ломы, носилки, метлы, щетки-сметки и др.) хранится совместно с солью в специальном шкафу с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил.

442. Томатопродукты (томат-паста, томатный сок) могут поступать на хранение в жестяных и стеклянных банках различной вместимости. Прием тоματοпродуктов производится путем пересчета количества мест, наружного осмотра тары, проверки соответствия упаковки и маркировки сертификату качества. Оценка качества продукта производится органолептическим и лабораторным способом. Томатопродукты хранятся в чистых, сухих помещениях при температуре воздуха от 0 до +20°C и относительной влажности не более 75%. Томатопродукты, затаренные в жестяные или стеклянные банки и бутылки, могут храниться совместно с консервами всех видов. Коробки с банками укладываются в штабеля высотой от 2 до 5 рядов с прокладками деревянных брусков между рядами.

443. К скоропортящимся относятся пищевые продукты, которые из-за физической, химической и биологической неустойчивости чувствительны к атмосферным условиям и особенно к температуре и влажности наружного воздуха. К таким продуктам относятся мясо и мясопродукты, рыба и рыбопродукты, плодоовощи свежие и картофель, масло подсолнечное, молочные продукты, консервы, фрукты, фруктовые соки и другие.

444. Мясо свежее, колбасные изделия, рыба и другие скоропортящиеся продукты хранятся в подготовленных, отвечающих ветеринарным и санитарно-эпидемиологическим требованиям холодильниках и холодильных камерах, в которых необходимо поддерживать оптимальную температуру и относительную влажность воздуха.

445. Режим хранения свежего мяса определяется с учетом его термического состояния. По термическому состоянию мясо подразделяется на остывшее, охлажденное и мороженое. Признаками такого деления является температура в толще мышечной ткани или в глубине мясных блоков.

446. Остывшее мясо – это мясо, подверженное остыванию в естественных условиях или остывочных камерах не менее 6 часов до температуры 12°C в толще мышц;

Охлажденное мясо – подверженное после разделки туш охлаждению до температуры в толще мышц у кости от 0 до + 4° С;

переохлажденное (подмороженное) мясо – имеющее после холодильной обработки температуру -2°C с допустимыми колебаниями $\pm 1^{\circ}\text{C}$;

мороженое мясо, подверженное замораживанию до температуры в толще мышц у кости не выше 6°C .

447. Остывшее и охлажденное мясо хранится в подвешенном состоянии на крючьях, изготовленных из луженой или нержавеющей стали. Расстояние между тушами или полутушами не менее одного-двух сантиметров. Для сбора мясного сока под туши, полутуши подставляются противни.

448. Мясо мороженое хранится в холодильных камерах, на стеллажах, по видам и категориям в соответствии с имеющимися на мясе клеймами. Совместное хранение мороженого мяса с другими продуктами не допускается.

449. Мясо, замороженное в блоках, поступает в стандартных изотермических контейнерах или коробках из гофрированного картона и хранится в холодильных камерах, на стеллажах. В тех случаях, когда поступившее в блоках мясо полностью или почти полностью оттаяло (температура в толще мяса 2°C и выше), оно хранению не подлежит и требует немедленной реализации.

450. Сроки хранения зависят от термического состояния мяса и температурного режима, который может быть обеспечен в камерах. В зависимости от качества мяса ветеринарный врач (специалист ветеринарной службы) имеет право изменять сроки хранения.

451. Мясо, мороженое в тушах, полутушах и в блоках, поступающее на склад с температурой в толще мышц выше -6°C , при возможности направляется в камеру для домораживания или немедленно реализуется. Мясо, оттаявшее до температуры в толще мышц -1°C и выше, принимается на склад только по заключению ветеринарного врача (специалиста ветеринарной службы). В последующем такое мясо немедленно реализуется.

452. Мясо, в верхних слоях которого обнаружена плесень, при неизменности органолептических показателей качества тщательно очищается и направляется в реализацию. При глубоком поражении плесенью с изменением органолептических показателей качества мясо на довозьствие не допускается. Вопрос о его дальнейшем использовании решает ветеринарный врач (специалист ветеринарной службы).

453. Мясокопчености и колбасные изделия хранятся в подвешенном состоянии на крючьях или в специально предназначенной таре на стеллажах. Мясокопчености в обертке из полиэтилена или целлофана хранятся при температуре $+12^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности 75% до 15 суток, в ящиках из гофрированного картона – при температуре от 0 до -4°C и влажности 75% 1 месяц, при температуре от -7 до -9°C и влажности 75 – 4 месяца.

454. Мясо птицы поступает охлажденное и мороженое в стандартной транспортной таре и хранится на стеллажах в холодильных камерах.

455. Охлажденное мясо птицы хранят при температуре от 0 до +2°C и относительной влажности воздуха 80-85% не более 5 суток со дня выработки.

456. Мясо птицы мороженое (в ящиках из гофрированного картона или полиэтиленовой таре) хранится при температуре -12°C и относительной влажности воздуха 85-95% 4-5 месяцев, при температуре -15°C и влажности 85-95% – 5-7 месяцев, при температуре -18°C и влажности 85-95% – 7-10 месяцев, при температуре -25°C и ниже и влажности 85-95% – 11-12 месяцев. Упакованные в пленку тушки птицы в ящиках из гофрированного картона хранятся при температуре -12°C и влажности 85-95% – 6-8 месяцев, при температуре -15°C – 8-10 месяцев, при температуре -18°C – 10-12 месяцев, при температуре -25°C и ниже – 12-14 месяцев.

457. На продовольственный склад воинской части может поступать рыба охлажденная, мороженая. В отдельных случаях может поступать также рыба свежая. Рыба свежая сразу же после приема поступает на охлаждение, а при отсутствии такой возможности немедленно реализуется. Рыба охлажденная хранится в чистой, специально предназначенной таре при температуре от +5 до -1°C и относительной влажности воздуха 95%. Срок хранения 2 суток. Рыба мороженая хранится в холодильных камерах на напольных стеллажах без нарушения целостности стандартной упаковки при относительной влажности воздуха 90-95% и температуре от -18 до -20°C. В зимнее время при устойчивой морозной погоде допускается временное хранение рыбы мороженой в обычных хранилищах, обеспечивающих соблюдение санитарно-эпидемиологических правил.

458. На обеспечение поступают масло коровье и подсолнечное масло. Качество жиров и состояние упаковки отвечают требованиям стандартов и подтверждаются документами установленной формы.

459. Масло коровье, упакованное в ящики картонные, хранится при температуре -12°C и влажности 85-90%.

460. Масло подсолнечное хранится в специальной таре фирмы производителя. Сроки и условия хранения определяется фирмой производителем.

461. При более низких температурах повышается вязкость масла, что затрудняет его раздачу из транспортной тары. Для снижения вязкости тара с таким маслом перед выдачей помещаются в теплое хранилище. Применение для разогрева открытого огня, а также выемка масла из тары не допускается.

