

**Об утверждении норм снабжения продовольствием, кормами, оборудованием и столово-кухонной посудой Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан на мирное время**

*Утративший силу*

Постановление Правительства Республики Казахстан от 23 декабря 2005 года N 1281. Утратило силу постановлением Правительства Республики Казахстан от 16 ноября 2018 года № 772

Сноска. Утратило силу постановлением Правительства РК от 16.11.2018 № 772.

**Примечание РЦПИ!**

В соответствии с Законом РК от 29.09.2014 г. № 239-V ЗРК по вопросам разграничения полномочий между уровнями государственного управления см. приказ Министра обороны Республики Казахстан от 18 июня 2015 года № 353.

Сноска. Заголовок постановления в редакции постановления Правительства РК от 11.11.2013 № 1204 (вводится в действие с 01.01.2014).

В соответствии с подпунктом 11) статьи 7 Закона Республики Казахстан от 7 января 2005 года "Об обороне и Вооруженных Силах Республики Казахстан" и в целях обоснованного истребования и использования продовольствия в Вооруженных Силах, других войсках и воинских формированиях Республики Казахстан Правительство Республики Казахстан **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить прилагаемые нормы снабжения продовольствием, оборудованием и столово-кухонной посудой Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан на мирное время.

2. Осуществлять закуп оборудования и столово-кухонной посуды поэтапно в пределах выделенных средств из республиканского бюджета на соответствующий год.

3. Признать утратившими силу некоторые решения Правительства Республики Казахстан согласно приложению.

4. Настоящее постановление вводится в действие с 1 января 2006 года.

*Премьер-Министр  
Республики Казахстан*

Утверждены  
постановлением Правительства  
Республики Казахстан  
23 декабря 2005 года № 1281

## Нормы

**снабжения продовольствием, кормами, оборудованием и столово-кухонной посудой Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан на мирное время**

Сноска. Нормы снабжения в редакции постановления Правительства РК от 11.11.2013 № 1204 (вводится в действие с 01.01.2014).

### Норма 1

#### "Общевойсковой паек"

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

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

\* при невозможности их выдачи заменять согласно норм

1. По данной норме за счет государства снабжать:

1) военнослужащих срочной службы, за исключением получающих продовольствие по другим нормам;

2) военнослужащих, в независимости от их ведомственной принадлежности, отбывающих наказание на гауптвахте;

3) военнообязанных призванных на воинские сборы, студентов военных кафедр, проходящих военную подготовку, курсантов военных учебных заведений (военных факультетов), в период прохождения сборов (стажировки), а также военнослужащих, прибывших в эти части, подразделения в командировку;

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

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

- 6) военнослужащих при несении вахты на маяках;
- 7) военнослужащих во время несения боевого дежурства;
- 8) военнослужащих во время участия в полевых выходах;
- 9) военнослужащих при несении службы в суточном наряде;
- 10) военнослужащих при несении службы в карауле;
- 11) военнослужащих при сопровождении воинских и специальных грузов (воинских эшелонов) при их перевозке и в пути следования к месту приемки этих грузов или возвращении после сдачи.

### **Дополнительный паек к основным нормам "Обеспечение питьевой водой"**

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

По данной норме за счет государства снабжать военнослужащих в полевых выходах, на учениях, маневрах, полигонах, в районах стихийных бедствий и катастроф, в условиях чрезвычайного положения, при вооруженных конфликтах, в миротворческих операциях.

### **Дополнительный паек к основным нормам "При сопровождении воинских эшелонов"**

№ п/п	Наименования продуктов	г/день на 1 человека
1.	Мясо говядины 1 категории	120
2.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	20
3.	Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	100
4.	Сахар-песок	25
5.	Сметана*, жирность не менее 15 %	-30
6.	Творог*, жирность не менее 9 %	-30

\* данные продукты основной нормы при выдаче дополнительной нормы не выдаются.

По данной норме за счет государства снабжать военнослужащих, назначенных в состав караула (команд) для сопровождения воинских эшелонов, при перевозке грузов и в пути следования к месту приемки этих грузов и возвращении после их сдачи.

## **Дополнительный паек к основным нормам "Для роты почетного караула"**

№ п/п	Наименования продуктов	г/день на 1 человека
1.	Мясо говядины 1 категории	100
2.	Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	150
3.	Сыр сычужный твердый	10
4.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	15
5.	Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины)	50

По данной норме за счет государства снабжать военнослужащих срочной службы роты почетного караула Вооруженных Сил, военнослужащих

церемониальных подразделений Республиканской гвардии.

Дополнительно выдавать за счет государства военнослужащим

Республиканской гвардии в дни торжественных встреч и проводов – мясо говядины первой категории – 100 г.

## **Дополнительный паек к основным нормам "Праздничный паек"**

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

По данной норме за счет государства снабжать:

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

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

Дополнительно выдавать за счет государства военнослужащим

Республиканской гвардии в праздничные дни и в дни празднования

образования части: печенье – 20 г, конфеты – 30 г, дрожжи хлебопекарные прессованные – 0,3 г, масло подсолнечное – 5 г, сахар-песок – 10 г.

### **Дополнительный паек к основным нормам "При несении службы в карауле"**

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

По данной норме за счет государства снабжать военнослужащих при несении службы (вахты) в составе караулов по охране военных и государственных объектов, исправительных учреждений, железнодорожных караулов по охране осужденных и лиц, заключенных под стражу, а также военнослужащих, заступающих в наряды по охране государственной границы, если время несения службы в карауле (наряде) включает не менее двух часов ночного времени в период с 22-00 до 06-00 часов.

Дополнительно выдавать за счет государства военнослужащим Республиканской гвардии: сахар-песок – 20 г, чай черный высшего сорта – 0,1 г, хлеб ржано-пшеничный – 100 г.

### **Дополнительный паек к основным нормам "Лечебно-профилактический паек"**

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

По данной норме за счет государства снабжать военнослужащих: кочегаров (операторов), газосварщиков, медицинских (ветеринарный) персонал, связанный с ядохимикатами, и других специалистов (рентгенологи), специалистов, постоянно связанных с горючесмазочными материалами (начальник склада горюче-смазочных материалов, заправщик) и водоканализацией (сантехник), специалистов службы вооружения, связанных с хранением, сбережением и техническим

обслуживанием изделий содержащих вещества с ионизирующим излучением (начальник службы вооружения, начальник склада, начальник хранилища, техник, крановщик, такелажник).

### **Дополнительный паек к основным нормам "При проведении аварийно-спасательных работ"**

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

\* заменять эквивалентно на вафли или сушки.

По данной норме за счет государства снабжать военнослужащих при проведении аварийно-спасательных работ, ликвидации стихийных бедствий, чрезвычайных ситуаций, если время проведения ликвидации составляет более суток.

### **Дополнительный паек к основным нормам "Паек для доноров"**

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

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

## Норма 2

### "Паек для военнослужащих Республиканской гвардии"

№ п/п	Наименования продуктов	г/день на 1 человека
1	2	3
1.	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	350
2.	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта	400
3.	Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная)	10
4.	Крупа гречневая 1 сорта	50
5.	Крупа овсяная высшего сорта	10
6.	Крупа перловая 1 сорта	10
7.	Крупа пшенная высшего сорта	10
8.	Крупа ячневая 1 сорта	10
9.	Крупа рисовая высшего сорта	30
10.	Бобы (горох, фасоль) 1 сорта	12
11.	Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта	35
12.	Мясо говядины 1 категории	200
13.	Мясо куриное 1 категории	70
14.	Колбаса полукопченая высшего сорта	55
15.	Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак)	120
16.	Яйцо куриное (штук)	1
17.	Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	160
18.	Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	60
19.	Сметана, жирность не менее 15 %	30
20.	Творог, жирность не менее 9 %	30
21.	Сыр сычужный твердый	40
22.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	40
23.	Масло подсолнечное	40
24.	Сахар-песок	70
25.	Мед пчелиный (пакетированный по 10 г)	20
26.	Чай черный высшего сорта	2
27.	Кофе натуральный растворимый	2
28.	Соль пищевая йодированная	20
29.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,3
30.	Лавровый лист	0,2



31.	Перец молотый	0,3
32.	Горчичный порошок	0,3
33.	Уксусная кислота пищевая 70 %	0,1
34.	Картофель свежий	420
35.	Капуста белокочанная свежая	130
36.	Свекла свежая	40
37.	Морковь свежая	100
38.	Лук репчатый свежий	65
39.	Чеснок свежий	5
40.	Огурцы свежие	50
41.	Помидоры свежие	50
42.	Томатная паста	6
43.	Перец сладкий свежий	20
44.	Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая	20
45.	Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины)	350
46.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив)	20
47.	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	100
48.	Поливитаминовый препарат, драже (декабрь-май)	1

По данной норме в частях Республиканской гвардии за счет государства снабжать:

- 1) военнослужащих срочной службы, за исключением получающих продовольствие по другим нормам;
- 2) курсантов высших и средних специальных учебных заведений, в период прохождения сборов (стажировки) в частях Республиканской гвардии;
- 3) военнослужащих во время несения боевого дежурства;
- 4) военнослужащих во время участия в полевых выходах (выходов в море);
- 5) военнослужащих при несении службы в суточном наряде;
- 6) военнослужащих при несении службы в карауле;
- 7) военнослужащих при сопровождении воинских и специальных грузов (военных эшелонов) при их перевозке и в пути следования к месту приемки этих грузов или возвращении после сдачи.

### Норма 3

#### "Паек для военнослужащих Пограничной службы"

№ п/п	Наименования продуктов	г/день на 1 человека
1	2	3
1.	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	350

2.	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта	400
3.	Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная)	100
4.	Крупа разная	118
5.	Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта	40
6.	Мясо говядины 1 категории	265
7.	Мясо куриное 1 категории	30
8.	Колбаса полукопченая высшего сорта	20
9.	Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак)	140
10.	Яйцо куриное (штук)	1
11.	Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	150
12.	Кефир*, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	100
13.	Сметана*, жирность не менее 15 %	30
14.	Творог*, жирность не менее 9 %	30
15.	Сыр сычужный твердый*	35
16.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	40
17.	Масло подсолнечное	40
18.	Сахар-песок	70
19.	Мед пчелиный (пакетированный по 10 г)	20
20.	Чай черный высшего сорта	2
21.	Кофе натуральный растворимый	1
22.	Соль пищевая йодированная	20
23.	Дрожжи хлебопекарные прессованные*	0,3
24.	Лавровый лист	0,2
25.	Перец молотый	0,3
26.	Горчичный порошок	0,3
27.	Уксусная кислота пищевая 70 %	0,1
28.	Картофель свежий	500
29.	Капуста белокочанная свежая	130
30.	Свекла свежая	40
31.	Морковь свежая	95
32.	Лук репчатый свежий	65
33.	Чеснок свежий	5
34.	Огурцы свежие*	50
35.	Помидоры свежие*	50
36.	Томатная паста	6
37.	Перец сладкий свежий	20
38.	Зелень* (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая	20
39.	Сок овощной (миллилитров)	100
40.	Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины)	200
41.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив)	20
42.	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	100
43.	Поливитаминный препарат, драже (декабрь-май)	1

\* при невозможности их выдачи заменять согласно норм.

1. По данной норме в частях и подразделениях Пограничной службы за счет государства снабжать:

- 1) военнослужащих срочной службы, за исключением получающих продовольствие по другим нормам;
- 2) военнослужащих, в независимости от их ведомственной принадлежности, отбывающих наказание на гауптвахте;
- 3) военнообязанных призванных на воинские сборы, студентов военных кафедр проходящих военную подготовку, курсантов военных учебных заведений (военных факультетов) в период прохождения сборов (стажировки), а также военнослужащих, прибывших в эти части, подразделения в командировку;
- 4) музыкальных воспитанников штатных военных оркестров, в которых военнослужащие срочной службы обеспечиваются продовольствием по данной норме;
- 5) военнослужащих, при несении вахты на маяках;
- 6) военнослужащих во время несения боевого дежурства;
- 7) военнослужащих во время участия в полевых выходах (выходов в море);
- 8) военнослужащих при несении службы в суточном наряде;
- 9) военнослужащих при несении службы в карауле;
- 10) военнослужащих при сопровождении воинских и специальных грузов при

их

перевозке и в пути следования к месту приемки этих грузов или возвращении после сдачи.

11) военнослужащих, прибывших в служебную командировку в подразделения,

непосредственно охраняющие Государственную границу (застава, комендатура, пост).

## Норма 4

### "Паек для инженерно-технического состава"

№ п/п	Наименования продуктов	г/день на 1 человека
1	2	3
1.	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	350
2.	Хлеб пшеничный из обогатенной муки 1 сорта	400
3.	Мука пшеничная 1 сорта (обогатенная)	10

4.	Крупа гречневая 1 сорта	30
5.	Крупа овсяная высшего сорта	10
6.	Крупа перловая 1 сорта	10
7.	Крупа пшеничная высшего сорта	10
8.	Крупа рисовая высшего сорта	35
9.	Бобы (горох или фасоль) 1 сорта	10
10.	Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта	40
11.	Мясо говядины 1 категории	300
12.	Мясо куриное 1 категории	30
13.	Колбаса полукопченая высшего сорта	25
14.	Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак)	140
15.	Яйцо куриное (штук)	1
16.	Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	180
17.	Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	60
18.	Сметана, жирность не менее 15 %	30
19.	Творог, жирность не менее 9 %	30
20.	Сыр сычужный твердый	35
21.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	40
22.	Масло подсолнечное	40
23.	Сахар-песок	70
24.	Мед пчелиный (пакетированный по 10 г)	20
25.	Чай черный высшего сорта	2
26.	Кофе натуральный растворимый	1
27.	Соль пищевая йодированная	20
28.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,3
29.	Лавровый лист	0,2
30.	Перец молотый	0,3
31.	Горчичный порошок	0,3
32.	Уксусная кислота пищевая 70 %	0,1
33.	Картофель свежий	450
34.	Капуста белокочанная свежая	130
35.	Свекла свежая	40
36.	Морковь свежая	95
37.	Лук репчатый свежий	65
38.	Чеснок свежий	5
39.	Огурцы свежие	50
40.	Помидоры свежие	50
41.	Томатная паста	6
42.	Перец сладкий свежий	20
43.	Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая	20
44.	Сок овощной (миллилитров)	90
45.	Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины)	200

46.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив)	20
47.	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	90
48.	Поливитаминный препарат, драже (декабрь-май)	1

По данной норме за счет государства снабжать:

- 1) инженерно-технический состав, постоянно работающих на аэродромах, полигонах, технических и стартовых позициях, допущенных к обслуживанию авиационной техники и обеспечению полетов, на период подготовки и выполнения полетов;
- 2) военнообязанных призванных на воинские сборы, курсантов военных учебных заведений (военных факультетов) проходящих стажировку в авиационных частях на инженерно-технических должностях в период прохождения сборов (стажировки);
- 3) военнослужащих инженерно-технического состава во время несения боевого дежурства;
- 4) военнослужащих инженерно-технического состава во время участия в полевых выходах;
- 5) военнослужащих инженерно-технического состава при несении службы в суточном наряде;
- 6) военнослужащих инженерно-технического состава при несении службы в карауле;
- 7) военнослужащих инженерно-технического состава при сопровождении воинских и специальных грузов (воинских эшелонов) при их перевозке и в пути следования к месту приемки этих грузов или возвращении после сдачи.

## Норма 5

### "Паек для курсантов высших учебных заведений"

№ п/п	Наименования продуктов	г/день на 1 человека
1	2	3
1.	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	350
2.	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта	400
3.	Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная)	100
4.	Крупа гречневая 1 сорта	30
5.	Крупа овсяная высшего сорта	10
6.	Крупа перловая 1 сорта	10
7.	Крупа пшеничная высшего сорта	10
8.	Крупа ячневая 1 сорта	10

9.	Крупа рисовая высшего сорта	30
10.	Бобы (горох, фасоль) 1 сорта	10
11.	Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта	35
12.	Мясо говядины 1 категории	250
13.	Мясо куриное 1 категории	30
14.	Колбаса полукопченая высшего сорта	25
15.	Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак)	120
16.	Яйцо куриное (штук)	1
17.	Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	180
18.	Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	60
19.	Сметана, жирность не менее 15 %	30
20.	Творог, жирность не менее 9 %	30
21.	Сыр сычужный твердый	35
22.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	40
23.	Масло подсолнечное	40
24.	Сахар-песок	70
25.	Мед пчелиный (пакетированный по 10 г)	20
26.	Чай черный высшего сорта	2
27.	Кофе натуральный растворимый	1
28.	Соль пищевая йодированная	20
29.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,3
30.	Лавровый лист	0,2
31.	Перец молотый	0,3
32.	Горчичный порошок	0,3
33.	Уксусная кислота пищевая 70 %	0,1
34.	Картофель свежий	420
35.	Капуста белокочанная свежая	130
36.	Свекла свежая	40
37.	Морковь свежая	95
38.	Лук репчатый свежий	65
39.	Чеснок свежий	5
40.	Огурцы свежие	50
41.	Помидоры свежие	50
42.	Томатная паста	6
43.	Перец сладкий свежий	20
44.	Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая	20
45.	Сок овощной (миллилитров)	90
46.	Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины)	200
47.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив)	20
48.	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	90
49.	Поливитаминовый препарат, драже (декабрь-май)	1

По данной норме за счет государства снабжать курсантов высших военных учебных заведений (военных факультетов) в течение всего периода обучения со дня зачисления до получения военным учебным заведением приказа о присвоении офицерских званий.

## Норма 6

### "Паек высокогорный на высоте 1500 метров и выше"

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

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

\* при невозможности их выдачи заменять согласно норм.

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

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

2) военнослужащих во время несения боевого дежурства;

3) военнослужащих во время участия в полевых выходах;

4) военнослужащих при несении службы в суточном наряде;

5) военнослужащих при несении службы в карауле;

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



## Норма 7

### "Паек для Аэромобильных войск"

№ п/п	Наименования продуктов	г/день на 1 человека
1	2	3
1.	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	350
2.	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта	400
3.	Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная)	10
4.	Крупа гречневая 1 сорта	30
5.	Крупа овсяная высшего сорта	10
6.	Крупа перловая 1 сорта	10
7.	Крупа пшенная высшего сорта	10
8.	Крупа ячневая 1 сорта	10
9.	Крупа рисовая высшего сорта	30
10.	Бобы (горох, фасоль) 1 сорта	10
11.	Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта	35
12.	Мясо говядины 1 категории	260
13.	Мясо куриное 1 категории	30
14.	Колбаса полукопченая высшего сорта	25
15.	Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак)	120
16.	Яйцо куриное (штук)	1
17.	Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	180
18.	Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	90
19.	Сметана, жирность не менее 15 %	45
20.	Творог, жирность не менее 9 %	30
21.	Сыр сычужный твердый	40
22.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	40
23.	Масло подсолнечное	40
24.	Сахар-песок	70
25.	Мед пчелиный (пакетированный по 10 г)	20
26.	Чай черный высшего сорта	2
27.	Кофе натуральный растворимый	1
28.	Соль пищевая йодированная	20
29.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,3
30.	Лавровый лист	0,2
31.	Перец молотый	0,3
32.	Горчичный порошок	0,3
33.	Уксусная кислота пищевая 70 %	0,1
34.	Картофель свежий	420
35.	Капуста белокочанная свежая	130

36.	Свекла свежая	40
37.	Морковь свежая	95
38.	Лук репчатый свежий	65
39.	Чеснок свежий	5
40.	Огурцы свежие	50
41.	Помидоры свежие	50
42.	Томатная паста	6
43.	Перец сладкий свежий	20
44.	Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая	20
45.	Сок овощной (миллилитров)	90
46.	Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины)	200
47.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив)	20
48.	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	90
49.	Биологический активная добавка "Гематоген"	25
50.	Поливитаминный препарат, драже (декабрь-май)	1

По данной норме за счет государства снабжать десантные и разведывательные подразделения, подразделения морской пехоты, специального назначения Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований:

- 1) военнослужащих срочной службы;
- 2) военнообязанных призванных на воинские сборы, студентов военных кафедр проходящих военную подготовку, курсантов военных учебных заведений (военных факультетов), в период прохождения сборов (стажировки), воинская служба которых связана с совершением прыжков с парашютом, снабжать в дни совершения прыжков;
- 3) военнослужащих во время несения боевого дежурства;
- 4) военнослужащих во время участия в полевых выходах (выходах в море);
- 5) военнослужащих при несении службы в суточном наряде;
- 6) военнослужащих при несении службы в карауле;
- 7) военнослужащих в дни совершения прыжков с парашютом;
- 8) военнослужащих при сопровождении воинских и специальных грузов (воинских эшелонов) при их перевозке и в пути следования к месту приемки этих грузов или возвращении после сдачи.

## **Норма 8**

### **"Паек для курсантов военного колледжа спорта**

### **Спортивного комитета – Центрального спортивного клуба армии"**

--	--	--

№ п/п	Наименования продуктов	г/день на 1 человека
1	2	3
1.	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	350
2.	Хлеб пшеничный из обогатенной муки 1 сорта	400
3.	Мука пшеничная 1 сорта (обогатенная)	40
4.	Крупа гречневая 1 сорта	30
5.	Крупа овсяная высшего сорта	10
6.	Крупа перловая 1 сорта	10
7.	Крупа пшенная высшего сорта	10
8.	Крупа ячневая 1 сорта	10
9.	Крупа рисовая высшего сорта	30
10.	Бобы (горох, фасоль) 1 сорта	10
11.	Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта	35
12.	Мясо говядины 1 категории	310
13.	Мясо куриное 1 категории	30
14.	Колбаса полукопченая высшего сорта	25
15.	Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак)	130
16.	Яйцо куриное (штук)	1
17.	Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	180
18.	Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	90
19.	Сметана, жирность не менее 15 %	45
20.	Творог, жирность не менее 9 %	40
21.	Сыр сычужный твердый	40
22.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	40
23.	Масло подсолнечное	40
24.	Сахар-песок	90
25.	Мед пчелиный (пакетированный по 10 г)	20
26.	Чай черный высшего сорта	2
27.	Соль пищевая йодированная	20
28.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,3
29.	Лавровый лист	0,2
30.	Перец молотый	0,3
31.	Горчичный порошок	0,3
32.	Уксусная кислота пищевая 70 %	0,1
33.	Картофель свежий	420
34.	Капуста белокочанная свежая	130
35.	Свекла свежая	40
36.	Морковь свежая	95
37.	Лук репчатый свежий	65
38.	Чеснок свежий	5
39.	Огурцы свежие	50

40.	Помидоры свежие	50
41.	Томатная паста	6
42.	Перец сладкий свежий	20
43.	Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая	20
44.	Сок овощной (миллилитров)	90
45.	Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины)	200
46.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив)	20
47.	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	90
48.	Поливитаминовый препарат, драже (декабрь-май)	1

По данной норме за счет государства снабжать курсантов военного колледжа спорта спортивного комитета.