462. Молоко и молочные продукты в протекающей таре, а также с признаками начала брожения, скисания, прогорклости, загрязненные приему, не подлежат. Продолжительность и режим хранения молока и молочных продуктов устанавливаются с учетом вида, состояния и срока их выработки.

463. Пастеризованное коровье молоко хранится в таре, в которой оно поступило от поставщика, при температуре от +2 до +6° С не более 36 часов с момента окончания

технологического процесса его приготовления в соответствии с действующими санитарными правилами для особо скоропортящихся продуктов.

464. Хранение сгущенного стерилизованного молока в банках производится при относительной влажности воздуха не выше 75% и положительной температуре, но не выше +20°C. Хранение при температуре ниже 0°C не допускается.

465. Молоко цельное сгущенное с сахаром хранится при температуре от 0 до +10°C и относительной влажности воздуха не выше 85% в герметичной таре.

466. Молоко коровье цельное сухое в порошке хранится в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 1 до 10°C и относительной влажности воздуха не выше 85%. Несоблюдение режима хранения приводит к осаливанию, прогорклости, комковатости, появлению рыбного и затхлого запаха, привкуса, несвойственного данному продукту, и другим порокам. Снижается также растворимость молока.

467. Творог и сметана в камерах холодильника хранятся в ведрах и коробках или в специально предназначенной таре (пластиковой, стеклянной или картона). Коробки должны иметь крышки с подкладками из пергаменты. На другие виды тары, используемой для получения и кратковременного хранения продукта, оборудуются плотно закрывающиеся крышки. Творог и сметана, охлажденные в ведрах и барабанах, хранятся при температуре от 0 до +2°C и относительной влажности воздуха в пределах 80-85%. Замораживание сметаны в процессе хранения не допускается.

468. Творог замороженный хранится при температуре воздуха в камере - 4 и -6° С и относительной влажности 80-85%.

469. Сыр поступает на хранение после тщательного осмотра и удаления поверхностной плесени. Плесень удаляется соскабливанием или протиркой чистой ветошью, смоченной соленой водой. Сыр хранится в стандартной тар – ящиках и решетках, деревянных или без тары, на стеллажах или полках. При хранении без тары головки сыра укладываются на чистые полки и стеллажи плашмя, к каждой головке обеспечивается свободный доступ воздуха. Оптимальными условиями хранения являются относительная влажность воздуха не выше 85-87% и температура в пределах от +2 до +10°C.

470. Яйца принимаются на хранение только доброкачественные, упакованные в исправную тару и маркированные согласно требованиям стандартов. Качество яиц выборочно проверяется просвечиванием на овоскопе. Оптимальным режимом хранения яиц является температура от -1 до -2°C при относительной влажности 85%.

471. Яйца в зависимости от их массы подразделяются на пять категорий и соответствует требованиям таблицы 1.

Таблица 1

Категория	Масса одного яйца, г	Масса 10 яйца, г	Масса 360 яйца, кг
Высшая	75 и св.	750 и св.	27,0 и св.

Отборная	от 65 до 74,9	от 650 до 749,9	от 650 до 749,9
Первая	от 55 до 64,9	от 550 до 649,9	от 550 до 649,9
Вторая	от 45 до 54,9	от 450 до 549,9	от 450 до 549,9
Третья	от 35 до 44,9	от 350 до 449,9	от 350 до 449,9

Яйца маркируют методом штемпелевания, напыление или иным способом, обеспечивающим четкость маркировки. Высота цифр и букв, обозначающих наименование, категорию и дату сортировки, не меньше 3 миллиметров.

Допускается наносить на яйца дополнительную информацию (наименования предприятия-производителя или товарный знак).

На диетических яйцах указываются: вид яйца, категорию и дату сортировки (число и месяц), на столовых-только вид и категорию.

Вид яиц при маркировке обозначают: диетические – Д, столовые- С.

Категория яиц обозначают: высшая - В, отборная - О, первая -1, вторая-2, третья -3. Военнослужащим отпускается не ниже первой категории.

На каждую упаковочную единицу потребительской тары наносят маркировку, характеризующую продукт:

наименование и местонахождение производителя (юридический адрес);

товарный знак изготовителя (при наличии);

наименование продуктов, вид, категорию;

дату сортировки;

срок годности и условия хранения;

пищевую ценность;

обозначение настоящего стандарта;

информацию о подтверждении соответствия.

Допускается не наносить маркировку на яйца, упакованные в потребительскую тару, при условии печатывания данной тары этикеткой с указанной информацией.

472. Консервы мясные, мясорастительные, рыбные, овощные, фруктовые, а также консервированные плодово-ягодные и овощные соки принимаются на хранение только качественные, упакованные в стандартные чистые и исправные ящики с четкой маркировкой. Приему не подлежат консервы с признаками любого вида бомбажа (со вздутыми донышками и крышками), в банках пробитых, подтечных, имеющих помятость фальцев, с нарушением полуды и черными пятнами на поверхности. Консервы с мокрой поверхностью банок после приема насухо протирают и перетаривают в сухие ящики. За состоянием консервов в процессе хранения организуется тщательный контроль. В случае появления на поверхности банок ржавчины производится осмотр и проверяется качество продуктов во всей партии. Консервы мясные и рыбные хранятся в отапливаемых или не отапливаемых помещениях с влажностью не выше 75%. Сроки хранения консервов зависят от вида банок (штампованные, сборные или стеклянные), температурного и влажностного

режима. Для каждого конкретного вида консервов условия хранения определяются действующей нормативно-технической документацией. Хранение консервов при отрицательных температурах не рекомендуется, так как при замораживании, особенно многократном, мышечная ткань мяса и рыбы расслаивается на отдельные волокна, овощи и фрукты размягчаются и теряют свою форму. В процессе хранения консервов следует избегать резких колебаний температуры и относительной влажности.

473. Хранение картофеля и свежих овощей организовывается так, чтобы они оставались здоровыми и сохраняли свои вкусовые качества. Борьба с потерями картофеля и овощей в процессе хранения сводится к мероприятиям, препятствующим развитию микроорганизмов, увяданию овощей и предохраняющим их от замораживания. К этим мероприятиям относятся отбор на хранение лучших, стойких сортов, предохранение от механических повреждений, дезинфекция и содержание в чистоте хранилищ, удаление больных клубней и поддержание нужных температуры и влажности воздуха в хранилищах главным образом путем правильного оборудования хранилищ надежной вентиляцией и умелым ее использованием в различные периоды хранения. Чем выше температура в хранилищах, тем быстрее происходят процессы распада органических веществ в овощах, тем больше убыль в их массе. Хранение картофеля и овощей необходимо обеспечить при незначительных колебаниях температуры в хранилищах, так как при температурных перепадах повышается интенсивность дыхания, и увеличиваются потери. Излишняя влажность воздуха способствует развитию болезнетворных микроорганизмов, а при недостаточной влажности воздуха происходит увядание растительной ткани овощей и картофеля, нарушается состояние клеточной структуры, ослабевает устойчивость против проникновения микроорганизмов. Для различных овощей требуются разные условия хранения (температура, влажность, способы закладки и прочее). Поэтому совместное хранение их в одном овощехранилище нежелательно. Совместное хранение капусты и лука, картофеля и лука, а также капусты с другими овощами и картофелем не допускается. Следует учитывать, что температура в слое овощей всегда выше температуры воздуха в хранилище на 1 -3°C. Разница между температурой воздуха в овощехранилище и температурой в слое хранимых овощей зависит от конструкции овощехранилища, степени загруженности его, высоты слоя загрузки и устройства вентиляции. Температура в слое картофеля и овощей поддерживается от +1 до +3°C. Регулирование температуры и влажности воздуха в помещении достигается при помощи вентиляции. Осенью в период закладки овощей на хранение необходимо удалять из хранилищ излишнюю теплоту и влагу, выделяемые овощами. Когда воздух снаружи помещения холоднее и суше, хранилище необходимо подвергнуть усиленной вентиляции, для чего все двери, окна, люки и вентиляционные трубы держат открытыми. В сырую теплую погоду, когда температура наружного воздуха выше, чем в хранилище, помещение закрывают, так как вентиляция его приведет к повышению

температуры в хранилище и конденсации влаги на овощах. С наступлением устойчивой холодной погоды при температуре наружного воздуха ниже -5°C хранилища должны быть дополнительно утеплены при необходимости снизить температуру в хранилище открывают двери на короткое время по нескольку раз в день, утепляя закрома с картофелем, расположенные у дверей. При температуре наружного воздуха ниже -10°C вентиляцию осуществляют через вытяжные трубы. В случае сильных морозов и снижения температуры в хранилище до 0°C протапливают печи.

474. Для регулярного наблюдения за температурой воздуха в хранилище пользуются термометрами, которые вывешиваются в противоположных сторонах хранилища на уровне пола и один в середине хранилища на уровне верхнего слоя овощей в закромах. Наблюдение за температурой производят ежедневно три раза в день: утром, в середине дня и вечером, не менее двух раз в неделю измеряется температура картофеля и овощей на глубине 25-30 сантиметров от поверхности. Измерения производят путем опускания термометров в вытяжные трубы закровов, или термометры, вделанные в решетчатые трубки, закладывают в глубину слоя овощей. Относительная влажность воздуха определяется при помощи психрометра один раз в день. Для транспортирования и хранения картофеля, овощей и плодов используются поддоны ящичные и ящики. Высота установки продукции в хранилище определяется прочностью тары, высотой хранилища и возможностью погрузочно-разгрузочных средств. Высота штабеля при хранении плодоовощной продукции в поддонах ящичных и ящиках может составлять от 4 до 5,5 метров.

Параграф 6. Содержание и хранение запасов продовольствия

475. Хранение подвижных и неснижаемых запасов продовольствия организуется отдельно от продуктов питания текущего снабжения в специальных отдельно выделенных помещениях склада.

476. Продукты, закладываемые на хранение, хорошего качества, свежей выработки и пригодны для длительного хранения.

477. Освежение запасов продовольствия производится по плану начальника продовольственной службы воинской части.

478. Освежать запасы допускается только при наличии необходимого ассортимента продуктов свежей выработки на складе воинской части.

479. В помещении, где хранятся подвижные и неснижаемые запасы находятся:

стеллажи и подтоварники для хранения продовольствия и имущества;

аварийное освещение;

паспорт хранилища;

стенд пожарного расчета;

документация начальника склада;

расчет выдачи имущества СО;

рабочий инструмент и инвентарь для вскрытия тары;
уборочный инвентарь;
весы товарные до 500 кг;
уголок по контролю за температурным режимом хранения.

Подвижные и неснижаемые запасы продовольствия хранятся на подтоварниках или стеллажах в скомплектованном виде (в сутодачах) разложенными по подразделениям (формированиям). На каждый стеллаж или подтоварник вывешивается стеллажный ярлык с указанием количества продовольствия или имущества, сроков закладки на хранение и допустимый срок хранения.

480. На доске с документацией начальника склада размещается:

план и график освежения продовольствия;
обязанности начальника продовольственного склада;
схема размещения продовольствия и имущества на складе;
сроки хранения продовольствия;
временной график выдачи и погрузки продовольствия и имущества на транспорт;
норма погрузки продовольствия на транспорт.

481. Стенд "Расчет выдачи имущества ОР" содержит необходимые данные для выдачи и погрузки продовольствия и имущества оперативного резерва в транспортные средства.

482. Расчет вывешивается на видном месте в помещении для хранения оперативного резерва и содержит:

данные о погрузочной команде;
данные о выделяемых транспортных средствах;
схему погрузки продовольствия и имущества в транспорт;
накладные на выдачу имущества.

Параграф 7. Порядок ведения учета на продовольственном складе воинской части

483. В основном хранилище (помещении) продовольственного склада имеется следующая документация:

контрольная тетрадь для записи замечаний лиц, проверяющих склад;
книга учета сданных документов;
книга складского учета материалов;
книга (карточка) учета температуры и влажности;

карточка регистрации температуры и относительной влажности воздуха в хранилище

журнал инструктажа личного состава по технике безопасности.

484. На доске документации начальника склада:

сроки хранения продовольствия схема;
размещения продовольствия и имущества на складе;

обязанности начальника продовольственного склада;
образцы учетных документов;
образцы подписей должностных лиц, клейм, оттисков печатей.

485. В рабочей папке начальника склада:

инструкции по содержанию складских помещений, правилам хранения продовольствия (имущества, техники), ведения борьбы с вредителями продовольствия и поддержания оптимальной температуры и влажности воздуха;

инструкции по правилам эксплуатации электросиловых установок и технике безопасности при работе в складе (разрабатываются и утверждаются в воинской части);

инструкция по действиям личного состава и порядку эвакуации имущества при стихийном бедствии, пожаре и по сигналам оповещения о радиоактивном, химическом и бактериологическом заражении;

инструкция о порядке проведения осмотра помещений склада перед закрытием;

инструкция по борьбе с вредителями продовольствия;

показатели качества продуктов;

план и график освежения продовольствия.

486. Опись внутреннего оборудования, инвентаря и инструмента размещается внутри каждого помещения на высоте 1,5 метра от пола с левой стороны от входа.

487. Карточки (книга) регистрации температуры и относительной влажности воздуха закрепляются на высоте 1,5 метра от пола в местах расположения психрометров и термометров.