## Норма 9

### "Паек для учащихся 7-8 классов Республиканской школы "Жас улан"

№ п/п	Наименования продуктов	г/день на 1 человека
1	2	3
1.	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	150
2.	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта	300
3.	Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная)	50
4.	Крупа гречневая 1 сорта	20
5.	Крупа овсяная высшего сорта	10
6.	Крупа перловая 1 сорта	10
7.	Крупа пшенная высшего сорта	10
8.	Крупа манная 1 сорта	10
9.	Крупа рисовая высшего сорта	20
10.	Бобы (горох, фасоль) 1 сорта	5
11.	Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта	25
12.	Печенье	10
13.	Мясо говядины 1 категории	200
14.	Мясо куриное 1 категории	30
15.	Колбаса полукопченая высшего сорта	20
16.	Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак)	110
17.	Яйцо куриное (штук)	1
18.	Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	360
19.	Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	90
20.	Сметана, жирность не менее 15 %	45
21.	Творог, жирность не менее 9 %	40
22.	Сыр сычужный твердый	40
23.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	40

24.	Масло подсолнечное	20
25.	Сахар-песок	70
26.	Мед пчелиный (пакетированный по 10 г)	20
27.	Конфеты (карамель)	20
28.	Чай черный высшего сорта	2
29.	Какао порошок	2
30.	Соль пищевая йодированная	10
31.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,2
32.	Лавровый лист	0,1
33.	Крахмал картофельный	5
34.	Картофель свежий	420
35.	Капуста белокочанная свежая	110
36.	Свекла свежая	30
37.	Морковь свежая	80
38.	Лук репчатый свежий	55
39.	Чеснок свежий	2
40.	Огурцы свежие	40
41.	Помидоры свежие	40
42.	Перец сладкий свежий	20
43.	Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая	20
44.	Сок овощной (миллилитров)	90
45.	Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины)	250
46.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив)	15
47.	Повидло или джем плодово-ягодный	20
48.	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	90
49.	Поливитаминовый препарат, драже (декабрь-май)	1

По данной норме за счет государства снабжать учащихся Республиканской школы "Жас улан", кандидатов, прибывших для сдачи вступительных экзаменов и находящихся на казарменном положении. Учащихся Республиканской школы "Жас улан" в период прохождения практики в войсковых частях обеспечивать продовольствием по нормам, предусмотренным для военнослужащих срочной службы данной воинской части.

## Норма 10

### "Паек для учащихся 9-11 классов Республиканской школы "Жас улан"

№ п/п	Наименования продуктов	г/день на 1 человека

1	2	3
1.	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	200
2.	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта	350
3.	Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная)	50
4.	Крупа гречневая 1 сорта	30
5.	Крупа овсяная высшего сорта	10
6.	Крупа перловая 1 сорта	10
7.	Крупа пшенная высшего сорта	10
8.	Крупа манная 1 сорта	10
9.	Крупа рисовая высшего сорта	30
10.	Бобы (горох, фасоль) 1 сорта	5
11.	Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта	30
12.	Печенье	15
13.	Мясо говядины 1 категории	260
14.	Мясо куриное 1 категории	30
15.	Колбаса полукопченая высшего сорта	20
16.	Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак)	140
17.	Яйцо куриное (штук)	1
18.	Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	360
19.	Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	90
20.	Сметана, жирность не менее 15 %	45
21.	Творог, жирность не менее 9 %	50
22.	Сыр сычужный твердый	45
23.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	40
24.	Масло подсолнечное	25
25.	Сахар-песок	70
26.	Мед пчелиный (пакетированный по 10 г)	20
27.	Конфеты (карамель)	20
28.	Чай черный высшего сорта	2
29.	Какао порошок	2
30.	Соль пищевая йодированная	20
31.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,3
32.	Лавровый лист	0,2
33.	Перец молотый	0,3
34.	Горчичный порошок	0,3
35.	Крахмал картофельный	5
36.	Картофель свежий	420
37.	Капуста белокочанная свежая	130
38.	Свекла свежая	40
39.	Морковь свежая	95
40.	Лук репчатый свежий	65
41.	Чеснок свежий	2

42.	Огурцы свежие	40
43.	Помидоры свежие	40
44.	Томатная паста	6
45.	Перец сладкий свежий	20
46.	Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая	20
47.	Сок овощной (миллилитров)	90
48.	Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины)	300
49.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив)	20
50.	Повидло или джем плодово-ягодный	20
51.	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	90
52.	Поливитаминовый препарат, драже (декабрь-май)	1

По данной норме за счет государства снабжать учащихся  
Республиканской школы "Жас улан".

Учащихся Республиканской школы "Жас улан" в период прохождения  
практики в войсковых частях обеспечивать продовольствием по нормам,  
предусмотренным для военнослужащих срочной службы данной воинской  
части.

## Норма 11

### "Паек для военнослужащих спортсменов срочной службы Спортивного комитета – Центрального спортивного клуба армии"

№ п/п	Наименования продуктов	г/день на 1 человека
1	2	3
1.	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	350
2.	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта	400
3.	Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная)	10
4.	Крупа гречневая 1 сорта	30
5.	Крупа овсяная высшего сорта	10
6.	Крупа перловая 1 сорта	10
7.	Крупа пшенная высшего сорта	10
8.	Крупа ячневая 1 сорта	10
9.	Крупа рисовая высшего сорта	30
10.	Бобы (горох, фасоль) 1 сорта	10
11.	Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта	35
12.	Мясо говядины 1 категории	250
13.	Мясо куриное 1 категории	30
14.	Колбаса полукопченая высшего сорта	30
15.	Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак)	120

16.	Яйцо куриное (штук)	1
17.	Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	360
18.	Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	60
19.	Сметана, жирность не менее 15 %	50
20.	Творог, жирность не менее 9 %	70
21.	Сыр сычужный твердый	50
22.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	40
23.	Масло подсолнечное	40
24.	Сахар-песок	100
25.	Мед пчелиный (пакетированный по 10 г)	20
26.	Чай черный высшего сорта	2
27.	Кофе натуральный растворимый	1
28.	Соль пищевая йодированная	20
29.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,3
30.	Лавровый лист	0,2
31.	Перец молотый	0,3
32.	Горчичный порошок	0,3
33.	Уксусная кислота пищевая 70 %	0,1
34.	Картофель свежий	420
35.	Капуста белокочанная свежая	130
36.	Свекла свежая	40
37.	Морковь свежая	95
38.	Лук репчатый свежий	65
39.	Чеснок свежий	5
40.	Огурцы свежие	50
41.	Помидоры свежие	50
42.	Томатная паста	6
43.	Перец сладкий свежий	20
44.	Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая	20
45.	Сок овощной (миллилитров)	90
46.	Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины)	350
47.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив)	20
48.	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	90
49.	Поливитаминный препарат, драже (декабрь-май)	1

По данной норме за счет государства снабжать военнослужащих срочной службы сборных спортивных команд Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований в период проведения тренировочных сборов и соревнований.



## Норма 12

### "Летный паек"

№ п/п	Наименования продуктов	г/день на 1 человека
1	2	3
1.	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	200
2.	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта	300
3.	Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная)	60
4.	Крупа гречневая 1 сорта	30
5.	Крупа пшенная высшего сорта	10
6.	Крупа перловая 1 сорта	5
7.	Крупа манная 1 сорта	5
8.	Крупа рисовая высшего сорта	30
9.	Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта	40
10.	Мясо говядины 1 категории	300
11.	Мясо куриное 1 категории	100
12.	Колбаса полукопченая высшего сорта	30
13.	Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак)	120
14.	Яйцо куриное (штук)	1
15.	Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	150
16.	Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	100
17.	Сметана, жирность не менее 15 %	60
18.	Творог, жирность не менее 9 %	75
19.	Сыр сычужный твердый	35
20.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	40
21.	Масло подсолнечное	40
22.	Сахар-песок	100
23.	Мед пчелиный (пакетированный по 10 г)	40
24.	Шоколад	30
25.	Чай черный высшего сорта	1,2
26.	Кофе натуральный растворимый	2,5
27.	Соль пищевая йодированная	20
28.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,3
29.	Лавровый лист	0,2
30.	Перец молотый	0,3
31.	Горчичный порошок	0,3
32.	Уксусная кислота пищевая 70 %	0,1
33.	Картофель свежий	530
34.	Капуста белокочанная свежая	100
35.	Свекла свежая	70
36.	Морковь свежая	100

37.	Лук репчатый свежий	70
38.	Чеснок свежий	5
39.	Огурцы свежие	50
40.	Помидоры свежие	50
41.	Томатная паста	6
42.	Перец сладкий свежий	20
43.	Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая	20
44.	Сок овощной (миллилитров)	90
45.	Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины)	400
46.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив)	20
47.	Повидло или джем плодово-ягодный	30
48.	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	90
49.	Сироп (черника, шиповник, черная смородина) (миллилитров)	10
50.	Поливитаминовый препарат, драже (декабрь-май)	1

По данной норме за счет государства снабжать:

- 1) военнослужащих летного состава, входящих в штатные расчеты экипажей летательных аппаратов, в том числе дублеров;
- 2) военнослужащих летного состава, не входящих в штатные расчеты экипажей летательных аппаратов, но совершающих полеты по планам боевой и учебной подготовки боевого дежурства и испытаний авиационной техники и имущества в воздухе, которым определена норма налета часов не менее нормы, установленной для штатных экипажей соответствующих типов летательных аппаратов.  
Военнослужащих, указанных в настоящем подпункте, имеющих норму налета часов меньше нормы, установленной для штатных экипажей соответствующих типов летательных аппаратов, обеспечивать по данной норме;
- 3) курсантов военных учебных заведений, готовящих летчиков и штурманов – со дня начала практических полетов в соответствии с учебными планами до дня их выпуска (в том числе в период прохождения летной практики и стажировки в других воинских частях);
- 4) переменный летный состав в период прохождения переподготовки и переучивания в авиационных частях (подразделениях), военных учебных заведениях, на курсах и в центрах;
- 5) слушателей (магистрантов) военных академий (университетов) из числа летного состава в период прохождения летной практики и стажировки со дня начала и до дня окончания полетов;
- 6) военнослужащих бортовых переводчиков, бортпроводников, входящих в штатные расчеты экипажей летательных аппаратов –

постоянно, а не входящих в штатные расчеты экипажей – в дни полетов;

7) военнослужащих, не относящихся к летному составу, но участвующих в полетах на летательных аппаратах по планам боевой и учебной подготовки и в испытаниях авиационной техники и имущества в воздухе (летчики-методисты, инженеры и техники авиационных частей научно-испытательных и научно-исследовательских учреждений (полигонов), центров боевого применения и переучивания летного состава и другие военные специалисты, не входящие в штатный расчет экипажей испытательных аппаратов, но участвующие в полетах в качестве бортовых инженеров (техников), инструкторов, испытателей или исследователей, инструкторы, инструкторы-парашютисты-испытатели катапультных установок, инструкторы-испытатели парашютов, в том числе инструкторы и тренеры парашютных звеньев воздушно-десантных войск), личный состав летающей лаборатории операционно-реанимационных самолетов-лабораторий, старших офицеров (по воздушным пунктам управления) и курсантов авиационных школ по подготовке воздушных стрелков-радиостов и воздушных стрелков - в дни полетов (совершения прыжков с парашютом), а также первых руководителей государственных органов и их заместителей, участвующих в полетах по планам служебной деятельности;

8) военнообязанных, студентов военных кафедр проходящих военную подготовку в высших и средних специальных учебных заведениях, призванных на воинские сборы и совершающих полеты на летательных аппаратах, со дня начала практических полетов до дня окончания сборов (стажировки).

## **Норма 13**

### **"Морской паек"**

№ п/п	Наименования продуктов	г/день на 1 человека
1	2	3
1.	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	350
2.	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта	400
3.	Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная)	50
4.	Крупа гречневая 1 сорта	30
5.	Крупа овсяная высшего сорта	10
6.	Крупа перловая 1 сорта	10
7.	Крупа пшенная высшего сорта	10
8.	Крупа ячневая 1 сорта	10

9.	Крупа рисовая высшего сорта	30
10.	Бобы (горох, фасоль) 1 сорта	10
11.	Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта	40
12.	Мясо говядины 1 категории	240
13.	Мясо куриное 1 категории	30
14.	Колбаса полукопченая высшего сорта	25
15.	Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак)	120
16.	Яйцо куриное (штук)	1
17.	Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	180
18.	Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	90
19.	Сметана, жирность не менее 15 %	30
20.	Творог, жирность не менее 9 %	30
21.	Сыр сычужный твердый	40
22.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	40
23.	Масло подсолнечное	40
24.	Сахар-песок	90
25.	Мед пчелиный (пакетированный по 10 г)	20
26.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	20
27.	Чай черный высшего сорта	1,2
28.	Кофе натуральный растворимый	1
29.	Соль пищевая йодированная	20
30.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,3
31.	Лавровый лист	0,2
32.	Перец молотый	0,3
33.	Горчичный порошок	0,3
34.	Уксусная кислота пищевая 70 %	0,1
35.	Картофель свежий	420
36.	Капуста белокочанная свежая	130
37.	Свекла свежая	60
38.	Морковь свежая	95
39.	Лук репчатый свежий	70
40.	Чеснок свежий	5
41.	Огурцы свежие	50
42.	Помидоры свежие	50
43.	Томатная паста	6
44.	Перец сладкий свежий	20
45.	Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая	20
46.	Сок овощной (миллилитров)	90
47.	Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины)	200
48.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив)	20
49.	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	90
50.	Поливитаминный препарат, драже (декабрь-май)	1

По данной норме за счет государства снабжать (за исключением лиц, получающих продовольствие по другим нормам):

- 1) военнослужащих, проходящих службу на надводных кораблях и судах обеспечения;
- 2) военнослужащих, надводных кораблей и судов обеспечения в случае осуществления мероприятий при штормовой готовности в местах базирования, во время выходов в море и нахождения в иностранных портах, связанных с визитами в эти порты.

Военнослужащие на надводных кораблях и судах обеспечения в период плавания (походов) за пределами территориальных вод Республики Казахстан (в портах иностранных государств) со дня выхода из базы, порта Республики Казахстан, участвующий в экспедициях по переводу надводных кораблей и судов обеспечения внешними морскими путями из одного морского бассейна в другой, в период нахождения в пути дополнительно выдавать экстракта плодово-ягодного – 3 г и молока концентрированного (или сгущенного) – 30 г;

- 3) военнослужащих, капитанов-наставников, механиков-наставников и лоцманов групп судов обеспечения не входящих в штатные экипажи, военнообязанных призванных на воинские сборы, студентов военных кафедр проходящих военную подготовку, курсантов военных учебных заведений (военные факультетов), со дня явки на корабль, судно;
- 4) военнослужащих морской пехоты и экипажей бронетанковой техники, оборудованной специальными плавучими средствами в дни выходов в море.

Дни и количество личного состава, выходящего в море, объявляются приказом командира воинской части;

- 5) военнослужащих морских частей во время выполнения гидрографических работ в море;
- 6) лиц, терпящих бедствие на море и принятых на борт корабля (судна), экипаж которого обеспечивается продовольствием по данной норме, до доставки в порт или на базу;
- 7) военнослужащих во время несения боевого дежурства;
- 8) военнослужащих при несении службы в суточном наряде;
- 9) военнослужащих при несении службы в карауле;
- 10) военнослужащих при сопровождении воинских и специальных грузов (воинских эшелонов) при их перевозке и в пути следования к месту приемки этих грузов или возвращении после сдачи;
- 11) военнослужащих водолазов, совершающих водолазные спуски под

воду, принимающих участие в работах, связанных с личным пребыванием в компрессорной камере (водолазной барокамере) под давлением, дополнительно выдавать мясо говядины первой категории – 130 г, сыр сычужный – 15 г, масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 % – 30 г, молоко концентрированное (или сгущенное) – 40 г;

12) военнослужащим, водолазам-глубоководникам ежедневно выдавать сахар-песок – 30 г, печенья – 70 г, фруктов свежих или соков плодовых и ягодных – 150 г, экстракта плодово-ягодного – 2 г и 1 яйцо.

## Норма 14

### "Общий лечебный паек"

№ п/п	Наименования продуктов	г/день на 1 человека
1	2	3
1.	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	100
2.	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта	450
3.	Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная)	100
4.	Крупа гречневая 1 сорта	25
5.	Крупа овсяная высшего сорта	10
6.	Крупа перловая 1 сорта	10
7.	Крупа пшеничная высшего сорта	10
8.	Крупа рисовая высшего сорта	30
9.	Бобы (горох, фасоль) 1 сорта	5
10.	Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта	35
11.	Мясо говядины 1 категории	300
12.	Мясо куриное 1 категории	50
13.	Колбаса полукопченая высшего сорта	25
14.	Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак)	120
15.	Яйцо куриное (штук)	1
16.	Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	360
17.	Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	45
18.	Сметана, жирность не менее 15 %	45
19.	Творог, жирность не менее 9 %	60
20.	Сыр сычужный твердый	50
21.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	40
22.	Масло подсолнечное	35
23.	Сахар-песок	60
24.	Мед пчелиный (пакетированный по 10 г)	20
25.	Чай черный высшего сорта	2

26.	Соль пищевая йодированная	20
27.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,3
28.	Лавровый лист	0,2
29.	Перец молотый	0,3
30.	Горчичный порошок	0,3
31.	Уксусная кислота пищевая 70 %	0,1
32.	Картофель свежий	450
33.	Капуста белокочанная свежая	100
34.	Свекла свежая	40
35.	Морковь свежая	90
36.	Лук репчатый свежий	70
37.	Чеснок свежий	5
38.	Огурцы свежие	50
39.	Помидоры свежие	50
40.	Томатная паста	6
41.	Перец сладкий свежий	20
42.	Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая	20
43.	Сок овощной (миллилитров)	90
44.	Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины)	200
45.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив)	20
46.	Варенье (джем)	5
47.	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	90
48.	Поливитаминовый препарат, драже (декабрь-май)	1

1. По данной норме за счет государства снабжать больных, находящихся на излечении или обследовании в военно-медицинских и медицинских учреждениях (военные госпитали, лазареты, клиники, стационарные и другие изоляторы), военнослужащих летного состава, находящихся на медицинском обследовании в отделениях врачебной экспертизы летного состава.

2. Дополнительно к данной норме за счет государства выдавать больным, находящимся на излечении и на обследовании в военных госпиталях и лазаретах на одного человека в сутки: мясо свежее – 45 г, колбаса и копчености – 25 г, молоко коровье – 200 г, сыр – 20 г, творог – 50 г, консервы овощные закусочные – 15 г и компот консервированный – 50 г.

3. Детям грудного возраста, находящимся на излечении в военно-медицинских учреждениях и содержащимся на искусственном кормлении, разрешается взамен лечебного пайка выдавать: молоко коровье – 1500 г, масло коровье – 50 г, рис – 20 г, сахар-песок – 100

г и фрукты сушеные – 20 г на одного ребенка в сутки.

4. Матерей, находящихся в военно-медицинских учреждениях на стационарном положении при больных детях, снабжать питанием по лечебному пайку бесплатно только в случаях, когда мать кормит ребенка собственным грудным молоком.

5. Военнослужащие, находящиеся на излечении в гражданских лечебных учреждениях, снабжаются питанием по действующим нормам данного лечебного учреждения бесплатно наравне со всеми больными.

6. Передача продуктов или денег гражданским лечебным учреждениям на питание находящихся в них на излечении военнослужащим запрещается.

7. Замену продуктов по нормам лечебного пайка производить в соответствии с назначенными больным диетами по нормам замены.

8. Для больных по назначению врача и медицинским показаниям к энтаральному питанию, данную норму заменять стандартными, полуэлементными или модульными смесями, либо смесями направленного действия. Выбор вида смеси и длительность питания ею осуществляется в соответствии с медицинскими показаниями. Объем смеси на одного больного не должен превышать 2000 миллилитров в сутки при условии содержания в данном объеме 2000 ккал энергии и белка – 70 г.

## Норма 15

### "Лечебный паек для ожоговых больных"

№ п/п	Наименования продуктов	г/день на 1 человека
1	2	3
1.	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	100
2.	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта	450
3.	Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная)	100
4.	Крупа гречневая 1 сорта	25
5.	Крупа овсяная высшего сорта	10
6.	Крупа манная 1 сорта	10
7.	Крупа пшенная высшего сорта	10
8.	Крупа рисовая высшего сорта	30
9.	Бобы (горох, фасоль) 1 сорта	5
10.	Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта	35
11.	Мясо говядины 1 категории	300
12.	Мясо куриное 1 категории	60
13.	Колбаса полукопченая высшего сорта	30



14.	Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак)	150
15.	Яйцо куриное (штук)	1
16.	Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	310
17.	Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	90
18.	Сметана, жирность не менее 15 %	45
19.	Творог, жирность не менее 9 %	50
20.	Сыр сычужный твердый	40
21.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	45
22.	Масло подсолнечное	40
23.	Сахар-песок	70
24.	Мед пчелиный (пакетированный по 10 г)	20
25.	Чай черный высшего сорта	2
26.	Соль пищевая йодированная	20
27.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,3
28.	Лавровый лист	0,2
29.	Перец молотый	0,3
30.	Горчичный порошок	0,3
31.	Уксусная кислота пищевая 70 %	0,1
32.	Картофель свежий	450
33.	Капуста белокочанная свежая	100
34.	Свекла свежая	40
35.	Морковь свежая	90
36.	Лук репчатый свежий	70
37.	Чеснок свежий	5
38.	Огурцы свежие	50
39.	Помидоры свежие	50
40.	Томатная паста	6
41.	Перец сладкий свежий	20
42.	Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая	20
43.	Сок овощной (миллилитров)	90
44.	Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины)	200
45.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив)	20
46.	Варенье (джем)	10
47.	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	90
48.	Поливитаминовый препарат, драже (декабрь-май)	1

По данной норме за счет государства снабжать больных с ожоговыми поражениями, больных с лучевыми поражениями организма.