488. Стеллажный (штабельный) ярлык размером 10 на 15 см размещается на высоте 1,5 метра от пола по центру или с правой стороны стеллажа (штабеля).

489. Учету на складе воинской части подлежат все материальные средства службы, независимо от их назначения и источников поступления:

табельные, не табельные;

текущего снабжения;

длительного хранения и специального назначения.

490. При этом учет материальных средств длительного хранения ведется отдельно от запасов текущего снабжения.

491. Учет материальных средств заключается в оформлении приходных и расходных операций установленными оправдательными документами и осуществлении правильных и своевременных записей в книгах учета.

492. Ответственность за состояние учета на складе и за своевременное представление продовольственной службе части документов приема и выдачи материальных средств несет начальник склада.

493. Учет материальных средств ведется в натуральных показателях и стандартных единицах измерений (тонна, килограмм, штука, комплектах). Исключением является отпуск материальных средств (в разрешенных случаях) за плату, а также при

определении размера утрат, недостач и при предъявлении претензий, когда наряду с натуральными показателями в расходных документах и книгах учета указываются цены и стоимость материальных средств.

494. Основной задачей учета на складе является отражение в документах учета наличия, движения и качественного (технического) состояния материальных средств на основании правильно оформленных оправдательных документов. Под учетом движения материальных средств понимаются, в первую очередь, приходные и расходные операции, связанные с поступлением и расходом материальных средств.

495. К первичным относятся учетные документы, по которым оформляются приходные и расходные операции, изменения качественного (технического) состояния материальных средств:

доверенность;

накладная на внутреннее перемещение;

раздаточно (сдаточная) ведомость выдачи материальных ценностей.

496. Первичные учетные документы являются основанием для записей учетных данных в книге складского учета запасов форма № М-17. Записи в ней ведутся материально-ответственным лицом по наименованиям, сорту, количеству материальных ценностей.

497. В книге отражается наличие, движение и качественное состояние продовольствия и имущества службы за определенный период по складу.

498. К документам вспомогательного характера относятся:

инвентаризационная опись;

стеллажные (штабельные) ярлыки;

сертификаты качества и ветеринарные справки на скоропортящиеся продукты.

499. Эти учетные документы способствуют выполнению операций, связанных с движением качественного (технического) состояния материальных средств.

500. Книги учета нумеруются, прошнуровываются, закрепляются мастичной печатью "Для пакетов" и количество в них листов удостоверяется подписью начальника продовольственной службы при ее регистрации в журнале регистрации учетных документов.

501. В книгах учет для каждого наименования материальных средств отводится определенное количество страниц.

502. Первоначальные записи в новых книгах об остатках материальных средств, перенесенных из других книг учета, производятся со ссылкой на номера этих книг. Записи об остатках, переписанных из других книг, подтверждаются подписями начальника продовольственной службы и лица, ведущего учет материальных средств.

503. В остальных случаях, первоначальные записи в новых книгах учета производится на основании первичных документов, а также актов инвентаризации (передачи).

504. В дальнейшем записи в книгах учета о наличии, движении и качественном (техническом) состоянии материальных средств производится только на основании подлинных, законно и правильно оформленных первичных документов, предварительно зарегистрированных в журнале регистрации отдельно приходных и расходных документов.

505. Сверка итогов по приходу, расходу и остатков материальных средств в книгах учета производится в сроки, установленные начальником продовольственной службы, но не реже одного раза в квартал. Результаты сверки удостоверяются подписями должностных лиц, ответственных за учет и докладываются заместителю командира части по тылу.

506. Отпуск продовольствия со склада в столовую производится по накладной. Основанием для выписки накладной являются данные дневника учета движения военнослужащих, состоящих на продовольственном обеспечении и меню-раскладки продуктов.

507. Количество продуктов, подлежащих отпуску и выданных, указывается в накладной с точностью:

- до килограмма для картофеля и овощей;
- до грамма для чая и специй
- до одной десятой килограмма для остальных продуктов.

Параграф 8. Оборудование мест хранения (стоянок) технических средств продовольственной службы

508. Допускается хранение технических средств продовольственной службы под навесами и на открытых стоянках (площадках) с твердым покрытием.

509. Места хранения (стоянок) технических средств продовольственной службы в воинской части соответствует:

назначению, виду и конструктивным особенностям техническими средствами продовольственной службы;

позволять размещение необходимого оборудования для проведения технического обслуживания и средств, обеспечивающих приведение технических средств продовольственной службы в готовность к использованию по назначению в кратчайшие сроки;

обеспечивать удобство размещения технических средств с промежутками между ними, достаточными для выполнения работ по контролю технического состояния и техническому обслуживанию, и подготовке их к применению (использованию по назначению);

обеспечивать безопасность работы личного состава и выполнение пожарных требований.

510. В каждом подразделении на стоянке машин оборудуется технический уголок с документацией подразделения.

511. Документация включает:

требования безопасности при работе на технических средствах; перечень работ по техническому обслуживанию технических средств; технологическую карту снятия техники с хранения и приведения их в готовность к боевому применению (в летний и зимний периоды эксплуатации); основные эксплуатационные характеристики технических средств; перечень и количество горючего и смазочных материалов, специальных жидкостей, применяемых на данном образце; график проверки состояния техники должностными лицами подразделения; порядок проверки и оценки состояния технических средств, паспорт хранилища (навеса, открытой площадки).

Каждое хранилище оборудуется:

внутренним пожарным водопроводом;

общей приточно-вытяжной вентиляцией или естественной вентиляцией;

системой отвода отработавших газов от подогревателей и двигателей;

основным и аварийным освещением;

системой противопожарной защиты и охранной сигнализацией;

молниезащитными установками.

512. Внутренние размеры хранилищ определяются исходя из необходимости обеспечения минимальных расстояний между техникой и основными несущими и ограждающими конструкциями.

513. Полы хранилищ выполняются с твердым покрытием, стойким к воздействию горючего и смазочных материалов, образованию крошки, песка и пыли.

514. Уровень пола в хранилищах превышает уровень спланированной земли у здания и отметку покрытия площадки перед хранилищами не менее чем на 0,15 метров и иметь уклон в сторону лотков и приемков.

515. По всей длине хранилища строятся бетонные площадки шириной не менее 20 метров из сборных железобетонных плит или монолитного бетона.

516. Вокруг здания делаются отмостки из асфальтобетона. А над рабочими дверями хранилищ сооружаются козырьки для защиты грузов от атмосферных осадков.

Параграф 9. Оборудование навеса для размещения техники

517. Навес для размещения на местах хранения (стоянок) техники сооружается полужакрытого типа и защищает машины от прямого воздействия солнечного излучения и атмосферных осадков.

518. Навесы бывают двух типов: без стен и со стенами с одной, двух или с трех сторон.

519. Навесы целесообразно располагать так, чтобы они были ориентированы короткой или закрытой стороной в направлении преобладающих ветров.

520. Оборудование навесов и размещение в них техники осуществляется в соответствии с требованиями, предъявляемыми к хранилищам, за исключением требований по регулированию параметров температуры и влажности.

521. Полы навесов должны иметь уклон от 10 до 20 к стороне, не имеющей стены. При возвышении пола над поверхностью земли менее чем на 0,2 метра вокруг навесов должны быть устроены водоотводные каналы (кювет).

522. Деревянные конструкции навесов обрабатываются огнезащитным составом, а места их соприкосновения с грунтом – антисептиком.

Параграф 10. Открытая площадка для размещения техники

523. Открытая площадка для размещения на ней технических средств прямоугольной формы и ориентирована короткой стороной в направлении преобладающих ветров. Вокруг площадки должны быть водоотводные каналы (кюветы).

524. Открытая площадка имеет твердое покрытие (бетонное, асфальтобетонное, гравийно-щебеночное или булыжное).

525. Уровень поверхности площадок выше уровня грунтовых вод не менее чем на 0,5 метра. Грунт на стоянке выдерживает давление не менее 5 кгс/см².

Приложение 1 к Правилам
по организации деятельности
продовольственной службы
в воинских частях
гражданской обороны

АТТЕСТАТ № _____ воинской части 00000

Признак информации	Регистрационный № _____			№ листа	К о д документа	№ документа	Дата документа
Основание (цель) операции				Код операции	Служба (орган управления)	Воинская часть (соединение)	
№ п/п	Наименование материальных средств	Код номенклатуры	Единица измерения	Положено по табелям (натуральным нормам)	Имеется в наличии		Дата выдачи в пользование (эксплуатацию)
					Категория (сорт)	Количество	
1	2	3	4	5	6	7	8

(оборотная сторона формы)

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Положено по табелям (Имеется в наличии		Дата выдачи в пользование (

	материальны ых средств	К о д номенклату ры		натуральны м нормам)	Категория ((Количество сорт)	эксплуатаци ю)	
1	2	3	4	5	6	7	8
Итого:							

Остаток непогашенных начетов по утратам материальных средств _____
тенге

Дата проведения последней ревизии " _____ " _____ 20__ г.

(должность, в/звание, подпись, фамилия)

М.П.

(должность, в/звание, подпись, фамилия)

С указанным в аттестате количеством и качеством материальных средств,
числящихся за воинской частью согласен

(должность, в/звание, подпись, фамилия)

" _____ " _____ 20__ г.

Приложение 2 к Правилам
по организации деятельности
продовольственной службы
в воинских частях
гражданской обороны

АТТЕСТАТ № _____ на фураж

(наименование воинской части, где состоит в списке)

удостоверяет, что " _____ " _____

(цифрой и прописью) (служебных собак)

(номер документа)

и списку на обороте, убывших _____

(наименование воинской части, куда убыли)

в период _____

(дата убытия) (дата прибытия)

удовлетворены фуражным довольствием _____

(по какое число (дата) прописью)

по норме _____

(прописью)

Роспись в получении аттестата: _____

(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

Заместитель командира воинской части (по тылу)

Начальник продовольственной службы воинской части

Исключены:

Приказ по части № _____
параграф _____ от " _____ " _____ 20 ____ года.

Специалист (делопроизводитель) тыла воинской части

Приложение 3 к Правилам
по организации деятельности
продовольственной службы
в воинских частях
гражданской обороны

СПРАВКА НА ФУРАЖ № _____

(наименование подразделения)

Удостоверяет, что собака под кличкой _____
(кликка служебной собаки)

удовлетворена (ы) фуражным довольствием по " _____ " _____ 20 ____ г.

включительно

Командир подразделения _____
(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

" _____ " _____ 20 ____ года

По дневнику зачислена или исключена с " _____ " _____ 20 ____ г.

Специалист (делопроизводитель) тыла воинской части

(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

Приложение 4 к Правилам
по организации деятельности
продовольственной службы
в воинских частях
гражданской обороны

ДНЕВНИК

учета движения служебных собак, состоящих на продовольственном обеспечении воинской части 00000 (наименование воинской части)

за _____ месяц 20 ____ года

Раздел 1. Продовольственное обеспечение служебных собак

--	--	--	--	--	--

Итого к выдаче																			
Фактически и выдано																			

Выдачу произвел: _____

(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии), подпись)

Разнесено по книге учета специалист (делопроизводитель):

_____ (в/звание, Ф.И.О. (при его наличии), подпись)

" _____ " _____ 20__ г.

Приложение 6 к Правилам
по организации деятельности
продовольственной службы
в воинских частях
гражданской обороны
УТВЕРЖДАЮ
Начальник
подразделения (столовой)

(в/звание, Ф.И.О.
(при его наличии))

ГРАФИК

работы поваров в период с _____ по _____ 20__ года

Ф.И.О. повара	Дни недели и время														Количество дежурств	Количество рабочих часов, чел./час			
	понедельник		вторник		среда		четверг		пятница		суббота		воскресенье						
	время работы	время работы	время работы	время работы	время работы	время работы	время работы	время работы	время работы	время работы	время работы	время работы	время работы	время работы					

Инструктор – повар (старший повар):

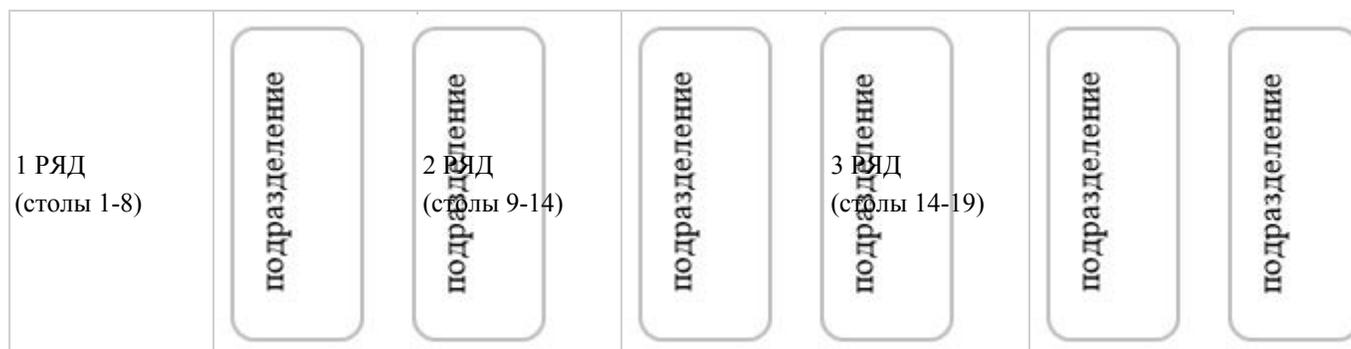
_____ (в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

Приложение 7 к Правилам
по организации деятельности
продовольственной службы
в воинских частях
гражданской обороны
УТВЕРЖДАЮ
Заместитель командира
воинской части
по тылу 00000

(в/звание, Ф.И.О.
(при его наличии))

СХЕМА

закрепления столов за подразделениями воинской части _____



Начальник продовольственной службы воинской части

(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

Приложение 8 к Правилам
по организации деятельности
продовольственной службы
в воинских частях
гражданской обороны

**ЗАЯВКА № _____ на обеспечение питанием военнослужащих _____,
состоящих (наименование воинской части)**

на продовольственном обеспечении по состоянию на " ____ " _____ 20 ____ г.