## Норма 16

### "Лечебный паек для больных с заболеваниями почек"

№ п/п	Наименования продуктов	г/день на 1 человека
1	2	3
1.	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта	300
2.	Крупа гречневая 1 сорта	30
3.	Крупа овсяная высшего сорта	10
4.	Крупа перловая 1 сорта	10
5.	Крупа пшенная высшего сорта	10
6.	Крупа манная 1 сорта	10
7.	Крупа рисовая высшего сорта	30
8.	Бобы (горох, фасоль) 1 сорта	10
9.	Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта	40
10.	Мясо говядины 1 категории	100
11.	Мясо куриное 1 категории	30
12.	Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак)	120
13.	Яйцо куриное (штук)	1
14.	Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	90
15.	Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	360
16.	Сметана, жирность не менее 15 %	40
17.	Творог, жирность не менее 9 %	60
18.	Сыр сычужный твердый	30
19.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	50
20.	Масло подсолнечное	30
21.	Сахар-песок	90
22.	Мед пчелиный (пакетированный по 10 г)	20
23.	Чай черный высшего сорта	1,5
24.	Картофель свежий	510
25.	Капуста белокочанная свежая	110
26.	Свекла свежая	40
27.	Морковь свежая	60
28.	Лук репчатый свежий	50
29.	Огурцы свежие	50
30.	Помидоры свежие	50
31.	Томатная паста	6
32.	Перец сладкий свежий	20
33.	Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая	20
34.	Сок овощной (миллилитров)	50
35.	Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины)	400
36.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив)	50
37.	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	50
38.	Компоты консервированные	50

По данной норме за счет государства снабжать больных с заболеваниями почек, находящихся на излечении в военно-медицинских учреждениях.

## Норма 17

### "Лечебный паек для больных туберкулезом и пневмокозиозом"

№ п/п	Наименования продуктов	г/день на 1 человека
1	2	3
1.	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	150
2.	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта	400
3.	Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная)	50
4.	Крупа гречневая 1 сорта	20
5.	Крупа овсяная высшего сорта	10
6.	Крупа манная 1 сорта	10
7.	Крупа пшенная высшего сорта	10
8.	Крупа рисовая высшего сорта	30
9.	Бобы (горох, фасоль) 1 сорта	10
10.	Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта	30
11.	Мясо говядины 1 категории	200
12.	Мясо куриное 1 категории	50
13.	Субпродукты 1 категории, печень	4
14.	Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак)	150
15.	Сельдь	10
16.	Икра зернистая лососевая	5
17.	Яйцо куриное (штук)	1
18.	Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	360
19.	Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	180
20.	Сметана, жирность не менее 15 %	30
21.	Творог, жирность не менее 9 %	70
22.	Сыр сычужный твердый	45
23.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	50
24.	Масло подсолнечное	20
25.	Сахар-песок	90
26.	Мед пчелиный (пакетированный по 10 г)	20
27.	Чай черный высшего сорта	2,5
28.	Соль пищевая йодированная	20
29.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,3
30.	Лавровый лист	0,2
31.	Перец молотый	0,3
32.	Горчичный порошок	0,3

33.	Уксусная кислота пищевая 70 %	0,05
34.	Картофель свежий	410
35.	Капуста белокочанная свежая	150
36.	Свекла свежая	40
37.	Морковь свежая	100
38.	Лук репчатый свежий	65
39.	Чеснок свежий	5
40.	Огурцы свежие	50
41.	Помидоры свежие	50
42.	Томатная паста	6
43.	Перец сладкий свежий	20
44.	Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая	20
45.	Сок овощной (миллилитров)	90
46.	Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины)	200
47.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив)	20
48.	Сироп черной смородины	30
49.	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	90
50.	Поливитаминовый препарат, драже (декабрь-май)	1

По данной норме за счет государства снабжать больных туберкулезом и пневмокониозом, находящихся на излечении в военно-медицинских учреждениях.

Питание больных туберкулезом и пневмокониозом производить согласно предписаниям лечащих врачей с назначением каждому больному диеты из соответствующего набора продуктов в пределах общей стоимости пайка. Замену продуктов производить по нормам замены.

## Норма 18

### "Паек для воспитанников специальных военных школ-интернатов"

№ п/п	Наименования продуктов	г/день на 1 человека
1	2	3
1.	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	200
2.	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта	350
3.	Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная)	50
4.	Крупа гречневая 1 сорта	30
5.	Крупа овсяная высшего сорта	10
6.	Крупа перловая 1 сорта	10
7.	Крупа пшенная высшего сорта	10
8.	Крупа манная 1 сорта	10

9.	Крупа рисовая высшего сорта	30
10.	Бобы (горох, фасоль) 1 сорта	10
11.	Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта	35
12.	Печенье	15
13.	Мясо говядины 1 категории	220
14.	Мясо куриное 1 категории	40
15.	Колбаса полукопченая высшего сорта	20
16.	Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак)	120
17.	Яйцо куриное (штук)	1
18.	Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	350
19.	Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	50
20.	Сметана, жирность не менее 15 %	30
21.	Творог, жирность не менее 9 %	50
22.	Сыр сычужный твердый	20
23.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	40
24.	Масло подсолнечное	25
25.	Сахар-песок	70
26.	Мед пчелиный (пакетированный по 10 г)	20
27.	Карамель	20
28.	Чай черный высшего сорта	2
29.	Какао порошок	4
30.	Соль пищевая йодированная	10
31.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,3
32.	Лавровый лист	0,2
33.	Перец молотый	0,3
34.	Горчичный порошок	0,3
35.	Уксусная кислота пищевая 70 %	0,1
36.	Картофель свежий	450
37.	Капуста белокочанная свежая	130
38.	Свекла свежая	40
39.	Морковь свежая	95
40.	Лук репчатый свежий	65
41.	Чеснок свежий	5
42.	Огурцы свежие	50
43.	Помидоры свежие	50
44.	Томатная паста	6
45.	Перец сладкий свежий	20
46.	Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая	20
47.	Сок овощной (миллилитров)	50
48.	Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины)	300
49.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив)	20
50.	Повидло или джем плодово-ягодный	20

51.	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	50
52.	Поливитаминный препарат, драже (декабрь-май)	1

По данной норме за счет государства снабжать воспитанников специальных военных школ-интернатов (кадетского корпуса) и кандидатов, прибывших для сдачи вступительных экзаменов и находящихся на казарменном положении, со дня прибытия.

Воспитанников специальных военных школ-интернатов в период прохождения практики в воинских частях и на кораблях обеспечивать продовольствием по нормам, предусмотренным для военнослужащих срочной службы данной воинской части.

## Норма 19

### "Индивидуальный рацион питания общевойсковой"

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

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

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

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

3) военнослужащих срочной службы и курсантов военных учебных

заведении (военный факультет) в пути следования их в отпусках, командировки, к новому месту службы, уволенных в запас до места жительства;

4) граждан, призванных на срочную действительную военную службу, военнообязанных и проходящих военную подготовку студентов, призванных на сборы (стажировку), со дня издания приказа соответствующего начальника об убытии из местного органа военного управления к месту прохождения воинской службы, сборов (стажировки);

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

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

3. Дополнительно для мелких команд в случаях отрыва от мест постоянной дислокации на срок свыше трех суток, при ведении боевых действий и приравненных к ним (проведение пограничных операций, поисков, привлечение сил на усиление охраны государственной границы на угрожаемом направлении, несение боевого дежурства) комплектуется разогревателем портативным – 1 комплект, вскрывателем консервов и упаковки – 1 штука, спичками водонепроницаемыми – 6 штук, салфетками бумажными – 3 штуки, средствами для обеззараживания воды – 6 штук, ложками пластмассовыми – 3 штуки.

## Норма 20

### "Индивидуальный рацион питания для Аэромобильных войск"

№ п/п	Наименования продуктов	г/день на 1 человека
1.	Галеты из муки пшеничной обойной или муки пшеничной 2 сорта (по 50 г)	300
2.	Паштет печеночный	100
3.	Консервы мясорастительные в ассортименте (по 250 г)	500
4.	Консервы мясные разные (по 250 г)	250
5.	Продукты сыровяленые (тепловой сушки) из конины	50
6.	Сыр плавленый консервированный стерилизованный	50
7.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	90
8.	Шоколад в драже	100
9.	Изюм, курага, орехи	60
10.	Чай черный высшего сорта (пакетированный 1,5 г)	3
11.	Кофе натуральный растворимый	2

12.	Сахар (пакетированный по 10 г)	80
13.	Соль пищевая йодированная	5

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

- 1) военнослужащих снабжающихся по норме 7, в пути следования, в полевых условиях, на учениях, маневрах, полигонах, подразделениях, расположенных отдельно от своей воинской части, в районах стихийных бедствий и катастроф, в условиях чрезвычайного положения, при вооруженных конфликтах, в миротворческих операциях;
- 2) военнослужащих срочной службы авромобильных войск, частей специального назначения и десантных подразделений в пути следования;
- 3) военнослужащих имеющих право на бесплатное обеспечение питанием по норме 6, курсантов, проходящих стажировку (практику) на пограничных заставах, комендатурах, постах, контрольно-пропускных пунктах, воинских частях и подразделениях дислоцирующихся на высоте 1500 метров и выше, а также военнослужащих, прибывших в эти части, подразделения в командировку, когда не представляется возможным готовить горячую пищу из продуктов основных пайков.

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

3. Дополнительно для мелких команд в случаях отрыва от мест постоянной дислокации на срок свыше трех суток, при ведении боевых действий и приравненных к ним (проведение пограничных операций, поисков, привлечение сил на усиление охраны государственной границы на угрожаемом направлении, несение боевого дежурства) комплектуется разогревателем портативным – 1 комплект, вскрывателем консервов и упаковки – 1 штука, спичками водостойкими – 6 штук, салфетками бумажными – 3 штуки, салфетками гигиеническими – 3 штуки, средствами для обеззараживания воды – 6 штук, ложками пластмассовыми – 3 штуки.

## Норма 21

### "Автономный индивидуальный рацион питания"

№ п/п	Наименования продуктов	г/день на 1 человека
1.	Галеты из муки пшеничной обойной или муки пшеничной 2 сорта (по 50 г)	250
2.	Консервы мясорастительные в ассортименте (по 250 г)	500



3.	Консервы мясные разные (по 250 г)	250
4.	Консервы мясные фаршевые	100
5.	Консервы овощные закусочные	100
6.	Шоколад в драже	100
7.	Напиток молочный сухой	30
8.	Сок плодово-ягодный	350
9.	Повидло или джем плодово-ягодный (по 20 г)	40
10.	Кофе натуральный растворимый	2
11.	Чай черный высшего сорта (пакетированный 1,5 г)	4,5
12.	Сахар (пакетированный по 10 г)	60
13.	Соль пищевая йодированная	5
14.	Поливитамины (драже), штук	1
15.	Разогреватель портативный, комплект	1
16.	Спички водостойкие, штук	6
17.	Салфетки бумажные, штук	3
18.	Ложки пластмассовые, штук	3

По данной норме за счет государства снабжать:

- 1) военнослужащих-водолазов специальных морских частей, непосредственно участвующих в выполнении специальных заданий в море и на побережье с отрывом от баз снабжения на срок свыше суток.
- 2) военнослужащих, летного состава и инструкторов (по выживанию), проходящих подготовку в специальных центрах выживания, при этом положенные им продовольственные пайки не выдавать.

## Норма 22

### "Бортовой паек для экипажей самолетов и вертолетов"

№ п/п	Наименования продуктов	Количество на одного человека на один прием пищи, грамм			
		Варианты бортовых пайков при полетах			
		1	2	3	4
1.	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта	100		100	
2.	Галеты из муки пшеничной обойной или муки пшеничной 2 сорта		60		60
3.	Консервы мясные разные		100		
4.	Консервы мясорастительные в ассортименте		265	265	
5.	Концентраты первых обеденных блюд			75	
6.	Колбасы полукопченые или мяскопчености	50			
7.	Гуляш из соевого мяса консервированный	15	15	15	15
8.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	30			

9.	Сахар рафинад дорожный	15	15	15	15
10.	Шоколад		20	20	
11.	Карамель леденцовая	20	20	20	20
12.	Чай черный высшего сорта	4	3	4	4
13.	Кофе натуральный растворимый		3,5		
14.	Сок плодово-ягодный	350	350	350	350
15.	Картофель отварной неочищенный	200			
16.	Лук репчатый	50			
17.	Яйцо куриное, штук	2			
18.	Салфетки бумажные, штук	2	2	2	2

1. Бортовыми пайками за счет государства снабжать личный состав экипажей самолетов и вертолетов.

2. Бортовые пайки в полете выдают личному составу экипажей самолетов: каждому члену экипажа самолета при беспосадочных полетах продолжительностью свыше четырех часов – один паек, свыше восьми часов – два пайка, свыше двенадцати часов – три пайка и так далее.

3. При непрерывных полетах продолжительностью 4-5 часов каждому члену экипажа самолета (вертолета) выдается один бортовой паек, экипаж в этом случае с довольствия в столовой не снимается.

4. При полетах (для вертолетов в отрыве от мест постоянной дислокации) продолжительностью свыше восьми часов на личный состав экипажей, получивший бортовые пайки, продукты по нормам основного летного пайка на очередные приемы пищи, совпадающие по времени с полетом, в столовую не выписываются и пища не готовится.

5. Каждый член экипажа снабжается бортовыми пайками исходя из расчета первого приема пищи в полете через 4-5 часов после предыдущего приема пищи. Если экипаж принял пищу за два часа до начала полета, первый паек может быть израсходован через 2-3 часа после начала полета.

## Норма 23

### "Бортовой рацион питания для экипажей кораблей и катеров"

№ п/п	Наименования продуктов	г/день на 1 человека
1.	Галеты из муки пшеничной обойной или муки пшеничной 2 сорта (по 50 г)	150
2.	Консервы мясорастительные в ассортименте (по 250 г)	500
3.	Консервы мясные разные (по 250 г)	250
4.	Консервы овощные закусочные	100

5.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	100
6.	Повидло или джем плодово-ягодный (пакет 20 г)	60
7.	Сахар (пакетированный по 10 г)	80
8.	Шоколад в драже	100
9.	Чай черный высшего сорта (пакетированный 1,5 г)	3
10.	Кофе натуральный растворимый	2

1. Бортовой рацион питания выдавать на корабли, катера, не имеющие камбузов, а также в случае невозможности приготовления пищи из-за погодных условий при выходе в море с отрывом от береговых баз на сутки и более из расчета на каждое лицо, находящееся на судне.

2. Военнослужащим, входящим в состав осмотровых групп пограничных кораблей и катеров, при следовании на задержанном судне бортовой рацион питания выдавать не ранее чем через шесть часов непрерывного нахождения на этом судне, но не более одного рациона питания на каждого человека в течение календарных суток.

## Норма 24

### **"Паек для лиц, находящихся под стражей в специальных оборудованных помещениях временного содержания воинских частей Пограничной службы в качестве меры пресечения"**

№ п/п	Наименования продуктов	г/день на 1 человека
1.	Мука пшеничная 2 сорта	10
2.	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта	200
3.	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	400
4.	Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта	20
5.	Крупа разная высшего сорта	120
6.	Мясо говядины 1 категории	180
7.	Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак)	120
8.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	40
9.	Масло подсолнечное	20
10.	Сахар-песок	60
11.	Чай черный высшего сорта	1
12.	Соль пищевая йодированная	20
13.	Картофель свежий	500
14.	Овощи разные – всего	350
15.	Лавровый лист	0,1
16.	Томатная паста	3

## Норма 25

### "Паек для лиц в период нахождения в пути следования в специально оборудованные помещения временного содержания воинских частей Пограничной службы"

№ п/п	Наименования продуктов	г/день на 1 человека
1	2	3
1. Паек для совершеннолетних		
1.	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	600
2.	Консервы мясные разные (по 250 г)	250
3.	Консервы мясорастительные в ассортименте (по 250 г)	250
4.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	40
5.	Сахар-песок	60
6.	Чай черный высшего сорта	1
2. Паек для несовершеннолетних		
1.	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта	300
2.	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	200
3.	Консервы мясные разные (по 250 г)	250
4.	Консервы мясорастительные в ассортименте (по 250 г)	250
5.	Паштет печеночный	100
6.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	40
7.	Сахар-песок	60
8.	Чай черный высшего сорта	1

По данной норме обеспечиваются лица, сопровождаемые в специально оборудованные помещения, а также освобожденные из-под стражи, следующие к месту жительства или работы.

Освобожденных из-под стражи разрешается взамен пайка обеспечивать деньгами на путь следования в размере стоимости продуктов, входящих в состав пайка.

При следовании к месту жительства освобожденных женщин с детьми паек выдается и на детей в виде набора продуктов по письменному назначению врача, исходя из стоимости продуктов, входящих в норму довольствия детей.

## Норма 26

### кормления штатных животных воинских частей и учреждений "Для кормления штатных животных воинских частей и учреждений"

--	--

Виды животных	Количество на одного животного в сутки, г.		
	овес	сено	соль
Верховые и вьючные лошади	6000	7000	25
Обозные лошади	6500	8000	25
Артиллерийские лошади	7000	9000	25
Жеребцы производители	6000	12000	25
Жеребые, подсосные кобылы	6000	14000	25
Жеребята:			
до 1 года	2000	3000	10
от 1 до 1,5 лет	2500	4500	10
от 1,5 лет до 2 лет	3200	4900	10
Верблюды	2050	12300	50

1. Ежедневно на подстилку выдавать соломы:

- 1) для лошадей и жеребят – 1,6 кг;
- 2) для верблюдов – 2,5 кг.

2. Вместо указанного в данных нормах фуража выдавать для кормления на одну лошадь в сутки:

- 1) при содержании в пунктах приема лошадей, полученных от поставщиков, и при перевозках их наземным и водным транспортом: сено – 13 кг, солому – 1,5 кг, а в период с 1 октября по 1 апреля при перевозках на расстояние свыше 1000 км – сена – 15 кг, соломы – 1,5 кг;
- 2) для штатных лошадей конноспортивных команд: сена – 6 кг, овса – 5 кг, отрубей пшеничных – 1 кг, кукурузы дробленой – 1 кг, муки травяной – 1 кг, мелассы-патоки – 0,5 кг, льняного семени – 0,05 кг, подкормки витаминно-минеральной – 0,5 кг, соли – 0,05 кг.

3. Дополнительно к данным нормам выдавать на одну лошадь в сутки:

- 1) в осенне-зимний период корнеплодов (свекла, морковь) – 1 кг;
- 2) для штатных лошадей конноспортивных команд в период подготовки и проведения – 0,5 кг подкормки витаминно-минеральной;
- 3) для лошадей, поступивших от поставщиков в воинские части на восполнение не комплекта, в течение первых трех месяцев пребывания в войсках – 1 кг сена;
- 4) для больных лошадей в период пребывания в лечебно-ветеринарных учреждениях – 3 кг корнеплодов и 1 кг отрубей;
- 5) для обозных лошадей при работах на лесозаготовках с 1 октября по 1 апреля – 1 кг овса;
- 6) в местностях на высоте 1000 м и выше над уровнем моря – 1,5

кг овса;

7) прикусочным лошадям – 1,5 кг сена.

Увеличение индивидуальных фуражных норм для отдельных лошадей производится за счет уменьшения некоторым лошадям суточной дачи в пределах общего количества фуража, причитающегося части в сутки по установленным нормам.

При установлении индивидуальной фуражной нормы принимается во внимание рост, живой вес, рабочая нагрузка, упитанность и темперамент лошади.

Увеличенная индивидуальная фуражная норма устанавливается в следующих пределах:

для верховых и обозных лошадей весом более 400 кг суточная дача овса повышается до 300 г на каждые 25 кг веса;

для артиллерийских лошадей весом более 500 кг суточная дача овса повышается до 500 г на каждые 50 кг веса.

Лошадям, напряженно работающим, суточная дача овса в зависимости от интенсивности и продолжительности работы увеличивается от 500 г до 1 кг. Максимальная дача овса при самой напряженной работе лошади не должна превышать 8 кг в сутки.

Уменьшение индивидуальной фуражной нормы устанавливается в следующих случаях:

для верховых и обозных лошадей весом менее 400 кг суточная дача овса снижается на 300 г на каждые недостающие 25 кг веса, причем недостающий вес менее 25 кг в расчет не принимается;

для артиллерийских лошадей весом менее 500 кг суточная дача овса снижается на 500 г на каждые недостающие 50 кг веса, причем недостающий вес менее 50 кг в расчет не принимается.

Лошадям, находящимся на пастбищах, в зависимости от качества пастбища и упитанности лошадей суточная дача овса может быть снижена на одну треть, сено на одну вторую.

Молодым ремонтным лошадям в течение первых трех месяцев пребывания в войсках выдается дополнительно сверх установленной суточной фуражной нормы по 1 кг сена в сутки. К зерновому корму молодые лошади приучаются постепенно, начиная с суточной дачи 2 кг в день с прибавлением через каждые три дня по 500 г зерна.

Больным лошадям, требующим специального кормления, ветеринарным врачом назначается диетическое кормление. Диетическое кормление производится за счет фуража, причитающегося части на текущее довольствие списочной численности конского состава по установленным

нормам. Фураж для диетического кормления подготавливается путем дробления, плющения, дрожжевания, омолаживания.

## Норма 27

### "Для кормления служебных собак"

№ п/п	Наименования продуктов	Взрослые собаки	Щенки до 6-ти месячного возраста
1.	Крупа овсяная, пшено	600	40-300
2.	Мясо 1 категории или конина	400	20-200
3.	или мясные субпродукты 2 категории	1000	40-500
4.	Молоко коровье	-	150-500
5.	Творог жирный	-	20-100
6.	Яйцо куриное сырое	-	4 шт. в неделю
7.	Жиры животные	13	10
8.	Картофель свежий	150	100
9.	Овощи свежие:	-	-
	Капуста	50	30-150
	свекла столовая	50	
	Морковь	50	
10.	Соль поваренная	15	3-10
11.	Комплексные поливитаминные и минеральные пищевые добавки	15	5-10

1. Для племенных собак в питомниках дополнительно к данной норме выдавать 50 г мяса первой категории или 125 г мясных субпродуктов второй категории на одну собаку в сутки.
2. Для больных и ослабленных собак по заключениям специалистов ветеринарной службы разрешается выдавать вместо 200 г крупы овсяной такое же количество риса.
3. По заключениям специалистов ветеринарной службы разрешается дополнительно к данной норме выдавать на одну собаку в сутки:
  - 1) для больных и ослабленных собак – 500 г коровьего молока;
  - 2) для племенных собак 50 г мяса первой категории или 150 г мясных субпродуктов второй категории;
  - 3) для щенных сук – 100 г мяса первой категории или 250 г мясных субпродуктов второй категории;
  - 4) для кормящих сук (до отъема щенков) в питомниках – 100 г мяса первой категории или 250 г мясных субпродуктов второй категории, а также 500 г коровьего молока, 10 г минеральных пищевых добавок;
  - 5) для собак, охраняющих вредные для их здоровья объекты – 500

г коровьего молока;

б) для взрослого поголовья собак в зимний период: крупа пшено – 100 г, мясо первой категории или конина – 100 г, или мясные субпродукты второй категории – 200 г;

7) для собак службы "Арыстан" Комитета национальной безопасности Республики Казахстан дополнительно выдавать 100 г мяса первой категории.

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

Категория собак	Количество корма в зависимости от веса собаки и возраста щенка на одну голову (грамм/сутки)						
	собаки весом до 20 кг	собаки весом до 30 кг	собаки весом до 40 кг	собаки весом свыше 40 кг	щенки от 1 до 2 месяцев	щенки от 2 до 4 месяцев	щенки от 4 до 6 месяцев
1	2	3	4	5	6	7	8
Взрослые служебные собаки	450	575	730	850			
Племенные собаки	475	615	780	900			
Щенные суки	560	700	890	1005			
Лактирующие суки (до отъема щенков)	1150	1470	1870	2160			
Щенки средних пород (вес взрослой собаки до 40 кг)					320	420	550
Щенки крупных пород (вес взрослой собаки более 40 кг)					690	1040	860

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

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

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

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

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

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

7. В зимнее время (в период отопительного сезона,



установленного для конкретного региона) норма довольствия для взрослых служебных и племенных собак, щенков, содержащихся в вольерах открытого типа, увеличивается на 20 %.

## Норма 28

### Выход печеного формового хлеба для хлебопекарен гарнизонов и подразделений, исчисление при базисной влажности муки 14,5 %

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

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

процент влажности муки:

- 1) для хлеба из ржаной обойной, ржано-пшеничной обойной муки, пшеничной обойной муки и из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки 1 сорта – на 1,5 %;
- 2) для хлеба из пшеничной муки 2 сорта – 1,4 %;
- 3) для хлеба из пшеничной муки 1 сорта – 1,3 %.

2. При влажности муки ниже 12 % нормы выхода хлеба аналогичны как для хлеба из муки с влажностью 12 %.

## Норма 29

### Расход сырья для хлебопекарен воинских частей и подразделений из расчета на 100 кг муки

№ п/п	Наименование сырья	Сорт муки					
		ржаная обойная	ржано-пшеничная обойная	пшеничная обойная	пшеничная 2 сорта	пшеничная 1 сорта	смесь ржаной обдирной и пшеничной 1 сорта
1.	Соль, кг	2,5	2,5	2,3	1,8	1,3	1,4

2.	Д р о ж ж и хлебопекарные прессованные, кг	0,3	0,3	0,4	0,5	1,5	0,5
3.	Масло подсолнечное на смазку форм, кг	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
4.	Масло подсолнечное на обжигание форм, кг	5	5	5	5	5	5

## Норма 30

### Нормы замены продуктов при выдаче продовольственных пайков

#### 1. Основные нормы замены

№ п/ п	Наименования продуктов	Количество (грамм)		
		заменяемого продукта	продукта заменителя	кроме того, заменять по пунктам номера
1	2	3	4	5
1	Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта заменять:	100		
	хлебом из муки ржаной		105	
	хлебом длительного хранения из смеси муки ржаной и муки пшеничной 1 сорта, консервированным спиртом или теплом		100	
	хлебом пшеничным из муки 2 сорта		95	
	хлебом длительного хранения из муки пшеничной 1 сорта, консервированным спиртом или теплом		90	
	хлебом из муки пшеничной 1 сорта		90	2
	хлебцами хрустящими		80	
	мукой пшеничной 1 сорта		67	
	и дрожжами хлебопекарными прессованными		1	
	сухарями из смеси муки ржаной обойной, муки пшеничной обойной и муки пшеничной 2 сорта		60	
	хлебцами (галетами) армейскими из муки пшеничной обойной или муки пшеничной 2 сорта		60	
	хлебцами (галетами) армейскими из муки пшеничной 1 сорта		59	
	мукой ржаной		40	
	и дрожжами хлебопекарными прессованными		1	
1	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта заменять:	100		
	хлебом пшеничным из муки 1 сорта		100	
	хлебом длительного хранения из муки пшеничной 1 сорта, консервированным спиртом или теплом		100	
	батонами из муки пшеничной 1 сорта		95	
	хлебом из муки пшеничной высшего сорта		85	
	мукой пшеничной 1 сорта		75	
	и дрожжами хлебопекарными прессованными		1	

2	сухарями из муки пшеничной 1 сорта	100	65	
	изделиями бараночными (сушками)		65	
	хлебцами (галетами) армейскими из муки пшеничной 1 сорта		65	
	галетами простыми из муки пшеничной 1 сорта		65	
	печеньем		65	
	вафлями		55	
	хлебцами (галетами) армейскими из муки пшеничной высшего сорта		55	
	мукой пшеничной высшего сорта и дрожжами хлебопекарными прессованными		65	1
3	Муку пшеничную 1 сорта заменять:	100		
	крупой разной, бобовыми и изделиями макаронными высшего сорта		100	4
	мукой пшеничной высшего сорта		87	
4	Крупы разную, бобовые изделия заменять:	100		
	крупями, не требующими варки		100	
	изделиями макаронными высшего сорта		100	3
	концентратами крупяными, круповощными и овощными		100	
	мукой пшеничной 1 сорта		100	
	изделиями макаронными быстрого приготовления		100	
	концентратами, не требующими варки, брикетированными (бисквитами)		100	
	концентратами первых обеденных блюд		100	
	картофелем и овощами сушеными, пюре картофельным сухим		100	
	картофелем и овощами сублимационной сушки		100	
	консервами овощными первых обеденных блюд без мяса		375	
	гарнирами из картофеля и овощей		500	
	гарнирами из круп и бобовых		300	
	консервами овощными заправочными		250	
	картофелем очищенным сульфитированным, картофелем отварным вакуумированным		400	
	картофелем свежим, картофелем натуральным – полуфабрикатом консервированным (включая заливку)		500	5
	овощами свежими, квашеными и солеными		500	
	консервами овощными натуральными (за исключением консервов бобовых, кукурузных), маринованными и пастеризованными (включая заливку)		500	
консервами овощными закусочными	375			
гарнирами овощными быстрозамороженными для вторых обеденных блюд	500			
Картофель, овощи свежие заменять:			4	
	овощами квашеными и солеными	100		
	луком зеленым	200		

5	луком репчатым	100	100	
	луком репчатым консервированным		50	
	чесноком свежим или консервированным (включая заливку)		50	
	овощами сублимационной сушки		20	
	соусами томатными деликатесными острокислыми		10	
	луком репчатым сушеным или сублимационной сушки		10	
6	Дрожжи хлебопекарные прессованные заменять:	100		
	дрожжами сушеными		50	
	дрожжами хлебопекарными сухими стабилизированными (гранулированными)		40	
7	Мясо говядины 1 категории заменять:	100		
	субпродуктами второй категории		300	
	рыбой (в охлажденном, мороженом и соленом виде без головы)		150	9
	мясом куриным полупотрошеным и непотрошеным		120	
	консервами рыбными разными		120	9
	мясными блоками на костях		100	
	мясом куриным потрошеным		100	
	верблюжатиной		100	
	субпродуктами первой категории (в том числе печенью)		100	
	консервами из птицы с костями		100	
	мясными блоками без костей		80	
	колбасой вареной и сосисками (сардельками)		80	
	консервами мясными разными		75	
	сыром плавленым		60	11
	мясокопченостями (грудинка, рулеты, колбаса полукопченая)		60	
сыром сычужным твердым	40			
мясом сублимационной сушки и тепловой сушки	30			
яйцами куриными, штук	2	11, 12		
8	Молоко коровье и сметану и творог заменять:	100		
	йогуртами молочными с массовой долей жира не менее 2,5%	30	125	
	или сырками творожными глазированными с массовой долей жира не менее 23%	30	90	
9	Рыбу (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошеную без головы заменять:	100		7
	рыбой всех видов и семейств с головой независимо от состояния разделки		130	
	сельдью соленой или копченой с головой		100	
	сельдью соленой без головы независимо от состояния разделки		85	
	консервами рыбными разными		80	
	рыбой копченой и вяленой (в том числе воблой)		75	

	филе или фаршем рыбным натуральным		70	
	рыбой сушеной		30	
10	Масло коровье заменять:	100		11
	маслом консервированным стерилизованным		100	
	концентратом масла сухого		70	
11	Молоко коровье заменять:	100		17
	продуктами кисломолочными (кефиром, простоквашей, ацидофилином, ряженкой)		100	
	молоком сгущенным стерилизованным без сахара		30	
	маслом коровьим		10	
	Брынзой		24	
	молоком цельным сгущенным с сахаром		20	
	кофе натуральным или какао со сгущенным молоком и сахаром		20	
	Сливками		20	
	Сметаной		20	
	сметаной стерилизованной консервированной		20	
	сливками сгущенными с сахаром		20	
	молоком цельным сухим, простоквашей сухой, продуктами кисломолочными сублимационной сушки		15	
	напитком молочным сухим (молоком быстрорастворимым)		15	
	сыром плавленым (в том числе стерилизованным)		15	
	сметаной сухой или сублимационной сушки		10	
	творогом		30	
	маслом коровьим топленым		10	
	сыром сычужным твердым (полутвердым)		10	
	сыром плавленым сублимационной сушки		8	
яйцом куриным, шт.	0,5	7		
концентратом лечебно-профилактического напитка "Леовит" при вредных условиях труда на основе киселя	4			
на основе компота	3,6			
12	Яйцо куриное, шт. заменять:	1		
	порошком яичным		15	
	меланжем яичным:		30	
13	Сахар-песок заменять:	100		11
	вареньем, джемом, повидлом		140	16
	Мармеладом		130	
	халвой, пастилой		120	14
	Печеньем		100	2
	сахаром витаминизированным		100	
	Вафлями		85	2
	карамелью леденцовой		50	

14	Шоколад заменять:	100		
	кофе натуральным со сгущенным молоком и сахаром		200	
	какао со сгущенным молоком и сахаром		200	
	пастой шоколадно-ореховой		167	
	Медом		165	
	плиткой сладкой		160	
	какао-порошком		150	19
	Халвой		150	
	драже шоколадным		100	
15	Пасту томатную заменять:	100		
	соком томатным, помидорами свежими		500	
	томатом-пюре		200	
	соусами томатными, соусами деликатесными острокислыми		100	
	порошком томатным		35	
	концентратом кетчупа		15	
16	Фрукты свежие заменять:	100		
	Арбузами		300	
	Дынями		200	
	соками сублимационной сушки		20	
	ягодами свежими		100	
	апельсинами, мандаринами, бананами		100	
	соками плодовыми и ягодными натуральными		100	
	компотами консервированными		50	
	консервами фруктовыми пастеризованными		50	
	концентратами для напитков		15	
	соками концентрированными плодовыми и ягодными с содержанием сухих веществ не менее 50%		20	17
	экстрактами плодовыми, ягодными		10	
	фруктами и ягодами сублимационной сушки		10	
	вареньем, джемом, повидлом		20	13
	фруктами сушеными (изюмом, курагой, черносливом)		10	18
напитками фруктовыми	130			
17	Соки плодовые и ягодные натуральные заменять:	100		16
	соком томатным, овощным		150	
	напитками фруктовыми		130	
	молоком коровьим		100	11
	смесями сухими питательными		20	
	Фрукты сушеные (изюм, курагу, чернослив) заменять:			16
	соками плодовыми и ягодными натуральными		500	
	смесью для компотов (из 4-6 наименований)		100	

18	палочкой фруктовой	100	80	
	сахаром-песком		75	
	и чаем байховым		5	
	кисель плодово-ягодный		30	
19	Кофе натуральный растворимый заменять:	100		
	напитком кофейным		500	
	какао-порошком		250	
	кофе натуральным		250	
	чаем черным байховым		67	
20	Чай черный заменять:	100		19
	чаем быстрорастворимым		80	
21	Чай растворимый с сахаром заменять:	16		
	сахаром-песком		15	
	и чаем черным байховым		1	
22	Порошок горчичный заменять:	100		
	горчицей готовой		250	
	хреном столовым готовым		250	
	концентратом горчицы		80	
	Перцем		30	
	листом лавровым		20	
23	Крахмал картофельный заменять:	100		
	картофелем свежим		500	
24	Спички (обыкновенные), коробка, заменять:	1		
	спичками водостойчивыми, штук		6	
25	Мед пчелиный натуральный заменять:	10		
	сахаром-песком		6	
26	Зелень (лук, укроп, петрушка) заменять:	100		
	зеленью, высушенной конвекцией		25	
	зеленью (порошок), высушенный сублимацией		5	
27	Консервы мясные разные заменять:	250		7
	консервами мясорастительными		500-530	
	консервированным вторым обеденным блюдом с мясом		700	
28	Консервы мясорастительные заменять:	250-265		
	консервами мясными		125	
	консервированным вторым обеденным блюдом с мясом		350	

## 2. Специальные нормы замены (разрешается только прямая замена)

### 1. По лечебному пайку

№ п/ п	Наименования продуктов	Количество (грамм)		Для каких групп больных допускается замена
		заменяемого продукта	продукта - заменителя	

1	2	3	4	5
1	Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта заменять:	100		Для всех категорий больных
	хлебом пшеничным из муки 2 сорта		95	
	хлебом пшеничным из муки 1 сорта		90	
	мукой пшеничной 1 сорта		75	
	крупой разной, бобовыми		75	
2	Хлеб пшеничный из муки 1 сорта заменять:	100		Для больных с болезнями: системы кровообращения; органов пищеварения; эндокринной системы; расстройства питания и нарушения обмена веществ
	хлебом из муки пшеничной 1 сорта с лецитином		90	
3	Муку пшеничную 1 сорта заменять:	100		
	мукой пшеничной высшего сорта		87	
4	Мясо говядины 1 категории заменять:	100		
	творогом		300	
	полуфабрикатами из муки текстурированной соевой		40	
5	Мясо куриное заменять:	100		
	полуфабрикатами из муки текстурированной соевой		40	
6	Рыбу (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошеную без головы заменять:	100		
	Творогом		200	
7	Масло подсолнечное заменять:	100		Для всех категорий больных
	маслом коровьим		67	
	Все продукты лечебного пайка заменять:	100		Для больных, нуждающихся в диете № 0
	1) соками плодовыми и ягодными натуральными		250	
	и крахмалом картофельным		10	
	и сахаром-песком		70	
	и фруктами сушеными		20	
	и чаем байховым		2	
	и маслом коровьим		5	
	2) соками плодовыми и ягодными натуральными		200	
и крупой разной, бобовыми	120			



8	и фруктами сушеными		80	Для больных, нуждающихся в диете № 0 б
	и сахаром-песком		50	
	и вареньем		30	
	и крахмалом картофельным		10	
	и чаем байховым		2	
	и хлебом пшеничным из муки 1 сорта		100	Для больных, нуждающихся в диете № 0 в
	3) соками плодовыми и ягодными натуральными		200	
	и молоком коровьим		100	
	и маслом коровьим		5	
	и картофелем		100	
	и морковью		100	
	и сахаром-песком		70	
	и крупой разной, бобовыми		40	
	и яблоками свежими		300	
	и свеклой		100	
	и вареньем		30	
	и фруктами сушеными		20	
	и крахмалом картофельным		10	
	и чаем байховым		2	
и яйцами куриными, шт		1		
и хлебом пшеничным из муки 1 сорта		200		
4) смесями сухими питательными типа "Реалакт", "Нутрио", "Нутризон"		660	Для энтерального и зондового питания	
5) смесями жидкими питательными		1500*		
9	Хлеб пшеничный из муки 1 сорта	350		Для больных, страдающим сахарным диабетом
	и крупу разную, бобовые, изделия макаронные высшего сорта	120		
	и муку пшеничную 1 сорта			
	и сахаром-песком	20		
	и варенье заменять:			
	мясом	70	120	
	или яйцом куриным, шт.		1	
	и творогом		90	
и рыбой потрошеной без головы	5	180		
10	Сахар-песок заменять:			
	ксилитом пищевым	100	40	

	сорбитом		40	
11	Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта	100		Для больных в возрасте до 14 лет
	и хлеб пшеничный из муки 1 сорта	200		
	и изделия макаронные высшего сорта, крупу разную	70		
	и картофель, овощи	300		
	и кофе натуральный растворимый заменять:	0,5		
	молоком коровьим		100	
	и творогом		50	
	и соками плодовыми и ягодными натуральными		100	
12	Икру зернистую лососевую заменять:			
	горбушей соленой (кетой) потрошенной с головой	100	260	
	изделиями балычными		130	
	икрой зернистой осетровой		75	
13	Молоко коровье и сметану и творог заменять:	100 30 30		Для всех категорий больных
	йогуртами молочными с массовой долей жира не менее 2,5%		125	
	сырками творожными глазированными с массовой долей жира не менее 23%		90	
14	Сахар-песок и масло коровье и молоко коровье и сметану и варенье заменять:	25 5 200 15 5		Для больных в возрасте до 14 лет
	продуктом специальным сухим типа "Нутриэн фтизио"		100	

\* указано максимальное количество продукта-заменителя, которое уменьшается по назначению лечащего врача.

## **2.2. Для личного состава надводных кораблей и судов обеспечения, несущих боевую службу в территориальных водах Республики Казахстан и за ее пределами**

--	--	--	--	--

№ п/ п	Наименования продуктов	Количество (грамм)	
		заменяемого продукта	продукта-заменителя
1	2	3	4
1	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта заменять:	100	
	фруктами свежими		90
	фруктами сушеными (изюмом, курагой, черносливом)		9
2	Хлеб пшеничный из муки 1 сорта заменять:	100	
	фруктами свежими		100
	соками плодовыми и ягодными натуральными		100
	печеньем, изделиями бараночными (сушками)		65
	компотами консервированными		50
	фруктами сушеными (изюмом, курагой, черносливом)		10
3	Хлеб пшеничный из муки 1 сорта или хлеб пшеничный из муки 2 сорта и рыбу потрошеную без головы заменять:	37,5	
	сухарями из смеси муки ржаной обойной, муки пшеничной обойной и муки пшеничной 2 сорта или сухарями из муки пшеничной 1 сорта		25
	и воблой вяленой очищенной		25
4	Мясо говядины 1 категории заменять:	100	
	полуфабрикатами мясными натуральными		80
	продуктами молочными сублимационной сушки		70
5	Колбасы сырокопченые заменять:	100	
	соками плодовыми и ягодными натуральными*		100
	лимонами*		60
	экстрактами плодовыми и ягодными*		20
6	Рыбу (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошеную без головы заменять:	100	
	овощами свежими*		300
	фруктами свежими*		150
	сельдью консервированной		100
	продуктами молочными сублимационной сушки		45
7	Масло подсолнечное заменять:	100	
	соками плодовыми и ягодными натуральными		300
	молоком цельным сгущенным с сахаром		220
	продуктами молочными сублимационной сушки		165
	компотами консервированными		150
	сыром пастеризованным		130
	порошком яичным		65
	Сыр сычужный твердый (полутвердый) заменять:		
	сыром пастеризованным		100
	маслом консервированным стерилизованным		100
	фруктами свежими*		100

8	соками плодовыми и ягодными натуральными*	100	80
	сыром плавленым сублимационной сушки		80
	компотами консервированными*		40
	фруктами сушеными* (изюмом, курагой, черносливом)		8
9	Сахар-песок заменять:	100	
	сахаром витаминизированным		100
	молоком цельным сгущенным с сахаром		75
10	Печенье заменять:	100	
	соками плодовыми и ягодными натуральными		200
	фруктами свежими		200
	компотами консервированными		100
	лимонами		60
	экстрактами плодовыми и ягодными		20
	фруктами сушеными (изюмом, курагой, черносливом)		20
11	Пасту томатную заменять:	100	
	кетчупом		150
12	Овощи свежие заменять:	100	
	овощами квашеными и солеными		100
	арбузами		150
	дынями		100
	фруктами свежими		50
	соками плодовыми и ягодными натуральными		50
	приправами сублимационной сушки (укропом, петрушкой, чесноком, крапивой)		
13	Порошок горчичный заменять:	100	
	хреном готовым (с добавками)		100
14	Первые обеденные блюда консервированные с мясом заменять:	350	
	первыми обеденными блюдами концентрированными с мясом		40
15	Первые обеденные блюда консервированные без мяса заменять:	100	
	первыми обеденными блюдами концентрированными без мяса		40
16	Компоты консервированные заменять:	100	
	компотами концентрированными		40

\* данная замена разрешается в жарких и низко температурных климатических условиях по согласованию с медицинской службой.