№ п/п	Наименование подразделения	Количество военнослужащих, состоящих на продовольственном обеспечении по основным нормам и дополнительным пайкам к основным нормам					
		3	4	5	6	7	8
1	2	3	4	5	6	7	8

Начальник продовольственной службы

(в/звание, подпись, Ф.И.О. (при его наличии))

Приложение 9 к Правилам
по организации деятельности
продовольственной службы
в воинских частях
гражданской обороны

Образец

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ТОО (ИП) _____

Командир воинской части 00000

(Ф.И.О. (при его наличии))

(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

АКТ

приема-передачи помещений столовой и продовольственного склада воинской части 00000
ТОО (ИП) на период с _____ 20__ года по _____ 20__ года

Комиссия, назначенная приказом командира воинской части 00000 от " ____ " _____
_____ 20__ года в составе:

Председателя: _____
(должность, в/звание, Ф.И.О.)

Членов комиссии: _____
(должность, в/звание, Ф.И.О.)

в присутствии начальника подразделения (начальника столовой),

(должность, в/звание, Ф.И.О.)
старшего специалиста (начальника продовольственного склада)

(должность, в/звание, Ф.И.О.)
и заведующей производством

(должность, в/звание, Ф.И.О.)

произвели прием-передачу помещений столовой и продовольственного склада
воинской части, а именно:

Столовая воинской части:

Вестибюль с гардеробом и умывальником

Вестибюль предусмотрен площадью из расчета 50 м². В вестибюле имеются
вешалки (10% от числа питающихся за одну смену), оборудованы умывальниками в
количестве 4-х комплектов (один кран на 100 посадочных мест), состояние помещения
удовлетворительное, освещение имеется.

В вестибюле вывешены:

- нормы продовольственных пайков (1 стенд);
- нормы обеспечения столово-кухонной посудой (1 стенд);

- раскладки продуктов и меню на текущий день (оформляется в виде светящегося табло) (2 планшета);

- план закрепления столов за подразделениями (1 планшет).

Входные двери в столовую металлические двухстворчатые в удовлетворительном состоянии.

Указывается полное описание помещения и имеющегося в нем имущества, в том числе его техническое состояние.

Обеденный зал

Обеденный зал столовой имеет площадь 200 м². Прием пищи предусматривается в одну смену, при необходимости в несколько смен. В зале установлены шестиместные (четыреместные) столы с гигиеническим покрытием в количестве 25 штук (лавки в количестве 50 штук).

Указывается полное описание помещения и имеющегося в нем имущества, в том числе его техническое состояние.

Овощной цех

Овощной цех состоит из двух отделений площадью по 30 м². Между первым и вторым отделениями установлена ванна с подводом холодной воды в количестве 1 штуки. Для технических нужд столовой в первом отделении цеха установлен водоразборный кран на высоте 800 мм от пола. Во втором отделении установлены: машина овощерезательная в количестве 1 штуки; столы производственные в количестве 2-х штук; ванны передвижные в количестве 2-х штук.

Указывается полное описание помещения и имеющегося в нем имущества, в том числе его техническое состояние.

Мясной цех

Мясной цех площадью 45 м². Оборудование в цехе установлено в виде технологической линии вдоль стен; весы товарные в количестве 1 штуки. На рабочих местах имеются разделочные доски в количестве 3-х штук и комплект ножей "Поварская тройка" в количестве 2-х комплектов. В мясном цехе имеются инструкции по правилам эксплуатации.

Указывается полное описание помещения и имеющегося в нем имущества, в том числе его техническое состояние.

Рыбный цех

Горячий цех

Холодный цех

Помещение для остывания сладких блюд

Помещение для мучных изделий

Помещение для нарезки и хранения хлеба

Помещение для порционирования продуктов единовременной выдачи

Моечная столовой посуды

Моечная кухонной посуды
Охлаждаемая камера для продуктов
Кладовая для сухих продуктов
Комната для отдыха поваров
Душевая и туалет
Продовольственный склад части:
Овощехранилище
Основное хранилище

Указанные в акте помещения и находящееся в нем имущество сдано в указанном порядке, претензий к сдающим не имеется.

Сдал (а) помещения столовой: _____
(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

Принял (а) помещения столовой: _____
(Ф.И.О. (при его наличии))

Свидетельствую: Начальник продовольственной службы воинской части

(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

Председатель комиссии: _____
(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

Члены комиссии: _____

(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

Приложение 10 к Правилам
по организации деятельности
продовольственной службы
в воинских частях
гражданской обороны

Образец

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ТОО (ИП) _____
00000

Командир воинской части

(Ф.И.О. (при его наличии))

(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

АКТ

**приема-передачи имущества воинской части 00000 ТОО (ИП) на период с _____ 20__
года по _____ 20__ года**

Комиссия, назначенная приказом командира воинской части 00000 от " ____ " _____
_____ 20__ года в составе:

Председателя: _____
(должность, в/звание, Ф.И.О.)

Членов комиссии: _____
(должность, в/звание, Ф.И.О.)

в присутствии начальника подразделения (начальника столовой),

(должность, в/звание, Ф.И.О.)

старшего специалиста (начальника продовольственного склада)

(должность, в/звание, Ф.И.О.)

и заведующей производством

(должность, в/звание, Ф.И.О.)

произвели прием-передачу материальных ценностей столовой и
продовольственного склада воинской части, а именно:

Столовая воинской части:

№ п/п	Наименование материальной ценности	Ед. изм.	Кол-во	Цена (тенге)	Сумма (тенге)	Примечание
1						

2						
3						
4						
Общая сумма:						

Продовольственный склад воинской части:

№ п/п	Наименование материальной ценности	Ед. изм.	Кол-во	Цена (тенге)	Сумма (тенге)	Примечание
1						
2						
3						
4						
Общая сумма:						

Указанные в акте материальные ценности сданы в указанном порядке, претензий к сдающим не имеется.