### 2.3. По индивидуальным рационам питания

№ п/п	Наименования продуктов	Количество (грамм)	
		заменяемого продукта	продукта-заменителя
1	2	3	4

1	Галеты из муки пшеничной обойной или муки пшеничной 2 сорта заменять:	100	
	хлебцами армейскими из муки пшеничной 1 сорта		100
	галетами армейскими из муки пшеничной обойной		100
	галетами картофельными		100
	вафлями		72
2	Консервы мясорастительные заменять:	100	
	консервами рыбными и картофельным пюре сухим		100 60
	вторыми обеденными блюдами консервированными с мясом		250
	консервами мясоовощными		250
	консервами рыбными		250
	филеом куриной с гречкой		100
3	Консервы мясные фаршевые заменять:	100	
	паштетом печеночным (консервированным)		100
	консервами рыбными		100
	продуктами сыровялеными (теплой сушки) из говядины		50
	концентратами первых блюд быстрого приготовления с мясом		50
4	Продукты сыровяленые (тепловой сушки) из конины заменять:	100	
	продуктом сыровяленным (тепловой сушки) из говядины		100
	мясом сублимационной сушки		50
	консервами мясными разными		250
5	Консервы овощные закусочные заменять:	100	
	консервами рыбными		100
	соусом томатным		60
	вафлями		36
6	Молоко цельное сгущенное с сахаром заменять:	90	
	сыром плавленным консервированным		80
	пастой шоколадно-ореховой		50
	сметаной сублимационной сушки		40
	сыром плавленным сублимационной сушки		40
	напитком молочным сухим		30
7	Шоколад драже заменять:	100	
	пастой шоколадно-ореховой		165
	шоколадом		100
	изюмом, курагой, орехами		100
	чернослив с орехами		100
	палочкой фруктовой		165
8	Повидло или джем плодово-ягодный заменять:	100	
	палочкой фруктовой		110

	пастой шоколадно-ореховой		110
9	Концентрат для напитка тонизирующий заменять: концентратом для напитка типа "Квант"	60	60
	Чай черный высшего сорта (пакетированный) заменять: кофе натуральным растворимым (пакетированным)		1,5
11	Напиток молочный сухой заменять: сыром плавленным консервированным	30	30
	творогом сублимационной сушки		30
	сметаной сублимационной сушки		30
	сыром плавленным сублимационной сушки		15
	Консервы первых обеденных блюд с мясом заменять: концентратами первых обеденных блюд с мясом		250
Сыр плавленный консервированный (стерилизованный) заменять: концентратами пищевыми (бисквитами)	80	120	
пастой шоколадно-ореховой		50	
палочкой фруктовой		50	
сыром плавленным сублимационной сушки		30	

### 3. Блюда быстрозамороженные и сублимационной сушки

№ п/ п	Наименование блюда	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну порцию из расходуемых блюд, грамм		
		мясо	крупы, мука и овощи в пересчете на крупу	масло коровье
<b>Быстрозамороженные блюда</b>				
1.	Салаты овощные	-	20	5*
2.	Первые блюда без мяса	-	55	5
3.	Первые блюда с мясом	50	55	5
4.	Вторые блюда с мясом и гарниром	150	55	10
5.	Вторые блюда с мясом без гарнира	150	-	5
6.	Вторые блюда с мясом (голубцы, перец фаршированный, тефтели**, блинчики)	100	55	10
7.	Блинчики с творогом, запеканка из творога	20	55	5
8.	Пудинг из творога	65	15	5
<b>Блюда сублимационной сушки</b>				
1.	Салаты овощные	-	20	-
2.	Первые блюда с мясом	50	50	-
3.	Вторые блюда: овощные (крупяные)	-	50	-
	мясные с гарниром	100	50	-
4.	Творог с фруктовым пюре	-	-	50***
5.	Пудинг творожный	-	-	50***

\* за каждую порцию удерживается 5 г подсолнечного масла;

\*\* за тефтели крупу не удерживать;

\*\*\* за каждую порцию удерживается 50 г творога.

#### 4. Консервированные обеденные блюда и мясорастительные консервы

№ п/п	Наименование блюда	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну банку, грамм		
		мясо	крупа, мука и овощи в пересчете на крупу	жиры животные топлённые пищевые
1.	Первые обеденные блюда в железных банках 1/350	55	86	12,5
2.	Вторые обеденные блюда в железных банках 1/350	100	86	2,5
3.	Вторые обеденные блюда в железных банках 1/350	55	86	12,5
4.	Первые обеденные блюда в железных банках 1/870 (одна банка на три порции)	135	210	33
5.	Вторые обеденные блюда в железных банках 1/870 (одна банка на три порции)	270	210	33
6.	Консервы мясорастительные в ассортименте в железных банках 1/265, 1/250	100	86	12,5
7.	Консервы мясорастительные в ассортименте в железных банках 1/340	100	92	18

#### 5. Нормы замены основных видов фуража

№ п/п	Наименование	Количество, г	
		заменяемого продукта	продукта-заменителя
1	2	3	4
1	Овес заменять:	100	
	ячменем		100
	кукурузой		100
	отрубями пшеничными		100
	отрубями овсяными		125
	жмыхами льняными, подсолнечными		100
	виками, джугарами		100
	сеном		200
	комбикормом полнорационным (в брикетах)		150
	Сено заменять:		
	овесом		50
	ячменем		50

2	кукурузой	100	50
	отрубями пшеничными		50
	жмыхами льняными, подсолнечными		50
	комбикормом полнорационным (в брикетах)		60
	зеленой массой (в летнее время)		500
3	Крупу овсяную или пшеничную для служебных собак заменять:	100	
	отрубями пшеничными		150
4	Мясо первой категории для собак заменять:	100	
	мясом второй категории		200
	мясными субпродуктами второй категории		250
	консервами мясными для собак		80
	фаршем вареным из мясопродуктов второй категории		100
	кормом вареным для собак (мясорастительным):		
	племенным		140
	строевым		130
	кровяной мукой для собак (содержание протеина не ниже 90 %):		
	племенным		10
	строевым		8

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

## Норма 31

### снабжения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем солдатских (матросских) столовых воинских частей и учреждений

#### 1. Посуда и приборы столовые

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук			
		на стол с числом питающихся, человек			для линий самообслуживания, на 1 человек
		4	6	10	
1	2	3	4	5	6
1	Тарелка глубокая (миска)* алюминиевая, или полуфарфоровая, или пластмассовая, или из нержавеющей стали, или из термостойкого стекла	6	8	13	1+1 (на стол)
2	Тарелка мелкая алюминиевая**, или полуфарфоровая, или пластмассовая, или из нержавеющей стали, или из термостойкого стекла	11	15	25	2 (в том числе одна тарелка пирожковая)



3	Компакт-поднос из нержавеющей стали (взамен тарелки глубокой (миски), двух тарелок мелких)	-	-	-	1 комплект
4	Поднос*** алюминиевый или пластмассовый, или из нержавеющей стали	-	-	1	1
5	Кружка эмалированная, или полуфарфоровая, или стакан пластмассовый, или из нержавеющей стали, или из термостойкого стекла	8	12	20	2
6	Ложка столовая**** алюминиевая, или пластмассовая, или из нержавеющей стали	5	7	12	1
7	Ложка чайная алюминиевая, или пластмассовая, или из нержавеющей стали	4	6	10	1
8	Ложка разливательная алюминиевая или из нержавеющей стали	2	2	2	-
9	Вилка столовая из нержавеющей стали, или алюминиевая	4	6	10	1
10	Нож столовый из нержавеющей стали	4	6	10	1
11	Прибор для специй алюминиевый или полуфарфоровый, или пластмассовый, или в оправе из нержавеющей стали (прибор для специй универсальный*****)	1	1	1	1 (на стол)
12	Сахарница фарфоровая	1	1	2	1 (на стол)
13	Бачок (кастрюля) 8 л	-	-	1	-
14	Бачок (кастрюля) 4,5 – 6 л	-	1	1	-
15	Бачок (кастрюля) 3 – 4,5 л	2	1	-	-
16	Чайник 5 л	-	-	1	-
17	Чайник 3 л	1	1	-	-
18	Подставка под бачок и чайник алюминиевая или пластмассовая	2	2	2	-
19	Клеенка настольная или полотно скатертное, м (на одно посадочное место)	0,6	0,6	0,6	0,6
20	Салфетки бумажные (на сутки)	12	18	30	3
21	Емкость носимая для питьевой воды в комплект к рюкзаку десантника***** (на одного человека)	1	-	-	

\* в том числе одна тарелка глубокая (миска) для подачи мяса с соусом на стол (для 10-местных столов – 2 тарелки) и одна тарелка глубокая вместо полоскательницы;

\*\* в том числе для каждого питающегося одна тарелка мелкая для второго блюда и одна тарелка для холодных закусок, а также на стол одна тарелка мелкая для подачи хлеба (для 10-местных столов – 2 тарелки) - при отсутствии хлебницы; одна тарелка для подачи холодных закусок (для 10-местных столов – 2 тарелки) и одна тарелка для подачи масла коровьего;

\*\*\* не выдается при наличии комплекта-подносов;

\*\*\*\* в том числе одна ложка столовая (для 10-местных столов – 2 ложки) для раздачи холодных закусок и мяса с соусом;

\*\*\*\*\* выдается при наличии линий самообслуживания;

\*\*\*\*\* выдается военнослужащим аэромобильных войск, частей специального назначения и десантных подразделений других войск и воинских формирований.

## 2. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт., на столовую при количестве питающихся, человек									
		до 15	16 – 50	51 – 150	151 – 300	301 – 500	501 – 750	751 – 1000	1001 – 1500	более 1501	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
1	Кастрюля 4,5 – 6 л	3	3	4	4	5	5	6	7	8	
2	Кастрюля 8 – 10 л	3	3	4	5	5	7	7	9	9	
3	Котел наплитный 20 – 40 л	2	3	3	4+2*	4+2*	5+2*	6	7	8	
4	Котел наплитный 50 – 60 л	-	1	2	3+2*	3+2*	4+5*	5+10*	6	7	
5	Сотейник 10 – 15 л	-	1	1	1	2	2	3	4	5	
6	Ведро, эмалированное с крышкой	2	1	1	2	2	4	4	5	6	
7	Ведро	1	2	3	4	5	7	8	9	10	
8	Таз	1	2	2	3	3	4	5	6	7	
9	Черпак 1,5 л	-	1	2	2	3	4	4	6	8	
10	Черпак 0,4 л ***	1	1	2	2	2	3	3	4	5	
11	Дуршлаг	1	1	1	2	2	3	3	4	4	
12	Шумовка	1	2	2	2	3	3	3	4	5	
13	Чумичка 0,6 л*	1	2	3	3	4	4	5	6	8	
14	Чумичка 0,25 л	2	2	3	4	4	4	5	6	8	
15	Сковорода	1	2	2	3	3	4	5	6	8	
16	Ножи специальные поварские (комплект из трех ножей)	1	один комплект на штатного повара (кока), но не менее трех комплектов на столовую								
17	Нож для очистки овощей	2	6	11	14	17	21	26	32	36	
18	Нож хлеботорезный	1	1	1	1	2	2	2	2	3	
19	Консервовскрывать	1	1	-	-	-	-	-	-	-	
20	Секач	1	1	1	1	1	1	2	2	3	
21	Бидон для растительного масла 10 – 20 л	1	1	1	1	-	-	-	-	-	
22	Фляга для растительного масла 25 – 38 л	-	-	-	-	1	1	1	1	1	
23	Фляга для молока 25 – 38 л	-	1	2	3	3	5	7	12	14	
24	Бак для воды	-	1	2	4	6	8	10	12	14	
25	Бак для пищевых отходов	-	1	1	1	2	3	4	6	8	
26	Экстрактор для заварки чая	-	1	1	1	1	1	2	2	3	
27	Противень**	2	4	6	6	8	8	10	12	14	
28	Лист кондитерский**	-	-	-	1	2	2	3	3	3	
29	Сито	1	1	1	1	2	2	2	3	3	



8	Кипятильник электрический производительностью до 100 л/ч *	1	1	2	2	2	-	-	-	-
9	Шкаф жарочный электрический с площадью противней:									
	0,34 кв. м.	-	-	1	-	-	-	-	-	-
	0,51 кв. м.	-	-	-	1	-	1	-	-	-
	0,85 кв. м.	-	-	-	-	1	1	2	2	3
10	Мармит электрический передвижной	-	-	-	6	6	12	12	6	6
11	Плита электрическая:									
	1 конфорочная	1	-	-	-	-	-	-	-	-
	2 конфорочная	-	-	1	-	1	-	-	-	-
	3-4 конфорочная	-	1	1	2	2	4	4	5	6
12	Котлы специальные пищеварочные емкостью:									
	до 100 л	-	-	2	1	2	-	-	-	-
	100 л	-	-	2	4	2	2	3	-	-
	160 л	-	-	-	1	5	2	4	3	4
	250 л	-	-	-	-	-	5	6	12	13
13	Сковорода электрическая с площадью пода:									
	0,25 кв. м.	-	1	1	1	-	-	-	-	-
	0,45 кв. м.	-	-	-	-	1	1	2	3	4
14	Машина тестомесильная с дежой 140 л	-	-	-	-	1	1	1	1	1
15	Шкаф пекарский или печь жарочная	-	-	-	1	1	1	2	2	2
16	Машина посудомоечная универсальная производительностью:									
	до 700 тарелок/час	-	-	-	1	1	1	1	1	1
	1000 тарелок/час	-	-	-	-	-	1	1	2	2
17	Линия раздачи пищи (комплект)	-	-	-	1	1	1	2	-	-
18	Шкаф тепловой сквозной для хранения и выдачи пищи**	-	-	-	-	-	-	-	8	12
Холодильное оборудование										
19	Шкаф холодильный	1	1	2	3	3	3	3	4	4
20	Холодильник бытовой электрический	1	2	1	1	1	1	1	2	2
Весоизмерительные приборы										
21	Весы настольные	2	3	5	7	9	11	11	11	13
22	Весы товарные	-	1	1	2	3	5	5	5	5
Немеханическое оборудование										
23	Стол производственный	2	4	7	12	14	18	20	22	26
24	Стол для переборки круп	-	-	-	1	1	1	1	1	1
25	Стол для доочистки картофеля	-	-	1	2	2	3	3	3	3
26	Стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд	-	-	1	2	2	3	3	3	4

27	Стол для сбора остатков пищи	-	1	1	1	1	1	2	2	2
28	Стол для установки хлеборезки	-	-	1	1	1	1	1	2	2
29	Стол производственный специальный	-	-	1	3	3	4	5	6	6
30	Стеллаж для хранения кухонной посуды	-	1	1	1	1	2	2	3	3
31	Стеллаж для хранения столовой посуды	1	1	1	2	3	4	6	7	8
32	Стеллаж для хранения продуктов	1	1	2	2	3	3	4	6	6
33	Стеллаж для хранения хлеба в лотках	-	-	1	2	3	3	4	6	6
34	Шкаф для хранения сахара в сахарницах **	-	-	-	1	1	1	1	1	2
35	Шкаф для хранения хлеба на тарелках *	-	1	1	1	1	1	2	2	2
36	Стойка для подвешивания мясных туш	-	-	1	1	1	1	1	2	2
37	Ванна для мытья посуды:									
	односекционная	-	1	1	1	1	2	2	2	2
	двухсекционная	1	1	1	1	1	2	2	2	3
	трехсекционная	-	1	1	1	1	2	2	2	3
38	Ванна передвижная	-	1	1	2	2	3	4	4	5
39	Комплект тары для продуктов	-	1	1	2	2	2	3	3	4
40	Ящик-носилки для мяса	-	1	1	1	1	1	1	2	2
41	Ящик-носилки для рыбы	-	1	1	1	1	1	1	2	2
42	Ящик-носилки для овощей	-	2	3	3	3	3	4	4	6
43	Контейнер для хранения овощей	1	1	1	1	1	2	3	3	3
44	Тележка для подвоза пищи и сбора посуды	-	-	1	2	4	6	6	8	10

\* взамен разрешается закупать электрический чайник.

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

Примечание:

1. По данной норме 31 обеспечиваются военнослужащие срочной службы воинских частей, соединений, учреждений, военных учебных заведений, учебных центров и полигонов, а также личный состав военнослужащих контрактной службы, находящийся на учебе.

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

3. В столовых с количеством питающихся более 300 человек для

приготовления кипятка для чая взамен кипятильников электрических разрешается использовать специально выделенные для этой цели котлы пищеварочные.

4. Для хранения в вещевом мешке и использования только в полевых условиях дополнительно к норме из расчета на каждого военнослужащего выдается:

ложка столовая – 1 штука;

кружка эмалированная – 1 штука.

5. При нецелесообразности получения хлеба с хлебозаводов (хлебопекарен) воинским частям выдаются мини-хлебопекарни, хлебопекарни производительностью 350 – 700 кг в смену.

6. При проведении реконструкции, капитального ремонта помещений и в других случаях когда организация питания личного состава подразделений и воинских частей в штатных столовых невозможна или нецелесообразна, продовольственным управлениям довольствующего органа на каждое региональное командование выдается по одному комплекту мобильного пункта питания МПП-480 и по 5 – 10 комплектов мобильных пунктов питания МПП-140 или кухни КП-130 (125).

7. Разрешается снабжать военнослужащих контрактной службы Пограничной службы Комитета национальной безопасности Республики Казахстан.

## Норма 32

### снабжения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем камбузов надводных, подводных кораблей и судов

#### 1. Посуда и приборы столовые

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук			
		для надводных кораблей (судов)		для подводных лодок,	для кают-компаний,
		на 6 человек	для линий самообслуживания, на 1 человек	на 6 человек	на 4 человек
1	2	3	4	5	6
1	Тарелка глубокая (миска)* алюминиевая, нержавеющей стали или пластмассовая	8	1+1 (на стол)	6	-
2	Тарелка глубокая фарфоровая**	-	-	-	5
3	Тарелка мелкая*** алюминиевая, нержавеющей стали или пластмассовая	15	2	6	-
4	Тарелка мелкая фарфоровая****	-	-	-	6
5	Тарелка десертная фарфоровая	-	-	-	4

6	Тарелка пирожковая фарфоровая	-	-	-	4
7	Кастрюля из нержавеющей стали 3 л	-	-	-	1
8	Салатник однопорционный фарфоровый	-	-	-	4
9	Селечница фарфоровая	-	-	-	1
10	Масленка фарфоровая	-	-	-	1
11	Сахарница фарфоровая	1	1 (на стол)	1	1
12	Чайник для заварки фарфоровый	-	-	-	1
13	Блюдец для варенья фарфоровое	-	-	-	4 (только для подводных кораблей)
14	Кружка эмалированная или нержавеющей стали (стакан пластмассовый)	12	2	-	-
15	Кружка фарфоровая	-	-	6	4
16	Стакан чайный стеклянный	-	-	6	8
17	Подстаканник из нержавеющей стали или алюминиевый	-	-	6	4
18	Ложка столовая из нержавеющей стали или алюминиевая*****	8	1	6	4
19	Ложка чайная из нержавеющей стали или алюминиевая	6	1	6	4
20	Ложка разливательная из нержавеющей стали или алюминиевая	2	-	2	1
21	Вилка столовая из нержавеющей стали или алюминиевая	6	1	6	4
22	Нож столовый из нержавеющей стали	6	1	6	4
23	Поднос алюминиевый или пластмассовый	1 (на 24 человек)	1	-	1 (на 24 человек)
24	Нож хлебрезный	-	-	-	1 (на кают-компанию)
25	Прибор для специй	1	-	1	1
26	Прибор для специй универсальный	-	1 (на стол)	-	-
27	Бачок или кастрюля 4,5 – 6 л	1	-	-	-
28	Бачок или кастрюля 3 – 4,5 л	1	-	-	-
29	Судок индивидуальный комбинированный	-	-	1	1
30	Чайник 3 л	1	-	1	1 (на 8 человек)
31	Кофейник металлический*****	-	-	-	1 (на 8 человек)
32	Графин (кувшин) стеклянный	-	-	-	1 (на 8 человек)
33	Тарелка мелкая под графин	-	-	-	1 (на 8 человек)
34	Подставка (алюминиевая, пластмассовая) под бачок и чайник	2	-	1	1 (на 8 человек)
35	Ваза для фруктов	-	-	1	1
36	Ваза для салфеток*****	-	-	1	1
37	Салфетка бумажная (на сутки)	18	3	18	12





9	Черпак 0,4 л**	1	2	3	3	4	4	5	6	1	н а камбуз
10	Дуршлаг	1	1	1	2	2	3	3	4	1	35
11	Шумовка	1	2	2	2	3	3	3	4	2	35
12	Чумичка 0,6 л**	1	2	3	3	4	4	5	6	1	35
13	Чумичка 0,25 л	2	2	3	4	4	4	5	6	1	35
14	Сковорода	2	2	3	3	4	5	6	9	2	н а камбуз
15	Ножи специальные поварские (комплект из трех ножей)	1	один комплект на штатного кока, но не более трех комплектов на камбуз								35
16	Нож для очистки овощей	2	6	11	14	17	21	26	32	4	35
17	Нож хлеботорезный	1	1	1	1	2	2	2	3	1	35
18	Консервовскрыватьель	1	1	-	-	-	-	-	-	2	н а камбуз
19	Секач	1	1	1	1	1	1	1	2	1	н а камбуз
20	Бидон для растительного масла 10 – 20 л	1	1	1	1	-	-	-	-	1	н а камбуз
21	Фляга для растительного масла 25 – 38 л	-	-	-	-	1	1	1	1	-	-
22	Фляга для молока 25 – 38 л	-	1	2	4	6	8	10	12	1	25
23	Бак для пищевых отходов	1	1	1	2	2	3	4	5	-	-
24	Экстрактор для заварки чая	-	1	1	1	1	1	2	2	1	н а камбуз
25	Противень*	2	4	6	6	8	8	10	12	2	
26	Лист кондитерский*	1	1	2	2	2	2	3	3	2	н а камбуз
27	Сито	1	1	1	1	2	2	2	3	1	н а камбуз
28	Совок	1	1	1	1	1	2	2	3	1	н а камбуз
29	Терка	1	1	1	1	2	2	2	3	1	н а камбуз
30	Тяпка для отбивания мяса*	1	1	1	1	1	1	1	1	1	н а камбуз
31	Лопатка поварская*	1	1	2	2	3	3	4	5	2	н а камбуз
32	Сковородник	1	1	1	1	1	2	2	2	1	н а камбуз
33	Вилка для вынимания мяса	-	-	1	1	1	2	2	2	1	н а камбуз
34	Вилка транжирная	-	1	1	1	1	2	2	2	1	н а камбуз
35	Доска для разделки продуктов*	2	4	6	6	8	8	10	12	6	н а камбуз

36	Веселка деревянная*	1	2	2	2	3	3	4	5	2	н а камбуз
37	Котломер металлический*	по одному на каждый тип котла									
38	Венчик металлический	1	1	1	1	1	1	1	1	1	н а камбуз
39	Толкушка деревянная*	1	1	1	2	2	3	3	4	1	н а камбуз
40	Скалка деревянная*	-	1	1	1	2	2	2	3	1	н а камбуз
41	Щетка для мытья котлов	1	1	1	2	2	2	2	3	1	н а камбуз
42	Щетка и душ для обмыва мяса	-	-	-	1	1	1	1	1	-	-

\* изготавливаются силами воинской части;

\*\* выдается при наличии линий самообслуживания.

### 3. Оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов штук на камбуз надводного корабля (судна) при количестве питающихся, человек								Для подводных кораблей	
		до 15	16 – 50	51 – 150	151 – 300	301 – 500	501 – 750	751 – 1000	более 1000	количество предметов	н а сколько человек
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Технологическое оборудование											
1	Машина для очистки картофеля	-	-	1	1	1	1	2	2	-	-
2	Машина овощерезательная	-	-	-	1	1	1	1	1	-	-
3	Машина для резки вареных овощей	-	-	-	-	1	1	1	1	1	н а камбуз
4	Мясорубка механическая	-	-	-	1	1	1	1	1	-	-
5	Мясорубка ручная	1	1	1	1	1	1	1	1	1	н а камбуз
6	Хлеборезка механическая	-	-	1	1	1	1	1	2	-	-
7	Мармит электрический передвижной*	-	-	-	6	6	12	12	14	-	-
8	Плита электрическая:										
	1 конфорочная	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	2 конфорочная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	3-4 конфорочная	-	1	1	1	2	2	3	3	-	-
Холодильное оборудование											

9	Холодильный шкаф	-	-	1	1	1	2	2	2	-	-
10	Холодильник бытовой	1	2	1	1	1	1	1	1	1	на камбуз
Весоизмерительные приборы											
11	Весы настольные	1	2	2	3	4	5	7	9	2	на камбуз
12	Весы товарные	-	1	1	1	2	2	2	3	-	-

\* выдается на камбузы, оборудованные линиями самообслуживания.

Примечание:

По норме 32 для организации питания посуда и приборы столовые выдаются:

по графе "Для надводных кораблей" – старшинам и матросам, по графе "Для подводных кораблей" офицерам, старшинам и матросам подводных кораблей, не имеющих кают-компаний; по графе "Для кают-компаний" офицерам, старшинам и матросам, проходящим военную службу по контракту и гражданскому персоналу надводных и подводных кораблей и судов.

2. На каюту военнослужащих, проходящих военную службу по контракту, и лиц гражданского персонала, на надводных и подводных кораблях и судах обеспечения выдаются один графин или кувшин стеклянный и два стакана стеклянных, а на каждую кают-компанию надводных и подводных кораблей и судов обеспечения по одному холодильнику бытовому электрическому сверх количества, установленного раздела 3 нормой 32.

3. Для надводных кораблей и судов обеспечения взамен одного бачка (кастрюли) для первого блюда и одного бачка (кастрюли) для второго блюда разрешается выдавать один судок из трех кастрюль.

4. Вновь строящиеся корабли и суда обеспечения технологическим и холодильным оборудованием постоянного и переменного тока для установки его на объектах продовольственной службы (камбузы, провизионные кладовые, кают-компании) обеспечиваются судостроительными (судоремонтными) организациями согласно проектно-сметной документации.

## Норма 33

**обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и**

**инвентарем офицерских столовых и столовых летного и инженерно-технического состава авиации**

**1. Посуда и приборы столовые**

№ п/п	Наименование	Количество предметов на 100 питающихся человек, штук			
		до 50	51 - 125	126 - 250	251 - 500
1	2	3			
1	Тарелка глубокая фарфоровая	125			
2	Тарелка мелкая фарфоровая	125			
3	Тарелка десертная фарфоровая	100			
4	Тарелка пирожковая фарфоровая	100			
5	Салатник одно-порционный фарфоровый	100			
6	Селечница фарфоровая	25			
7	Масленка фарфоровая	25			
8	Сахарница фарфоровая	25			
9	Чайник для заварки чая фарфоровый	4			
10	Стакан чайный стеклянный	300			
11	Подстаканник	100			
12	Ложка столовая из нержавеющей стали	100			
13	Ложка чайная из нержавеющей стали	100			
14	Ложка разливательная из нержавеющей стали	4			
15	Вилка столовая из нержавеющей стали	100			
16	Нож столовый из нержавеющей стали	100			
17	Прибор для специй в оправе из нержавеющей стали	25			
18	Чайник 5 л	10			
19	Графин (кувшин) стеклянный	12			
20	Поднос	4			
21	Подставка под бачок и чайник	20			
22	Ваза для фруктов стеклянная (только для летного состава)	25			
23	Ваза для салфеток	25			
24	Ваза для цветов	25			
25	Полотно скатертное льняное, м	120			
26	Пленка полиэтиленовая, м	120			
27	Салфетка бумажная (на сутки)	300			

**2. Кухонная посуда и инвентарь**

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук на кухню при количестве питающихся, человек			
		до 50	51 - 125	126 - 250	251 - 500

1	2	3	4	5	6
1	Кастрюля 8 – 10 л	4	6	9	12
2	Котел наплитный 20 – 40 л	3	5	6	7
3	Котел наплитный 50 – 60 л	1	4	5	6
4	Сотейник 10 – 15 л	2	3	4	5
5	Судок индивидуальный комбинированный	8	12	18	27
6	Ведро эмалированное с крышкой	2	3	4	5
7	Ведро оцинкованное	2	3	4	5
8	Таз оцинкованный	2	3	4	5
9	Черпак 1,5 л	1	2	3	4
10	Черпак 0,4 л	2	2	4	6
11	Дуршлаг	1	2	2	3
12	Шумовка	1	2	3	4
13	Чумичка 0,5 л**	2	2	4	6
14	Чумичка 0,25 л	2	2	4	6
15	Сковорода	3	4	-	-
16	Ножи специальные поварские (комплект из трех ножей)	один комплект на штатного повара			
17	Нож для очистки овощей	6	14	16	18
18	Нож хлеботорезный	1	2	3	4
19	Консервовскрывать	1	1	1	1
20	Секач	1	1	1	1
21	Бидон для растительного масла 10 – 20 л	1	1	1	-
22	Фляга для растительного масла 25 – 38 л	-	-	-	1
23	Фляга для молока 25 – 38 л	1	2	4	6
24	Бак для пищевых отходов	1	1	1	2
25	Противень*	4	6	8	10
26	Лист кондитерский*	1	2	2	4
27	Сито	1	2	2	2
28	Совок	1	2	2	2
29	Терка	1	1	2	2
30	Тяпка для отбивания мяса*	1	1	1	2
31	Лопатка поварская*	1	2	2	3
32	Сковородник	1	1	-	-
33	Вилка для вынимания мяса	1	1	1	1
34	Вилка транжирная	1	1	1	1
35	Доска для разделки продуктов*	4	6	8	10
36	Веселка деревянная*	1	2	3	4
37	Котломер металлический*	один комплект на штатного повара			
38	Венчик металлический	1	1	2	2
39	Толкушка деревянная*	1	1	2	3
40	Скалка деревянная*	1	2	2	3

41	Щетка для мытья котлов	1	1	2	2
42	Щетка и душ для обмыва мяса	-	1	1	1

\* изготавливаются силами воинской части;

\*\* выдается при наличии линий самообслуживания.

### 3. Оборудование

№ п/ п	Наименование	Количество предметов, штук на кухню при количестве питающихся, человек			
		до 50	51 – 125	126 – 250	251 – 500
1	2	3	4	5	6
<b>Технологическое оборудование</b>					
1	Машина для очистки картофеля	-	1	1	2
2	Машина овощерезательная	-	-	-	1
3	Машина универсальная кухонная для мясорыбных цехов	-	-	1	1
4	Машина для резки вареных овощей	-	-	-	1
5	Машина протирачная	-	-	1	1
6	Мясорубка механическая	-	1	1	1
7	Мясорубка ручная	1	1	1	1
8	Хлеборезка механическая	-	-	1	1
9	Машина тестомесильная с одной дежой до 140 л	-	-	1	1
10	Кипятильник электрический производительностью 100 л/ч	1	1	2	2
11	Плита электрическая 4-х конфорочная	2	3	4	4
12	Котлы специальные пищеварочные электрические до 100 л	-	-	2	2
	160 л	-	1	-	2
13	Мармит электрический передвижной	-	6	6	8
14	Сковорода электрическая площадью пода 0,45 кв. м	-	1	1	2
15	Шкаф пекарский или печь жарочная	-	-	1	1
16	Машина посудомоечная универсальная производительностью до 700 тарелок/час	-	-	1	1
<b>Холодильное оборудование</b>					
17	Шкаф холодильный	2	3	3	3
18	Холодильник бытовой электрический	1	2	2	2
<b>Весоизмерительные приборы</b>					
19	Весы настольные	3	5	7	9
20	Весы товарные	1	3	3	3
<b>Немеханическое оборудование</b>					
21	Стол производственный	4	7	10	12

22	Стол для переборки круп	-	1	1	1
23	Стол для дочистки картофеля	-	1	1	1
24	Стол для сбора остатков пищи	-	1	1	1
25	Стол для установки хлеборезки	-	-	1	1
26	Стеллаж для хранения кухонной посуды	-	1	1	1
27	Стеллаж для хранения продуктов	1	1	1	1
28	Стеллаж для хранения хлеба в лотках	1	2	2	3
	Ванна для мытья посуды:				
29	двух секционная	-	1	1	1
	трех секционная	1	1	1	1
30	Ванна передвижная	-	1	1	2
31	Подставка подсобная под котлы наплитные <sup>1</sup>	3	6	8	10
32	Подставка под весы товарные, шкафы* холодильные*	по числу оборудования на кухне			
33	Стойка для уборочного инвентаря*	по одной на каждое производственное и подсобное помещение			
34	Комплект тары для продуктов	1	1	2	2
35	Ящик-носилки для мяса	-	1	1	1
36	Ящик-носилки для рыбы	-	1	1	1
37	Ящик-носилки для овощей	1	2	3	3
38	Контейнер для хранения картофеля и овощей	-	-	1	2
39	Тележка для хранения и подвоза чистой столовой посуды	1	4	6	10
40	Тележка для подвоза готовой пищи и сбора использованной посуды	2	4	6	10

\* могут изготавливаться силами воинских частей.

Для приема пищи летным и инженерно-техническим составом авиации на аэродромах дополнительно к норме выдаются из расчета на 100 человек питающихся, шт.:

миски из нержавеющей стали - 50;

тарелки мелкие из нержавеющей стали - 100;

кружки фарфоровые или эмалированные (стаканы стеклянные или пластмассовые) - 50;

ложки столовые из нержавеющей стали - 50;

вилки столовые из нержавеющей стали - 50;

ложки чайные из нержавеющей стали - 50;

ножи столовые из нержавеющей стали - 50.

## Норма 34

**обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и**

**инвентарем столовых военных образовательных учреждений,  
Кадетского корпуса и военно-музыкального училища, курсов по  
подготовке офицеров, оздоровительных лагерей и Республиканской  
военной школы "Жас улан"**

**1. Посуда и приборы столовые**

№ п/п	Наименование	Количество предметов на 100 человек питающихся, штук	Для линий самообслуживания , штук на 1 человека
1	2	3	4
1	Тарелка глубокая фарфоровая	125	1+1 (на стол)
2	Тарелка мелкая фарфоровая	125	2
3	Компакт-поднос*	-	1 (комплект)
4	Стакан стеклянный, пластмассовый или фарфоровый	250	2
5	Тарелка пирожковая фарфоровая	100	-
6	Тарелка десертная фарфоровая	100	-
7	Масленка фарфоровая	25	-
8	Сахарница фарфоровая	25	-
9	Подстаканник алюминиевый **	100	-
10	Кружка фарфоровая***	100	-
11	Чайник для заварки чая	4	-
12	Ложка столовая из нержавеющей стали	100	1
13	Ложка чайная из нержавеющей стали	100	1
14	Ложка разливательная из нержавеющей стали	25	-
15	Вилка столовая из нержавеющей стали	100	1
16	Нож столовый из нержавеющей стали	100	1
17	Прибор для специй (прибор для спец универсальный*)	25	1 (на стол)
18	Кастрюля (бачок) из нержавеющей стали 3 – 4,5 л	50	-
19	Чайник из нержавеющей стали 3 л	25	-
20	Графин (кувшин) стеклянный	25	-
21	Поднос**** алюминиевый или пластмассовый	4	1
22	Подставка под бачок и чайник алюминиевая или пластмассовая	50	-
23	Ваза для фруктов стеклянная *****	25	1 (на стол)
24	Ваза для цветов	25	1 (на стол)
25	Ваза для салфеток*****	25	1 (на стол)
26	Полотно скатертное и пленка полиэтиленовая, м	120	0,6
27	Салфетка бумажная (на сутки)	300	3



\* выдается в столовые, оборудованные линиями самообслуживания, при этом тарелки глубокие (миски), мелкие, пирожковые и десертные, а также стаканы или кружки (не входящие в комплект компакт-подноса) и подстаканники не выдаются;

\*\* выдается при наличии стаканов чайных стеклянных;

\*\*\* выдается в оздоровительных лагерях, Кадетском корпусе и РШ

"Жас улан", при этом стаканы стеклянные и подстаканники не выдаются;

\*\*\*\* не выдается при наличии компакт-подносов;

\*\*\*\*\* выдаются только лицам, обучающимся в военно-музыкальном училище;

\*\*\*\*\* не выдается при наличии приборов для специй универсальных.

## 2. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук на столовую при количестве питающихся, человек				
		до 250	251 – 500	501 – 1000	1001 – 1500	более 1500
1	2	3	4	5	6	7
1	Кастрюля 8 – 10 л	8	10	12	14	16
2	Котел наплитный 20 – 40 л	4	5	6	7	8
3	Котел наплитный 50 – 60 л	5	6	7	8	9
4	Сотейник 10 – 15 л	4	5	6	7	8
5	Ведро эмалированное с крышкой	4	5	6	7	8
6	Ведро	4	5	6	7	8
7	Таз	4	5	6	7	8
8	Черпак 1,5 л	2	3	4	6	8
9	Черпак 0,4 л*	2	2	3	4	6
10	Дуршлаг	2	3	4	5	6
11	Шумовка	2	3	3	4	5
12	Чумичка 0,6 л**	3	4	4	5	6
13	Чумичка 0,25 л	4	4	5	6	6
14	Сковорода	6	8	10	12	14
15	Ножи специальные поварские (комплект из трех ножей)	один комплект на штатного повара, но не менее трех комплектов на кухню				
16	Нож для очистки овощей	14	18	24	28	32
17	Нож хлеботорезный	1	2	2	2	3
18	Консервовскрыватель	1	1	1	1	1
19	Секач	1	1	1	1	1
20	Вилка для вынимания мяса	1	2	2	2	2

21	Вилка транжирная	1	2	2	2	2
22	Бидон для растительного масла 10 – 20 л	1	-	-	-	-
23	Фляга для растительного масла 25 – 38 л	-	1	1	2	2
24	Фляга для молока 25 – 38 л	3	4	7	12	14
25	Бак для пищевых отходов	1	2	3	3	4
26	Противень*	6	8	10	12	14
27	Экстрактор для заварки чая	1	1	2	2	3
28	Лист кондитерский*	1	2	3	4	5
29	Сито	2	2	3	3	4
30	Совок	2	3	3	4	4
31	Терка	2	3	3	4	4
32	Тяпка для отбивания мяса*	2	3	3	3	3
33	Лопатка поварская*	2	3	3	4	4
34	Сковородник	1	2	2	3	3
35	Топор для рубки мяса	-	1	1	1	1
36	Колода для рубки мяса*	-	1	1	1	1
37	Доска для разделки продуктов*	6	8	10	12	12
38	Веселка деревянная*	2	3	4	5	6
39	Котломер металлический*	один на каждый тип котла				
40	Венчик металлический	2	2	2	3	3
41	Толкушка деревянная*	2	2	2	3	3
42	Скалка деревянная*	2	3	3	4	4
43	Щетка для мытья котлов	2	2	2	3	3
44	Щетка и душ для обмыва мяса	-	1	1	1	1

\* могут изготавливаться силами воинских частей;

\* выдается в столовых, оборудованных линиями самообслуживания.

### 3. Оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов шт., на столовую при количестве питающихся, человек				
		до 250	251 – 500	501 – 1000	1001 – 1500	более 1500
1	2	3	4	5	6	7
Технологическое оборудование						
1	Машина для очистки картофеля	1	1	2	3	4
2	Машина овощерезательная	1	1	1	1	1
3	Машина универсальная кухонная общего назначения	1	1	1	1	1
4	Машина для резки вареных овощей	1	1	1	1	2
5	Машина протирачная	1	1	1	2	2
6	Мясорубка механическая	1	1	1	1	1

7	Мясорубка ручная	1	1	1	1	1
8	Автомат котлетный	-	-	1	1	1
9	Хлеборезка механическая	1	1	1	2	2
10	Кипятильник электрический	2	2	-	-	-
11	Шкаф жарочный или печь жарочная	1	1	2	2	3
12	Мармит электрический передвижной	6	6	12	6	6
13	Плита электрическая 4-х конфорочная	2	4	6	8	10
14	Котлы специальные пищеварочные электрические емкостью:					
	до 100 л	1	2	-	-	-
	100 л	4	2	-	-	-
	160 л	1	5	4	3	4
	250 л	-	-	6	12	13
15	Установка для дозирования воды	-	-	1	1	1
16	Сковорода электрическая площадью пода до 0,45 кв. м.	1	1	2	3	4
17	Машина тестомесильная с одной дежей до 140 л	1	1	1	1	1
18	Шкаф пекарский или печь жарочная	1	1	1	1	1
19	Машина универсальная посудомоечная производительностью:					
	до 700 тарелок/час	1	1	1	1	1
	1000 тарелок/час	-	-	1	2	2
20	Линия самообслуживания карусельная, шт	1	2	-	-	-
21	Шкаф тепловой сквозной	-	-	-	8	12
22	Конвейер ленточный или конвейер гибкий для сбора использованной посуды**	-	-	2	2	2
23	Стойка для подвешивания мясных туш	-	1	1	1	
24	Ванна для мытья посуды:					
	трех секционная	1	1	2	2	
25	Ванна передвижная***	1	1	2	3	4
26	Стойка для уборочного инвентаря****	по одной на каждое производственное и подсобное помещение				
27	Подставка подсобная под котлы наплитые** **	6	8	10	12	14
28	Подставка под весы товарные, шкафы холодильные****	по числу оборудования в столовой				
29	Комплект тары для продуктов	2	2	2	3	4
30	Ящик-носилки для мяса	2	2	2	2	3
31	Ящик-носилки для рыбы	2	2	2	2	3
32	Ящик-носилки для овощей	2	3	4	4	6
33	Контейнер для хранения картофеля и овощей	1	1	2	3	3
34	Тележка для подвоза пищи и сбора использованной посуды***	3	4	8	10	12

35	Тележка для хранения и подвоза чистой столовой посуды	12	18	36	-	-
36	Стол производственный	12	14	20	22	26
37	Стол для переборки круп	1	1	1	1	1
38	Стол для доочистки картофеля	1	2	3	3	3
39	Стол передвижной для выдачи 1-х и 2-х блюд	1	2	3	3	4
40	Стол для сбора остатков пищи	1	1	2	2	2
41	Стол для установки хлеборезки	1	1	1	2	2
42	Стол производственный специальный	1	4	5	6	6
43	Стеллаж для хранения кухонной посуды	2	3	3	4	4
44	Стеллаж для хранения столовой посуды	3	3	4	5	6
45	Стеллаж для хранения продуктов	1	2	4	6	6

\* выдается в столовых, оборудованных линиями самообслуживания, при этом столы передвижные для выдачи первых и вторых блюд не выдаются;

\*\* выдается в столовых, оборудованных линиями самообслуживания;

\*\*\* в столовых, оборудованных линиями самообслуживания, не выдается;

\*\*\*\* могут изготавливаться силами воинской части.

Примечание:

1. Для хранения в вещевом мешке и использования в полевых условиях курсантам (слушателям военных учебных заведений, не имеющим воинских званий офицеров), лицам, обучающимся в Республиканской военной школе "Жас улан", Кадетском корпусе и военно-музыкальном училище дополнительно к норме из расчета на одного человека на весь срок обучения выдаются набор столовых приборов - 1 комплект (при его отсутствии, ложка столовая - 1 штук), кружка складная из нержавеющей стали (кружка эмалированная) - 1 штук.

2. На период прохождения сборов в полевых условиях дополнительно к норме из расчета на 100 человек выдаются:  
тарелки глубокие (миски) алюминиевые, пластмассовые - 100 штук;  
тарелки мелкие алюминиевые (пластмассовые) - 200 штук;  
кружки эмалированные - 200 штук;  
ложки столовые алюминиевые - 100 штук;  
ложки чайные алюминиевые - 100 штук;  
ножи столовые из нержавеющей стали - 100 штук;  
вилки столовые из нержавеющей стали - 100 штук;  
клеенка настольная - 0,6 м на одно посадочное место.

3. Оздоровительным лагерям численностью 200 мест и более для обеспечения туристских походов дополнительно к норме разрешается выдавать:

тарелки глубокие (миски) алюминиевые, пластмассовые - 40 штук;  
ложки столовые алюминиевые - 40 штук;  
ведра эмалированные с крышками - 5 штук.

## Норма 35

**обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем военных (военно-морских) госпиталей, военных (военно-морских) лазаретов (далее именуются: военные (военно-морские) госпитали - военными госпиталями, военные (военно-морские) лазареты - лазаретами), отдельных медицинских батальонов (рот, отрядов), войсковых и корабельных лазаретов**

### 1. Посуда и приборы столовые

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук на 100 коек	Войсковые и корабельные лазареты	
		военные госпитали, клиники, лазареты и отдельные медицинские батальоны (роты, отряды)	количество предметов, штук	на сколько человек
1	2	3	4	5
1	Тарелка глубокая фарфоровая	150	6	4
2	Тарелка мелкая фарфоровая	150	5	4
3	Тарелка десертная фарфоровая	150	1	1
4	Тарелка пирожковая фарфоровая	150	1	1
5	Салатник однопорционный фарфоровый	110	-	-
6	Масленка фарфоровая	30	1	4
7	Сахарница фарфоровая	30	1	4
8	Блюдце чайное фарфоровое	200	1	1
9	Чайник для заварки чая фарфоровый	15	1	8
10	Кружка фарфоровая	200	1	1
11	Стакан чайный стеклянный	225	2	1
12	Стакан стеклянный для сока 100 – 150 г	120	1	1
13	Подстаканник	120	1	1
14	Ложка столовая из нержавеющей стали	110	1	1
15	Ложка чайная из нержавеющей стали	110	1	1
16	Ложка разливательная из нержавеющей стали	10	1	4
17	Вилка столовая из нержавеющей стали	110	1	1



3	Котел наплитный 20 – 40 л	4	8	13	17	25	30
4	Котел наплитный 50 – 60 л	1	3	4	6	9	11
5	Сотейник 10 – 15 л	1	2	4	5	8	10
6	Ведро эмалированное с крышкой	3	5	7	8	10	12
7	Ведро оцинкованное	3	6	8	10	12	14
8	Таз	1	2	3	5	7	10
9	Черпак 1,5 л	1	2	3	4	6	8
10	Черпак 0,4 л	3	5	8	9	12	14
11	Дуршлаг	1	2	4	5	7	9
12	Шумовка	2	2	3	4	6	8
13	Чумичка 0,6 л	3	5	8	9	12	14
14	Чумичка 0,25 л	3	5	8	9	12	14
15	Сковорода	4	8	13	17	20	-
16	Ножи специальные поварские (комплект из трех ножей)	один комплект на одного штатного повара					
17	Нож для очистки овощей	4	6	8	10	15	20
18	Нож хлеботорезный	1	2	3	4	5	6
19	Консервовскрыватель	1	2	-	-	-	-
20	Секач	1	1	1	1	1	1
21	Вилка для вынимания мяса	1	2	2	2	2	2
22	Вилка транжирная	1	1	1	2	2	3
23	Бидон для растительного масла 10 – 20 л	1	2	-	-	-	-
24	Фляга для растительного масла 25 – 38 л	-	1	1	1	1	2
25	Фляга для молока 25 – 38 л	1	2	5	8	10	12
26	Бак для пищевых отходов	1	2	3	4	5	6
27	Противень*	3	5	10	12	15	20
28	Лист кондитерский*	2	2	3	4	5	6
29	Форма кондитерская (комплект)	1	1	2	2	2	3
30	Форма для заливных блюд	60	120	300	600	800	800
31	Щипцы кондитерские	1	2	3	5	7	8
32	Ложка гарнирная	1	2	3	5	7	8
33	Сито	1	2	2	3	4	5
34	Совок	1	2	2	3	4	5
35	Терка	2	2	3	4	5	6
36	Тяпка для отбивания мяса	1	1	1	2	2	3
37	Лопатка поварская*	1	2	3	4	5	6
38	Сковородник	2	2	2	2	3	3
39	Доска для разделки продуктов*	4	6	8	10	12	14
40	Веселка деревянная*	1	2	2	3	4	5
41	Котломер металлический*	один на каждый тип котла					
42	Венчик металлический	1	1	2	2	2	3
43	Толкушка деревянная*	1	2	2	3	3	4

44	Топор для рубки мяса	1	2	2	3	3	4
45	Колода для рубки мяса	1	2	2	3	4	5
46	Щетка для мытья котлов	1	2	2	3	1	1
47	Щетка и душ для обмыва мяса	-	-	1	1	1	1

\* могут изготавливаться силами воинской части, госпиталя.