Сдал (а) имущество столовой: _____
(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

Принял (а) имущество: _____
(Ф.И.О. (при его наличии))

Сдал (а) имущество склада: _____
(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

Принял (а) склада: _____
(Ф.И.О. (при его наличии))

Свидетельствую: Начальник продовольственной службы воинской части

(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

Председатель комиссии: _____
(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

Члены комиссии:

(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

в воинских частях
гражданской обороны
Утверждаю
Командир воинской части 0000
(наименование воинской части)

(в/звание, подпись и Ф.И.О.
(при его наличии)
М.П.

АКТ

оплаты оказанных услуг по организации питания и снабжения продовольствием

военнослужащих _____ (наименование
воинской части) за период с "___" по "___" _____ 20__ г.

В соответствии с заключенным договором государственных закупок по организации питания и снабжения продовольствием в период с "___" по "___" _____ 20__ г. оказаны услуги:

1. По натуральной норме 1 "Общевойсковой паек военнослужащих срочной службы": ___ суточных дач х ___ тенге ___ тиын (стоимость пайка) = _____ тенге ___ тиын (общая сумма);

2. По натуральной норме 1 "Общевойсковой паек военнослужащих при несении боевого дежурства": ___ суточных дач х ___ тенге ___ тиын (стоимость пайка) = _____ тенге ___ тиын (общая сумма);

3. По дополнительному пайку к основным нормам "Праздничный паек": ___ суточных дач х ___ тенге ___ тиын (стоимость пайка) = _____ тенге ___ тиын (общая сумма);

Итого оказано услуг за период с "___" по "___" _____ 20__ г. на общую сумму _____ тенге ___ тиын

Заместитель командира части по тылу

(в/звание, подпись и Ф.И.О. (при его наличии))

Старший помощник начальника штаба

(в/звание, подпись и Ф.И.О. (при его наличии))

Начальник финансовой службы

(в/звание, подпись и Ф.И.О. (при его наличии))

Начальник продовольственной службы

(в/звание, подпись и Ф.И.О. (при его наличии))

С актом оплаты оказанных услуг по организации питания и снабжения продовольствием военнослужащих воинской части согласен (а), претензий не имею:

Директор _____
(Ф.И.О.) (при его наличии)

М.П.

Приложение 12 к Правилам
по организации деятельности
продовольственной службы
в воинских частях
гражданской обороны

АКТ

сверки взаиморасчетов по оплате оказанных услуг питания

Мы, нижеподписавшиеся:

ООО (ИП) _____ и воинская часть _____ составили
настоящий акт сверки взаимных расчетов по оплате услуг питания:

Текст записи	ООО (ИП)		Воинская часть	
	Дебет	Кредит	Дебет	Кредит
1	2	3	4	5
Сальдо на начало _____				
Итого оборотов				
Сальдо на конец _____				

Руководитель _____

Руководитель _____

(Ф.И.О.) (при его наличии)

(Ф.И.О.) (при его наличии)

Бухгалтер _____

Бухгалтер _____

(Ф.И.О.) (при его наличии)

(Ф.И.О.) (при его наличии)

Приложение 13 к Правилам
по организации деятельности
продовольственной службы
в воинских частях
гражданской обороны
Командиру воинской части 0000

(в/звание, Ф.И.О.
(при его наличии))

Заявка для зачисления на продовольственное обеспечение военнослужащих по контракту, несущих дежурство и выполняющих служебные задачи в составе расчетов по воинской части 00000 на " ____ " _____ 20 ____ года

В соответствии с утвержденным составом расчета, несущего дежурство и выполняющих

служебные задачи в _____

(указать место несения дежурства и выполнения СЗ)

прошу Вас зачислить на продовольственное обеспечение военнослужащих по контракту в следующем порядке:

завтрак – ___ человек;

обед – ___ человек;

ужин – ___ человек.

Старший группы: _____

(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

Приложение 14 к Правилам
по организации деятельности
продовольственной службы
в воинских частях
гражданской обороны

Форма

КНИГА КОНТРОЛЯ ЗА ПОЛНОТОЙ ЗАКЛАДКИ ПРОДУКТОВ № _____

(наименование воинской части, подразделения)

Начата " _____ " _____ 20 ____ года

Окончена " _____ " _____ 20 ____ года

Дата	Прием пищи	Наименование продуктов питания	Единица измерения	Количество личного состава на довольствии	Количество закладываемых продуктов в котел (вес в кг)				Ф.И.О., подпись старшего повара смены	Ф.И.О., в/звание, подпись дежурного столовой	Заключение дежурного медицинского работника	Заключение дежурного офицера, военнослужащего по контракту)
					По меню-раскладке	Отходы при первичной обработке	Фактически	Недостает				
	Завтрак											
	Обед											
	Ужин											

Сверено с раскладкой продуктов, расхождений не имеется:

Начальник столовой

(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

Правильность ведения записей проверил:
Начальник продовольственной службы

(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

Приложение 15 к Правилам
по организации деятельности
продовольственной службы
в воинских частях
гражданской обороны

Форма

КНИГА УЧЕТА КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ № _____

(наименование воинской части, подразделения)

Начата " _____ " _____ 20 ____ года

Окончена " _____ " _____ 20 ____ года

Прием пищи	Наименование блюд по раскладке на " _____ " _____ 20 ____ г.	Заложено в котел, кг			Фактическая масса, кг/грамм			Ф.И.О. повара, приготовившего пищу	Заключение врача (фельдшера) о качестве готовой пищи и санитарного состояния и столовой	Разрешение дежурного по части на выдачу пищи	Оценка командира части (проверяющего лица) вкусовых качеств готовой пищи и полноты порций
		крупы (макарон. изделия)	Картофеля и овощей	фактическая масса	% отходов	Мяса (рыбы)	Мяса (рыбы)				
Завтрак											
Обед											
Ужин											

Остаток сэкономленных в столовой к концу дня: хлеба ____ кг, специй ____ г

Дежурный по столовой _____ Инструктор – повар _____

(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии)) (в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

Правильность ведения записей и остатки продуктов проверил:

Начальник продовольственной службы воинской части

(в/ звание, подпись, Ф.И.О.)

Приложение 16 к Правилам
по организации деятельности
продовольственной службы
в воинских частях
гражданской обороны
Командир воинской части 0000

(в/звание, Ф.И.О.
(при его наличии))

АКТ № _____ проведения контрольно-показательной варки пищи

" _____ " _____ 20__ года г. Караганда

В соответствии с Правилами по организации деятельности продовольственной службы в воинских частях гражданской обороны мной, начальником продовольственной службы воинской части 00000 проведена контрольно-показательная варка пищи в столовой воинской части 00000 с приготовлением для всего личного состава завтрак, обед, ужин.

В контрольно-показательной варке пищи участвовали: начальник столовой , заведующая производством организатора питания ТОО (ИП) , повара , (перечисляются все должностные лица в звании и по-фамильно), всего _____ человек.

Столовая воинской части к проведению контрольно-показательной варки пищи готова, проведен косметический ремонт овощного цеха, подведена ванна в мясном цеху, разделочные доски в рыбном цеху заменены, разделочные ножи промаркированы , санитарное состояние помещений столовой удовлетворительное, технологическое оборудование в рабочем состоянии.

(указывается проведенная работа по подготовке столовой, санитарное состояние производственных помещений столовой, техническое состояние оборудования)

При проведении варки пища готовилась согласно меню-раскладки продуктов, по которой предусматривалось приготовление следующих блюд:

Завтрак – _____ (второе блюдо);

Обед – _____ (холодная закуска),

_____ (первое блюдо),

_____ (второе блюдо),

_____ (третье блюдо);

Ужин – _____ (второе блюдо).

Продукты в столовую получены по накладной № ____ от _____ 20__ года в соответствии с утвержденной меню-раскладкой продуктов и количеством питающихся (258 человек).

(доставка продуктов в столовую и их хранение до кулинарной обработки)

При первичной обработке продуктов отходы составили:

Продукты	Количество, подлежащее первичной обработке, кг	Отходы				Масса после первичной обработки, кг
		по норме		фактические		
		масса, кг	%	количество, кг	%	

Отходы при первичной обработке картофеля превышены, причина в несоответствии с качеством картофеля в количестве 65 кг (мелкий семенной), данное количество заменено.

(причины превышения отходов и меры, принятые по их сокращению)

Фактический выход готовых блюд по сравнению с расчетными данными составил:

Блюда	Выход порций, грамм		Результат, грамм	
	расчетный	фактический	больше расчетного	меньше расчетного
			-	-
				5
			-	-
			-	-
			-	-
			-	-

Салат из свежих огурцов с луком: Отходы при первичной обработке огурцов превышен, причина в несоответствии с качеством огурцов в количестве 4 кг (подвергся порче), данное количество заменено.

(отклонение фактического выхода от расчетного, причины и меры, принятые к устранению этого недостатка)

Органолептическая оценка приготовления пищи:

№ п/п	Блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус, запах	Консистенция
1					
2					
3					

Порядок раздачи блюд:

Сервировка столов при поточном методе раздачи пищи состоит из следующего: на столы выставляются приборы для специй, может выставляться заранее масло коровье.

В начале линии подносы укладываются в стопки, а столовые приборы – в кассеты по видам.

Готовая пища подается на линию за 10-15 мин до прихода личного состава в такой последовательности:

На завтрак и ужин – нарезанный хлеб на подносах, чай в кружках, масло коровье, продукты единовременной выдачи на тарелках для каждого питающегося, гарнир, мясные порции в соусе в 30-60-литровых наплитных котлах или рыба в противнях;

На обед – нарезанный хлеб на подносах, холодная закуска на тарелках для каждого питающегося, третье блюдо в кружках на подносах, первое блюдо, гарнир, мясные порции в наплитных котлах продукты единовременной выдачи.

На линии перед поваром, выдающим готовую пищу, ставится контрольная тарелка с блюдом.

Посуда, предназначенная для раздачи пищи, заранее измеряется. Емкость ее известна всем поварам. Раздача первых и вторых блюд производится отдельными разливательными ложками.

Выдача первых блюд производится равномерно со дна и из верхней части котла (бака).

При раздаче в каждую тарелку или миску с первым блюдом добавляется жир, снятый с поверхности. Каши, картофельное пюре и другие гарниры ко вторым блюдам кладутся в тарелки вымеренными разливательными ложками. Мясные и рыбные порции выдаются, как правило, в одной тарелке вместе с гарниром для второго блюда. Порционные мясные и рыбные блюда, котлеты и биточки выдаются личному составу поштучно каждому под контролем инструктора-повара, а такие как азу, рагу, гуляш и другие, мелко кусковые блюда выдаются с помощью мерных разливательных ложек.

(указывается порядок раздачи блюд, отмечается также соблюдение установленных требований по сервировке столов, подаче хлеба, организации приема пищи)

Оценка вкусовых качеств приготовленной пищи (по определению питающихся):

№ п/п	Блюдо	Оценка блюда	Замечания и предложения
1			-
2			-

Оценка работы поваров (по проведенной контрольно-показательной варки пищи):

№ п/п	в/звание, Ф.И.О. повара	Наименование приготовленного блюда	Оценка приготовленного блюда	Недостатки, выявленные в ходе проведения
1				
2				
3				

Выполнение предложений и выявленных недостатков (по итогам предыдущей проведенной контрольно-показательной варки пищи):

По итогам предыдущей контрольно-показательной варки пищи устранены недостатки по первичной обработке картофеля и овощей (превышение норм отходов), предложения по точному соблюдению норм заливки воды приняты к исполнению и соблюдены.

(указывается выполнение предложений и устранение недостатков по предыдущей контрольно-показательной варке пищи)

Выводы и предложения (по итогам проведенной контрольно-показательной варки пищи):

Контрольно-показательная варка пищи проведена в полном объеме, участниками выполнены все мероприятия по соблюдению санитарно-эпидемиологических условий при приготовлении пищи. Недостатки: при приготовлении второго блюда (гарнира) каши овсяной превышены сроки варки, при приготовлении холодной закуски превышены нормы отходов огурцов свежих.

(указывается общие выводы, предложения и недостатки, выявленные в ходе проведения контрольно-показательной варки пищи)

Начальник продовольственной службы воинской части:

(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

Ознакомлены:

Начальник столовой _____

(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

Заведующая производством ТОО "Арман" _____

(подпись, Ф.И.О.)

Повара:

(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

Приложение 17 к Правилам
по организации деятельности
продовольственной службы
в воинских частях
гражданской обороны

Форма

№ п/п	мероприятия и работ	количество	потребность	откуда выделяется	в транспорте	потребность	факт. выделяется	1 квартал	2 квартал	3 квартал	4 квартал	исполнитель	выполнении
Освежение запасов текущего хранения													
1													
2													
3													
Освежение запасов длительного хранения													
1													
2													

Заместитель командира части по тылу:

(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

Начальник продовольственной службы воинской части:

(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

Приложение 19 к Правилам
по организации деятельности
продовольственной службы
в воинских частях
гражданской обороны

Форма

Согласовано

Утверждаю и принято к исполнению

Руководитель ТОО (ИП) _____

Командир воинской части 00000

(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

ГРАФИК

освежения продовольствия на продовольственных складах текущего и длительного хранения воинской части 00000 ТОО (ИП) на 20__ год

№ п/п	Наименование продовольствия	Ед. изм.	Общее кол-во, кг	Распределение по месяцам											
				январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь
1															
2															
3															
4															

Заместитель командира части по тылу:

(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

Начальник продовольственной службы воинской части:

(в/звание, Ф.И.О. (при его наличии))

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