### 3. Оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук на число коек					
		до 50	51 – 100	101 – 300	301 – 500	501 – 800	801 и более
1	2	3	4	5	6	7	8
Технологическое оборудование							
1	Машина для очистки картофеля	-	1	1	1	2	2
2	Машина овощерезательная	-	1	1	1	1	2
3	Машина универсальная кухонная общего назначения	1	1	2	2	2	3
4	Машина универсальная кухонная для мясо-рыбных цехов	-	-	1	1	1	1
5	Машина для резки вареных овощей	-	1	1	1	1	1
6	Машина протирочная	-	1	1	1	1	1
7	Мясорубка механическая	-	1	1	1	1	1
8	Мясорубка ручная	1	1	1	1	1	1
9	Автомат котлетный	-	-	-	-	1	1
10	Хлеборезка механическая	-	1	1	1	1	2
11	Машина тестомесильная с одной дежой до 140 л	-	1	1	1	1	1
12	Кипятильник электрический производительностью 100 л/ч	-	1	1	2	2	3
13	Плита электрическая						
	1 конфорочная	1	1	1	1	1	1
	2 конфорочная	1	-	1	1	1	1
	3-4 конфорочная	-	1	2	3	4	5
14	Котлы специальные пищеварочные до 100 л	-	2	-	2	-	-
	100 л	-	-	2	2	2	3
	160 л	-	-	2	2	2	3
	250 л	-	-	-	-	2	3
15	Мармит передвижной электрический	-	4	6	6	12	16
16	Фритюрница электрическая	-	1	1	1	1	1
17	Сковорода электрическая площадью пода:						
	0,25 кв.м.	-	1	1	-	1	-
	0,45 кв.м.	-	-	1	2	2	3



18	Шкаф жарочный или печь жарочная	1	1	1	1	2	2
19	Шкаф пекарский	-	1	1	1	2	2
20	Машина посудомоечная универсальная производительностью:						
	до 700 тарелок/час	-	1	-	1	1	2
	1000 тарелок/час	-	-	1	1	1	1
21	Печь микроволновая	для госпиталей и лазаретов по одной штуке на раздаточный буфет					
22	Термоконтейнер	8	16	48	80	128	160
23	Линия комплектования блюд, комплект	-	-	-	1	1	1
24	Электрополотенце	1	2	2	4	8	10
Холодильное оборудование							
25	Шкаф холодильный	2	2	3	3	4	4
26	Холодильник бытовой электрический	1	1	2	2	3	4
Весоизмерительные приборы							
27	Весы настольные	4	5	7	9	11	11
28	Весы товарные	1	3	3	3	5	5
Немеханическое оборудование							
29	Стол производственный	6	8	10	12	14	16
30	Стол для переборки круп	-	1	1	1	1	1
31	Стол для дочистки картофеля	-	1	1	2	2	3
32	Стол для сбора остатков пищи	-	1	1	1	2	2
33	Стол для установки хлебoreзки	-	1	1	1	1	2
34	Стеллаж для хранения кухонной посуды	1	2	2	2	3	3
35	Стеллаж для хранения столовой посуды	-	-	-	1	2	2
36	Стеллаж для хранения продуктов	1	1	1	2	3	4
37	Стеллаж для хранения хлеба в лотках	1	1	1	2	3	4
38	Шкаф для хранения хлеба на тарелках	1	1	-	-	-	-
39	Стойка для подвешивания мясных туш	-	-	-	-	1	1
40	Стеллаж для поварского инвентаря	-	-	1	1	1	1
41	Тележка подъемная для загрузки котлов	-	-	-	1	1	1
42	Бак для отходов	2	2	2	4	6	12
43	Емкости функциональные	-	-	60	90	110	120
44	Ванна для овощного цеха и мытья кухонной посуды	1	1	1	3	3	5
45	Ванна для мытья посуды:						
	одно секционная	1	1	1	1	1	1
	двух секционная	1	1	1	1	2	2
	трех секционная	1	1	1	1	2	3
46	Ванна передвижная	-	-	1	1	2	2
47	Подставка подсобная под котлы наплитные*	3	5	8	10	12	14

48	Стойка для уборочного инвентаря*	по одной на каждое производственное и подсобное помещение					
49	Подставка под весы товарные, шкафы холодильные*	по числу оборудования					
50	Комплект тары для продуктов	2	2	2	2	3	4
51	Ящик-носилки для мяса	2	2	2	2	2	2
52	Ящик-носилки для рыбы	2	2	2	2	2	2
53	Ящик-носилки для овощей	2	2	3	3	4	4
54	Контейнер для хранения картофеля и овощей	-	1	2	3	4	5
55	Тележка для подвоза пищи и сбора использованной посуды	1	3	6	10	12	14
56	Стол производственный специальный	-	1	3	3	4	5
57	Тележка для хранения и подвоза чистой столовой посуды	1	2	3	2	3	3

\* могут изготавливаться силами воинской части.

#### Примечание.

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

электрокипятильник - 1;

таз - 2.

2. Дополнительно выдается на каждое медицинское отделение санатория, штук:

холодильник бытовой электрический - 1;

кипятильник электрический до 100 л - 1.

3. Дополнительно выдается на каждый двух и трехкомнатный номер-люкс госпиталя, штук: тарелка мелкая фарфоровая, или тарелка термостойкая - 7;

тарелка десертная фарфоровая, или тарелка термостойкая - 6;

тарелка пирожковая фарфоровая, или тарелка термостойкая - 6;

сахарница фарфоровая - 1;

чайник для заварки чая фарфоровый, или термостойкий - 1;

чашка с блюдцем чайная фарфоровая, или чашка термостойкая - 6;

приборы столовые (ложка столовая, ложка чайная, вилка, нож из нержавеющей стали), комплектов - 6;

консервовскрыватель - 1;

прибор для специй - 1;

электрочайник или самовар - 1;

холодильник бытовой электрический - 1;

полотно скатертное льняное, м - 6;

салфетка льняная - 8;

4. Дополнительно выдается на медицинское отделение госпиталя, штук:

кастрюля 6 л - 4;

котел наплитный 20 – 40 л - 2;

ведро эмалированное с крышкой - 3 (на 25 коек);

ведро оцинкованное - 2;

таз - 2;

нож хлебoreзный - 1;

консервовскрываетель - 1;

черпак 0,4 л из нержавеющей стали - 2;

чумичка 0,6 л - 1;

чумичка 0,25 л - 1;

поднос - 1;

чайник 5 л - 1;

чайник для заварки чая фарфоровый - 1;

судок индивидуальный комбинированный - 10;

ящик для хлеба - 1;

весы настольные - 2;

кипятильник электрический до 100 л/ч - 1;

холодильник бытовой электрический - 2;

тележка для подвоза пищи и сбора использованной посуды - 1;

бак для пищевых отходов - 1;

плита электрическая бытовая 4-х конф. - 1;

ванна для мытья посуды трехсекционная - 1;

стеллаж для хранения столовой посуды - 1;

фляга для молока 25 – 38 л - 1;

доска для разделки продуктов - 1;

термобокс - 1 (на 20 коек);

гастроемкость для 1 блюда соответствующего объема - 1 (на 20 коек);

гастроемкость для 2 блюда соответствующего объема - 1 (на 20 коек);

гастроемкость для 3 блюда соответствующего объема - 1 (на 20 коек);

гастроемкость для холодной закуски соответствующего объема - 1 (на 20 коек);

гастроемкость для гастрономических продуктов соответствующего объема - 1 (на 20 коек);

5. Дополнительно выдается на каждый однокомнатный номер-люкс

военного госпиталя центрального подчинения один холодильник бытовой электрический.

6. Для корабельных лазаретов кастрюли (бачки), ложки разливательные, приборы для специй выдается из расчета один предмет на шесть человек.

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

8. При наличии в военных госпиталях двух и более кухонь обеспечение кухонной посудой, оборудованием и инвентарем производится на каждую кухню по числу питающихся, но не более штатного количества коек для перечисленных учреждений.

## Норма 36

### обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем дошкольных образовательных учреждений

#### 1. Посуда и приборы столовые

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук для дошкольных образовательных учреждений на группу с числом мест		
		10	15	20
1	2	2	3	4
1	Тарелка глубокая полупорционная фарфоровая	12	18	24
2	Тарелка десертная фарфоровая	26	39	52
3	Тарелка пирожковая фарфоровая	12	18	24
4	Кружка фарфоровая с ручкой (для полоскания рта)	12	18	24
5	Чашка с блюдцем чайная фарфоровая	12	18	24
6	Ложка столовая десертная (детская) из нержавеющей стали	12	18	24
7	Ложка чайная из нержавеющей стали	12	18	24
8	Ложка разливательная из нержавеющей стали	1	1	2
9	Вилка столовая детская из нержавеющей стали	12	18	24
10	Нож столовый детский из нержавеющей стали	8	12	16
11	Чайник для заварки чая фарфоровый	1	1	1
12	Чайник 5 л	1	1	1
13	Кастрюля 3 – 4,5 л	2	2	3





10	Сковорода электрическая с площадью пода 0,45 кв.м.	-	-	-	-	-	1	1	1
11	Машина посудомоечная универсальная производительностью до 500 тарелок/час	-	-	-	-	-	-	1	1
12	Машина тестомесительная с одной дежой 140 л	-	-	-	-	-	-	1	1
Холодильное оборудование									
13	Шкаф холодильный	1	1	1	1	1	2	3	3
14	Холодильник бытовой электрический	1	2	2	2	2	2	3	3
Весомизмерительные приборы									
15	Весы настольные	3	3	5	5	5	7	9	11
16	Весы товарные	1	1	1	1	2	2	3	3
17	Стол производственный	4	4	5	5	6	6	8	8
18	Стол для переборки круп	-	-	-	-	-	-	1	1
19	Стол для доочистки картофеля	-	-	-	1	1	1	1	1
20	Стол для сбора остатков пищи	-	-	-	1	1	1	1	1
21	Стойка для уборного инвентаря*	на каждое производственное и подсобное помещение							
22	Подставка под весы товарные, шкафы холодильные*	по числу оборудования							
23	Стол для установки хлеборезки	-	-	-	-	1	1	1	1
24	Стеллаж для хранения кухонной посуды	1	1	1	1	1	1	1	1
25	Стеллаж для хранения столовой посуды	1	1	1	1	1	1	1	1
26	Стеллаж для хранения хлеба в лотках	1	1	1	1	1	1	1	1
Ванна для мытья посуды:									
27	трех секционная	1	1	1	1	1	1	1	1
	двух секционная	1	1	1	1	1	1	1	1
28	Комплект тары для продуктов	1	1	1	2	2	2	2	2
29	Ящик-носилки для мяса	-	-	-	-	1	1	1	1
30	Ящик-носилки для рыбы	-	-	-	-	1	1	1	1
31	Ящик-носилки для овощей	-	-	-	1	1	1	1	1
32	Контейнер для хранения картофеля и овощей	-	-	1	1	1	1	1	1

\* могут изготавливаться силами воинской части.

Примечание.

1. Обеспечение посудой, оборудованием и инвентарем дошкольных образовательных учреждений осуществляется по их заявкам воинскими частями и организациями, при которых они содержатся.

2. По данной норме разрешается обеспечивать детей военнослужащих, проходящих службу в закрытых и обособленных военных городках, заставах и комендатурах.

## Норма 37

### обеспечения столово-кухонной посудой и инвентарем экипажей самолетов военно-транспортной авиации

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт
1	2	3
1	Тарелка мелкая фарфоровая	15
2	Тарелка десертная фарфоровая	15
3	Тарелка пирожковая фарфоровая	15
4	Салатник однопорционный фарфоровый	5
5	Селечница фарфоровая	5
6	Масленка фарфоровая	5
7	Сахарница фарфоровая	5
8	Чашка чайная с блюдцем фарфоровая	15
9	Чашка кофейная с блюдцем фарфоровая	15
10	Стакан чайный алмазной грани	15
11	Подстаканник мельхиоровый	15
12	Чайник для заварки чая фарфоровый	5
13	Рюмка хрустальная 35 г	15
14	Рюмка хрустальная 50 – 75 г	15
15	Рюмка хрустальная 100 г	15
16	Фужер хрустальный	15
17	Ложка столовая из нержавеющей стали	15
18	Ложка чайная из нержавеющей стали	15
19	Вилка столовая из нержавеющей стали	15
20	Нож столовый из нержавеющей стали	15
21	Прибор для специй в оправе из нержавеющей стали	5
22	Судок индивидуальный комбинированный (из трех предметов) комплект	3
23	Чайник латунно-никелированный или нейзильберовый	3
24	Кофейник металлический	3
25	Нож хлеботорезный	1
26	Поднос из нержавеющей стали	5
27	Ваза для фруктов стеклянная ( хрустальная)	5
28	Доска разделочная	3
29	Термосы ТВН - 12	3
30	Ведро эмалированное с крышкой	1

Примечание:

По норме 40 обеспечиваются экипажи самолетов



военно-транспортной авиации при питании их на полевых аэродромах.  
Выдача посуды с продовольственного склада авиационной части экипажу производится на основании приказов командиров авиационных частей.

## Норма 38

### обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем гарнизонных (лагерных) и внутренних (корабельных) караулов

#### 1. Посуда и приборы столовые

№ п/п	Наименование	Для караулов, личный состав которых			
		приготавливает пищу		не приготавливает пищу	
		количество предметов, штук	на сколько человек	количество предметов, штук	на сколько человек
1	2	3	4	5	6
1	Тарелка глубокая (миска) алюминиевая, или полуфарфоровая, или пластмассовая, или из нержавеющей стали	1	1	1	1
2	Тарелка мелкая* алюминиевая, или полуфарфоровая, или пластмассовая, или из нержавеющей стали	4	1	4	1
3	Кружка эмалированная или полуфарфоровая, или стакан пластмассовый, или из нержавеющей стали	2	1	2	1
4	Стакан чайный стеклянный	4	на караул	4	на караул
5	Сахарница фарфоровая	1	на караул	1	на караул
6	Ложка столовая алюминиевая или из нержавеющей стали	1	1	1	1
7	Ложка чайная алюминиевая или из нержавеющей стали	1	1	1	1
8	Ложка разливательная алюминиевая или из нержавеющей стали	2	на караул	2	на караул
1	2	3	4	5	6
9	Вилка столовая из нержавеющей стали или алюминиевая	1	1	1	1
10	Нож столовый из нержавеющей стали	1	1	1	1
11	Чайник, 5 л алюминиевый или из нержавеющей стали	1	10	1	10
12	Графин (кувшин) стеклянный	2	На караул	2	На караул
13	Прибор для специй алюминиевый или полуфарфоровый, или из нержавеющей стали	1	4	1	4
14	Подставка под чайник алюминиевая или пластмассовая, или из нержавеющей стали	1	10	1	10

15	Клеенка настольная, м	0,6	Н а посадочное место	0,6	Н а посадочное место
16	Ваза для салфеток	1	4	1	4
17	Салфетка бумажная, шт. в день	1	1	1	1

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

## 2. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Для караулов, личный состав которых	
		приготавливает пищу	не приготавливает пищу
1	2	3	4
1	Кастрюля 4,5 – 6 л	2	
2	Кастрюля 8 – 10 л	2	
3	Ведро эмалированное с крышкой	2	2
4	Ведро	1	-
5	Таз	1	1
6	Дуршлаг	1	-
7	Шумовка	1	--
8	Сковорода	1	-
9	Ножи специальные поварские (комплект из трех ножей )	1	-
10	Нож для очистки овощей	2	-
11	Нож хлебoreзный	1	1
12	Секач	1	-
13	Бак для воды оцинкованный	1	1
14	Противень*	2	-
15	Сито металлическое	1	-
16	Терка металлическая	1	-
17	Тяпка для отбивания мяса*	1	-
18	Лопатка поварская*	1	-
19	Сковородник	1	-
20	Консервовскрыватель	1	-
21	Доска для разделки продуктов*	2	-
22	Щетка для мытья котлов	1	1
23	Термос ТВН - 12 или	1	3
	термос-ящик Т - 15К или	1	1
	судок индивидуальный комбинированный	-	1 на 1 человека

\* МОГУТ ИЗГОТАВЛИВАТЬСЯ СИЛАМИ ВОИНСКОЙ ЧАСТИ.

### 3. Оборудование

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

Примечание: при численности караулов свыше 15 человек термосы ТВН - 12 выдаются из расчета на каждого военнослужащего из состава караула в объеме: под первое блюдо – 1 л, под второе блюдо – 0,6 л и под чай или сладкое блюдо – 0,3 л.

### Норма 39

#### обеспечения столово-кухонной посудой и инвентарем караулов (команд) по охране, обороне и сопровождению воинских грузов (специальных грузов)

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт.	На сколько человек (в сутки)
1	2	3	4
1	Миски из нержавеющей стали, или алюминиевые	1	1
2	Тарелки мелкие из нержавеющей стали, или алюминиевая	1	1
3	Кружка из нержавеющей стали, или алюминиевая	1	1
4	Ложка столовая* алюминиевая, или из нержавеющей стали	1	1
5	Вилка столовая* из нержавеющей стали, или алюминиевая	1	1
6	Нож столовый* из нержавеющей стали	1	1
7	Черпак 0,4 л	1	на караул
8	Консервовскрыватель	1	на караул
9	Нож для очистки овощей	2	на караул

10	Чайник 3 – 5 л	1	на караул
11	Сковорода	1	на караул
12	Доска для разделки продуктов**	1	на караул
13	Бидон для воды 10 – 20 л (термос ТВН - 12)	1	на караул
14	Приспособление для приготовления пищи на печке в вагоне** (комплект)	1	на 5 человек
15	Ящик металлический для укладки и транспортирования посуды**	1	на караул

\* выдаются при отсутствии наборов столовых приборов;

\*\* могут изготавливаться силами воинской части.

Примечание:

1. По норме 39 обеспечивается личный состав караулов (команд) по охране, обороне и сопровождению воинских грузов, находящихся в пути следования от трех суток и более.

2. Выдача посуды с продовольственного склада в пользование караулов производится на основании приказа командира воинской части (начальника организации).

3. На каждый караул могут выдаваться кухни переносные или кухонные наборы.

При отсутствии одноразовой посуды разрешается выдавать на каждого питающегося:

тарелка глубокая алюминиевая или пластмассовая - 1 штук,

тарелка мелкая алюминиевая или пластмассовая - 1 штук,

кружка складная из нержавеющей стали (кружка эмалированная) - 1 штук.

## Норма 40

### обеспечения столово-кухонной посудой и инвентарем подразделений (команд), отправляемых эшелонами

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук, на вагон для перевозки личного состава
Эшелонам с кухнями (не в составе воинской части)		
1	Тарелка глубокая (миска) алюминиевая или пластмассовая или из нержавеющей стали	1 (на 1 человека)
2	Тарелка мелкая алюминиевая, или пластмассовая, или из н/стали	1 (на 1 человека)
3	Черпак 0,6 л	1
4	Черпак 0,4 л	1
5	Чайник 5 л	3

6	Термос ТВН - 12	5
7	Ведро эмалированное с крышкой	1
8	Бак для воды оцинкованный	1
9	Нож хлебoreзный	1
Эшелонам без кухонь		
10	Чайник 5 л	3
11	Ведро эмалированное с крышкой	2
12	Консервовскрыватьель	2
Вагон - продовольственный склад		
13	Весы настольные	1
14	Весы товарные	1
15	Нож хлебoreзный	1
16	Ящик для хлеба*	1 на каждые 100 человек

\* могут изготавливаться силами воинской части.

Примечание:

1. Оборудование и инвентарь для вагона-продовольственного склада выдается на основании приказа командира воинской части (начальника организации) в соответствии с нормативными правовыми актами по вопросам перевозки войск железнодорожным, морским, речным и воздушным транспортом.

2. Вместо столовой посуды могут выдаваться комплекты одноразовой посуды из расчета на каждого питающегося в сутки:

тарелка глубокая одноразовая - 1 штука;

тарелка мелкая одноразовая - 3 штуки;

стакан одноразовый - 4 штуки.

## Норма 41

### снабжения оборудованием и инвентарем в хлебопекарнях воинских частей

№ п/п	Наименование предмета	Единица измерения	В воинских частях при числе питающихся		
			от 50 до 350 человек	до 400 человек	свыше 400 человек
1	2	3	4	5	6
Инвентарь					
1	Кастрюля эмалированная 10 л	штук	2	2	3
2	Ведро эмалированное с крышкой	штук	1	1	2
3	Ведро оцинкованное	штук	1	1	1
4	Кадка деревянная с крышкой 10 – 15 л *	штук	1	1	1
5	Ковш для воды оцинкованный*	штук	1	1	1

6	Скребок стальной*	штук	1	1	1
7	Совок металлический*	штук	1	1	1
8	Рукомойник одно-сосковый	штук	1	1	1
9	Таз оцинкованный к рукомойнику	штук	1	1	1
10	Лопата деревянная*	штук	1	1	1
11	Формы хлебопекарные	штук	60	150	300
12	Термометр в деревянной оправе	штук	1	1	1
13	Кисть мочальная*	штук	1	1	2
Оборудование					
14	Машина тестомесильная с комплектом дежей	штук	-	1	1
15	Дежа	штук	2	-	-
Весомизмерительные приборы					
16	Весы настольные	штук	1	1	1
17	Весы товарные	штук	1	1	1

\* могут изготавливаться силами воинской части.

Примечание:

1. Рукомойник однососковый и таз оцинкованный к нему выдаются при отсутствии водопровода на хлебопекарне и в тех случаях, когда помещения хлебопекарни расположены отдельно от кухни.
2. Комплект дежей к тестомесильной машине выдается исходя из фактической потребности, из расчета трех или пяти дежей в комплекте.
3. Для хлебопекарен, выпекающих свыше 300 кг хлеба в сутки, отпускать машину для просеивания муки.

## Норма 42

**снабжения посудой и инвентарем в казарменных, служебных и производственных помещениях воинских частей**

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Для специальных помещений в воинских частях и на каждые 50 человек	Для мастерских с числом работающих более 14 человек	Для караульных помещений, где имеется отдельный кабинет начальника караула
1	Б а к оцинкованный	штук	1	1	-
2	Кружка эмалированная	штук	1	1	-
3	Т а з оцинкованный	штук	1	1	-

4	Графин стеклянный	штук	-	-	1
5	Поднос	штук	-	-	1
6	Стакан стеклянный	штук	-	-	3

## Норма 43

### снабжения оборудованием, посудой и инвентарем для служебных собак воинских частей

№ п/п	Наименование	Количество предметов при числе собак: в воинских частях, школах служебного собаководства и питомниках						
		до 10	11 – 50	51 – 100	101 – 300	301 – 500	501 – 800	801 и более
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Таз оцинкованный круглый (овальный)	2	3	5	9	13	18	22
2	Кормушка алюминиевая или бачок алюминиевый литой 5 л.	по одной на каждого штатную собаку						
3	Пойлушка алюминиевая или бачок алюминиевый литой 5 л.	по одной на каждого штатную собаку						
4	Миска алюминиевая для кормления щенков	по одной на каждого штатного щенка						
5	Соска-пойлушка	по одной на каждого штатного щенка						
6	Котлы наплитные 20 л	-	1	2	3	4	5	6
7	Ложка разливательная алюминиевая	1	-	-	-	-	-	-
8	Черпак алюминиевый	-	1	1	2	3	4	5
9	Нож мясницкий	1	1	2	2	3	4	5
10	Нож хозяйственный	1	1	2	3	4	5	6
11	Топор для рубки мяса	-	1	1	1	1	1	1
12	Вилка для вынимания мяса	1	1	2	2	2	3	3
13	Весы настольные	-	1	1	1	1	2	2
14	Весы товарные	-	-	-	1	1	1	1
15	Мясорубка ручная	-	-	1	1	1	2	2
16	Костедробильная машина	-	-	-	1	1	1	1
17	Котел электрический КПЭ - 60	-	-	1	1	1	1	1
18	Котел электрический КПЭ - 100	-	-	-	2	3	4	5
19	Котлы чугунные вмазные или алюминиевые	1 на 25 л	1 на 50 л	2 на 50 л	4 на 50 л	-	-	-
20	Кипятильники на твердом топливе или электрические или газовые	из расчета на 1 литр на одну собаку						
21	Ванна для мытья посуды двух секционная	-	-	-	1	1	2	2
22	Рукомойник однососковый	1	1	1	1	1	1	1





10	Колода для рубки мяса*	1	1	1	1	1	1
11	Доска для разделки продуктов*	1	1	1	1	1	1
12	Щуп мешочный <sup>1</sup>	-	по одной для всех продовольственных складов				
13	Инструмент для вскрытия тары	-	по одной для всех продовольственных складов				
14	Совок металлический или * пластмассовый	1	1	1	1	2	2
15	Рукомойник однососковый	1	1	1	1	1	1
16	Кружка мерная*	-	1	1	1	1	1
17	Лопаты деревянные *	-	1	1	1	1	2
18	Термометр	-	по одному на каждое складское помещение				
19	Психрометр	-	по одной для всех продовольственных складов				
20	Щетка-сметка	-	1	1	1	1	1
Холодильное оборудование							
21	Холодильник бытовой	-	1	-	-	-	-
22	Шкаф холодильный (камера морозильная)	1	1	1	1	1	1
23	Камера холодильная объемом 12 куб. м	-	1	2	3	3	4
Весоизмерительные приборы							
24	Весы настольные	1	1	1	3	3	3
25	Весы товарные	1	1	1	2	3	4
Прочее технологическое оборудование							
26	Машина шинковальная	-	-	-	-	1	1
27	Тележка грузовая	-	-	-	1	2	4
28	Стол производственный	1	1	1	1	1	1
29	Стеллаж для хранения хлеба в лотках	2	-	-	-	-	-
30	Контейнер для хранения картофеля и овощей	-	5	10	15	20	30

\* могут изготавливаться силами воинской части.

Примечание: по данной норме обеспечиваются продовольственные склады, раздаточные кладовые воинских частей, из которых производится отпуск продуктов офицерам, военнослужащим контрактной службы и их семьям, продовольственные склады и кладовые школьных лагерей, детских садов и яслей воинских частей (кораблей) Пограничной службы.

## Норма 45

**снабжения посудой и инвентарем в помещениях, предназначенных для встреч представителей (погранкомиссарских домов)**

№ п/п	Наименование предметов	Единица измерения	Количество
1	2	3	4
1	Сервиз столовый на 6 персон	комплект	3
2	Сервиз чайный на 6 персон	комплект	3
3	Ваза стеклянная для фруктов	штук	4
4	Ваза для цветов	штук	1
5	Розетка фарфоровая для варенья	штук	12
6	Графин или кувшин стеклянные для воды	штук	1
7	Подстаканник из нержавеющей стали	штук	12
8	Стакан стеклянный	штук	16
9	Полоскательница к графину	штук	1
10	Поднос к графину	штук	1
11	Нож столовый из нержавеющей стали	штук	12
12	Вилка столовая из нержавеющей стали	штук	12
13	Ложка столовая из нержавеющей стали	штук	12
14	Ложка чайная из нержавеющей стали	штук	12
15	Ложка разливательная из нержавеющей стали	штук	2
16	Нож хлебoreзный	штук	1
17	Прибор для специй в оправе из нержавеющей стали	комплект	2
18	Электросамовар	штук	1
19	Чайник из нержавеющей стали полированный 3 л.	штук	1
20	Чайник фарфоровый для заварки чая	штук	2
21	Кофейник металлический	штук	1
22	Поднос алюминиевый или пластмассовый	штук	2
23	Холодильник бытовой	штук	1
24	Плита бытовая электрическая или газовая на 4 - 6 конфорок	штук	1

## Норма 46

### обеспечения оборудованием и столовой посудой комнат оперативных дежурных (дежурных по воинским частям)

№ п/п	Наименование оборудования и столовой посуды	Единица измерения	Количество
1	2	3	4
1	Чайник электрический*	штук	1
2	Микроволновая печь*	штук	1
3	Холодильник бытовой электрический *	штук	1
4	Термос 2 л *	штук	1
5	Нож универсальный *	штук	1
6	Судок из трех кастрюль нержавеющей стали 1,5 – 2 л *	штук	1

7	Чайный сервиз на 6 персон *	штук	1
8	Ложка столовая нержавеющей стали **	штук	1
9	Вилка столовая нержавеющей стали **	штук	1
10	Нож столовый нержавеющей стали **	штук	1
11	Ложка чайная нержавеющей стали **	штук	1
12	Тарелка глубокая фарфоровая **	штук	1
13	Тарелка мелкая фарфоровая **	штук	1
14	Тарелка десертная фарфоровая **	штук	1
15	Тарелка пирожковая фарфоровая **	штук	1

\* выдается на комнату оперативного дежурного (дежурного воинской части);

\*\* выдается на каждого человека, входящего в состав оперативной службы.

По данной норме снабжать комнаты оперативных дежурных (дежурных по воинским частям) других войск и воинских формирований.

## Норма 47

### **обеспечения столовых воинских частей и учреждений моющими средствами для мытья столово-кухонной посуды, оборудования и инвентаря**

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

Примечание:

1. При обеспечении главного и центральных военных госпиталей норма обеспечения моющими средствами увеличивается в 1,5 раза.
2. Жидкие моющие средства по данной норме установлены при их концентрации с нормой расхода 1 г на 1 л воды при машинной мойке и 2,5 г на 1 л воды при ручной мойке. При получении моющих средств другой концентрации норма их выдачи увеличивается или уменьшается с учетом указанной концентрации.

## Норма 48

### **Сроки эксплуатации имущества и оборудования продовольственной**

## службы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан на мирное время

№ п/п	Наименование	Сроки эксплуатации
1	2	3
Посуда и приборы столовые		
1	Бачок алюминиевый литой	4
2	Блюдец чайное фарфоровое	2
3	Ваза для фруктов, цветов, салфеток:	
	фарфоровая	2
	пластмассовая	4
	стеклянная	2
4	вилка столовая:	
	алюминиевая	2
	из нержавеющей стали	6
	мельхиоровая	7
5	пластмассовая	1
	Горчичница:	
	фарфоровая	2
	стеклянная (флакон)	1,5
6	пластмассовая	1
	Графин для воды:	
	стеклянный	2
7	хрустальный	4
	Кувшин для воды:	
8	стеклянный	2
	хрустальный	4
	Кастрюля 2.5 – 10 л:	
9	алюминиевая штампованная	3
	из нержавеющей стали	5
10	Компакт-поднос из нержавеющей стали	6
11	Кофейник:	
	алюминиевый	5
	латунно-никелированный	6
12	фарфоровый	3
	Креманка:	
	из нержавеющей стали	6
13	мельхиоровая	7
	Кружка:	
14	эмалированная	2

12	пластмассовая	1
	фарфоровая	1,5
	полуфарфоровая	1
	нержавеющей стали	4
	из термостойкого стекла	2
13	Кольцо для салфеток:	
	алюминиевое анодированное	5
	из нержавеющей стали	6
	мельхиоровое	7
14	Клеенка настольная на основе	1
15	Клеенка настольная без основы (синтетическая), пленка полиэтиленовая	0,5
16	Ложка столовая:	
	алюминиевая	2
	из нержавеющей стали	6
	мельхиоровая	7
	пластмассовая	1
17	Ложка десертная:	
	из нержавеющей стали	6
	мельхиоровая	7
18	Ложка чайная:	
	алюминиевая	2
	из нержавеющей стали	6
	мельхиоровая	7
	пластмассовая	1
19	Ложка кофейная мельхиоровая	7
20	Ложка разливательная:	
	алюминиевая штампованная	1
	алюминиевая литая	3
	из нержавеющей стали	6
	мельхиоровая	7
21	Миска:	
	алюминиевая	3
	пластмассовая	1
	из нержавеющей стали	6
22	Масленка:	
	фарфоровая	2
	стеклянная	1,5
	пластмассовая	1
23	Молочник фарфоровый	4
24	Набор столовых приборов:	
	алюминиевый	2

	из нержавеющей стали	4
25	Нож столовый и десертный:	
	из нержавеющей стали	6
	мельхиоровый	7
	пластмассовый	1
26	Поднос столовый и подставка под графин:	
	алюминиевый	2
	пластмассовый	1
	латунно-никелированный	6
	мельхиоровый	7
27	Прибор для специй:	
	алюминиевый	2
	пластмассовый	1
	полуфарфоровый	1
	стеклянный в оправе из нержавеющей стали	3
28	Подставка под приборы для специй из нержавеющей стали	5
29	Подстаканник:	
	универсальный	6
	алюминиевый анодированный	4
	из нержавеющей стали	6
	мельхиоровый	7
30	Полоскательница:	
	пластмассовая	1
	фарфоровая	2
	стеклянная	1,5
	латунно-никелированная	6
31	Подливочник (соусник) фарфоровый	3
32	Подставка под бачок и чайник:	
	алюминиевая	3
	пластмассовая	1
	из нержавеющей стали	6
33	Подставка под нож и вилку:	
	алюминиевая анодированная	4
	из нержавеющей стали	6
	латунно-никелированная	6
	мельхиоровая	7
34	Перечница:	
	фарфоровая	2
	стеклянная	1,5
	пластмассовая	2
35	Розетка (блюдце) для варенья:	
	фарфоровая	2

	стеклянная	1,5
36	Рюмки (бокалы, фужеры):	
	стеклянные	4
	алмазной грани	5
	хрустальные	5
37	Салатник:	
	фарфоровый	2
	стеклянный	1,5
	пластмассовый	1
38	Сахарница:	
	фарфоровая	2
	стеклянная	1,5
	пластмассовая	1
39	Солонка:	
	фарфоровая	2
	стеклянная (флакон)	1,5
	пластмассовая	1
40	Селедочница:	
	фарфоровая	4
	стеклянная	1,5
	пластмассовая	1
41	Сервизы столовый, чайный и кофейный фарфоровые	5
42	Сервиз винно-водочный:	
	стеклянный	4
	алмазной грани	5
	хрустальный	5
43	Стакан чайный:	
	стеклянный	0,5
	хрустальный	4
	пластмассовый	1
44	Стакан для соков стеклянный 100 - 150 г	1
45	Судок индивидуальный комбинированный	1,5
46	Судок из двух и трех кастрюль:	
	алюминиевый	3
	из нержавеющей стали	6
47	Супница пластмассовая	1
48	Скатерть льняная	3
49	Салфетка льняная	3
	Тарелка глубокая:	
	фарфоровая	1,5
	полуфарфоровая	1

50	пластмассовая	1
	алюминиевая	3
	из нержавеющей стали	6
	из термостойкого стекла	2
51	Тарелка мелкая:	
	фарфоровая	1,5
	полуфарфоровая	1
	пластмассовая	1
	алюминиевая	3
	из нержавеющей стали	6
	из термостойкого стекла	2
52	Тарелка десертная:	
	фарфоровая	1,5
	полуфарфоровая	1
	пластмассовая	1
	алюминиевая	3
	из термостойкого стекла	2
53	Тарелка пирожковая:	
	фарфоровая	1,5
	полуфарфоровая	1
	пластмассовая	1
	из термостойкого стекла	2
54	Хренница фарфоровая:	3
55	Чайник:	
	алюминиевый литой	4
	латунно-никелированный	5
	из нержавеющей стали	6
56	Чайник для заварки чая:	
	фарфоровый	3
	латунно-никелированный	5
57	Чашки чайная и кофейная:	
	фарфоровые	2
	полуфарфоровые	1,5
58	Чаша суповая фарфоровая	4
	эмалированная	2
Кухонная посуда и инвентарь		
59	Бидон для растительного масла	4
60	Бочка стальная для растительного масла	6
61	Бак для воды оцинкованный	4
62	Бак для пищевых отходов:	
	оцинкованный	2
	алюминиевый	2



	из нержавеющей стали	4
63	Ведро эмалированное с крышкой и оцинкованное	2
64	Вилка для вынимания мяса	5
65	Вилка транжирная	4
66	Венчик металлический	3
67	Веселка деревянная	1
68	Воронка металлическая	3
69	Дуршлаг алюминиевый (цедилка)	3
70	Доска для разделки продуктов: деревянная	1
	пластмассовая	1,5
71	Котел наплитный: алюминиевый	3
	из нержавеющей стали	5
72	Котломер металлический	4
73	Консервовскрыватель: ручной	2
	механический	-
74	Колода для рубки мяса деревянная	1
75	Лист кондитерский	2
76	Лопатка поварская (для твердых жиров): алюминиевая	2
	из нержавеющей стали	4
	деревянная	1
77	Насос ручной (помпа) для перекачки растительного масла	5
78	Противень	2
79	Нож овощной	1
80	Нож хлебoreзный	2
81	Ножи специальные поварские (комплект из трех ножей)	2
82	Сотейник алюминиевый	3
	Сотейник из нержавеющей стали	4
83	Сковорода чугунная (алюминиевая)	4
84	Секач	5
85	Сито металлическое	2
86	Скалка деревянная	2
87	Совок металлический	3
88	Сковородник	4
89	Термосы ТВН-12 л (ТН-36 л)	4
90	Таз оцинкованный	2
91	Топор для рубки мяса	6
	Терка:	

92	металлическая	2
	пластмассовая	1
93	Тяпка для отбивания мяса	5
94	Толкушка деревянная	1
95	Фляга алюминиевая для молока, растительного масла или овощей	4
96	Формы для кондитерских изделий и заливных блюд	3
	Шумовка:	
97	алюминиевая	2
	из нержавеющей стали	4
	Чумичка:	
98	алюминиевая	2
	из нержавеющей стали	4
99	Черпак алюминиевый	2
100	Щетка для мытья котлов	1
101	Щетка - душ для обмывания мяса	2
Технологическое оборудование		
102	Автомат котлетный	8
103	Линии самообслуживания всех типов	8
104	Линия комплектования блюд	8
105	Машина для очистки картофеля	8
	Машины универсальные кухонные:	
106	общего назначения	8
	для овощных цехов	8
	для мясо-рыбных цехов	8
107	Машина овощерезательная	8
108	Машина для резки вареных овощей	8
109	Машина протирочная	8
110	Машина шинковальная	8
111	Машина посудомоечная	8
	Мармит:	
112	электрический	8
	электрический передвижной	8
	Мясорубка:	
113	механическая	8
	ручная	8
114	Маслоделитель	5
115	Кипятильник электрический	8
116	Котлы пищеварочные	8
	Конвейер для сбора использованной посуды:	
117	ленточный	8
	гибкий	8
118	Микроволновая печь ( печь СВЧ)	7

119	Плита электрическая	8
120	Раздаточное оборудование для госпиталей и лазаретов	8
121	Сковорода электрическая	8
122	Самовар электрический	8
123	Термоконтейнер	6
124	Установка для дозирования воды	8
125	Фритюрница электрическая	8
126	Хлеборезка механическая	8
127	Шкаф или печь жарочные электрический	8
128	Шкаф пекарский	8
129	Шкаф тепловой сквозной	8
130	Электрополотенце	8
Холодильное оборудование		
131	Камера холодильная	8
132	Холодильник бытовой электрический	8
133	Шкаф холодильный	8
134	Прилавки и витрины охлаждаемые	8
Весоизмерительные приборы		
135	Весы настольные (чашечные и циферблатные)	5
136	Весы товарные	5
137	Разновесы и гири к весам	5
Немеханическое оборудование		
138	Ванна для мытья посуды одно, двух и трехсекционная, в т.ч. двухмодульная трехсекционная:	
	алюминиевая	7
	из нержавеющей стали	7
139	Ванна для мытья посуды одно-, двух- и трех секционная	7
140	Ванна для овощного цеха и мытья кухонной посуды	7
141	Ванна передвижная:	
	алюминиевая	7
	из нержавеющей стали	7
142	Емкость функциональная	7
143	Кассета под столовую посуду	7
144	Кассета для пищеварочных котлов	7
145	Контейнер для хранения картофеля	7
146	Комплект тары для продуктов:	
	алюминиевый	7
	из нержавеющей стали	7
147	Подставка подсобная под котлы наплитные	7
148	Подставка под весы товарные и шкафы холодильные	7
	Стеллаж:	

149	для хранения столовой и кухонной посуды	7
	для хранения продуктов	7
	для хранения хлеба в лотках	7
150	Стеллаж передвижной	7
151	Стеллаж передвижной универсальный	7
152	Стойка для поварского инвентаря	7
	Стол производственный:	
153	с крышкой из алюминия	7
	с крышкой из нержавеющей стали	7
	Стол для переборки круп:	
154	с крышкой из алюминия	7
	с крышкой из нержавеющей стали	7
	Стол для дочистки картофеля:	
155	с крышкой из алюминия	7
	с крышкой из нержавеющей стали	7
	Стол для сбора остатков пищи:	
156	с крышкой из алюминия	7
	с крышкой из нержавеющей стали	7
	Стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд:	
157	с крышкой из алюминия	7
	с крышкой из нержавеющей стали	7
	Стол-шкаф для чистки кухонной посуды:	
158	с крышкой из алюминия	7
	с крышкой из нержавеющей стали	7
	Стол для установки хлеборезки:	
159	с крышкой из алюминия	7
	с крышкой из нержавеющей стали	7
160	Стол производственный специальный	7
161	Стойка для хранения кухонного инвентаря	7
162	Стойка или кронштейн для подвешивания мясных туш	7
163	Стойка для уборочного инвентаря	7
164	Тележка для подвоза пищи и сбора посуды алюминиевая или комбинированная	7
165	Тележка для хранения и подвоза чистой столовой посуды	7
166	Тележка подъемная для загрузки котлов	7
167	Тележка для подвоза пищи и сбора использованной посуды	7
168	Шкаф для хранения хлеба на тарелках и сахара в сахарницах	7
	Ящик-носилки для мяса, рыбы или овощей:	
169	алюминиевый	7
	из нержавеющей стали	7
170	Термометр	8
171	Психрометр	8
172	Инструмент для вскрытия тары	2

	Рукомойник однососковый:	
173	пластмассовый	1,5
	алюминиевый	4
174	Нож хозяйственный	1
175	Морозильный ларь (шкаф)	8

Приложение  
к постановлению Правительства  
Республики Казахстан  
от 23 декабря 2005 года N 1281

**Перечень  
утративших силу некоторых решений  
Правительства Республики Казахстан**

1. Приложение 5 к постановлению Кабинета Министров Республики Казахстан от 28 декабря 1994 года N 1474-53.

2. Нормы обеспечения продовольствием и столово-кухонным оборудованием для воинских частей, учебных заведений, учреждений пограничных войск Республики Казахстан, утвержденные постановлением Кабинета Министров Республики Казахстан от 12 января 1995 года N 43-3.

3. Подпункт 2) пункта 1 постановления Правительства Республики Казахстан от 19 мая 2000 года N 762 "Об утверждении норм по видам тылового обеспечения" (САПП Республики Казахстан, 2000 г., N 23 ст. 265).

4. Нормы 1-9 раздела 2 норм материально-технического обеспечения Республиканской гвардии Республики Казахстан, утвержденных постановлением Правительства Республики Казахстан от 24 декабря 2001 года N 1673 "Некоторые вопросы реализации Указа Президента Республики Казахстан, имеющего силу закона, от 5 декабря 1995 года N 2671 "О Республиканской гвардии".