

О внесении изменений в приказ Министра внутренних дел Республики Казахстан от 1 октября 2015 года № 800 "Об утверждении натуральных норм индивидуального рациона питания сотрудников подразделений специального назначения, продовольствия, оборудования, столово-кухонного инвентаря организаций образования и лечебных учреждений, служебных животных Министерства внутренних дел Республики Казахстан

Утративший силу

Приказ Министра внутренних дел Республики Казахстан от 17 февраля 2021 года № 82. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 23 февраля 2021 года № 22249. Утратил силу приказом Министра внутренних дел Республики Казахстан от 31 июля 2025 года № 572.

Сноска. Утратил силу приказом Министра внутренних дел РК от 31.07.2025 № 572 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести в приказ Министра внутренних дел Республики Казахстан от 1 октября 2015 года № 800 "Об утверждении натуральных норм индивидуального рациона питания сотрудников подразделений специального назначения, продовольствия, оборудования, столово-кухонного инвентаря организаций образования и лечебных учреждений, служебных животных Министерства внутренних дел Республики Казахстан" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 12260, опубликован 17 ноября 2015 года в информационно-правовой системе "Әділет") следующие изменения:

Натуральные нормы индивидуального рациона питания сотрудников подразделений специального назначения, продовольствия, оборудования, столово-кухонного инвентаря организаций образования и лечебных учреждений, служебных животных Министерства внутренних дел Республики Казахстан изложить в новой редакции согласно приложению к настоящему приказу.

2. Департаменту тыла Министерства внутренних дел Республики Казахстан в установленном законодательством Республики Казахстан порядке обеспечить:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства внутренних дел Республики Казахстан;

3) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан представление в Юридический департамент Министерства внутренних дел Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1) и 2) настоящего пункта.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на Руководителя аппарата Министерства внутренних дел Республики Казахстан и Департамент тыла Министерства внутренних дел Республики Казахстан.

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

*Министр внутренних дел
Республики Казахстан*

Е. Тургумбаев

"СОГЛАСОВАНО"
Министерство финансов
Республики Казахстан
" ____ " _____ 2021 г.

Приложение к приказу
Министра внутренних дел
Республики Казахстан
от 17 февраля 2021 года № 82
Утверждены приказом
Министра внутренних дел
Республики Казахстан
от "1" октября 2015 года № 800

Натуральные нормы индивидуального рациона питания сотрудников подразделений специального назначения, продовольствия, оборудования, столово-кухонного инвентаря организаций образования и лечебных учреждений, служебных животных Министерства внутренних дел Республики Казахстан

Глава 1 Индивидуальный рацион питания (сухой паек) для сотрудников подразделений специального назначения Министерства внутренних дел Республики Казахстан

№ п/п	Наименование продуктов	грамм/день на 1 человека
1	Галеты из муки пшеничной обойной или муки пшеничной второго сорта	300 400
2	Консервы мясные в ассортименте	340
3	Консервы мясорастительные в ассортименте	680
4	Сахар рафинад дорожный	180
5	Чай	3
6	Салфетки бумажные (шт.)	3

Примечание:

1. При проведении мероприятий по охране общественного порядка, обеспечению общественной безопасности вне места постоянной дислокации, а также в случаях, когда не представляется возможным готовить горячую пищу, обеспечивать индивидуальным рационом питания привлеченный личный состав органов внутренних дел.

2. Непрерывное питание по данному рациону не превышает трех суток.

Глава 2 Продовольственный паек для лиц, проходящих первоначальную профессиональную подготовку и курсантов организаций образования Министерства внутренних дел Республики Казахстан

№ п/п	Наименование продуктов	грамм/день на 1 человека
1	2	3
7	Мука пшеничная первого сорта (обогащенная)	100
8	Хлеб пшеничный из обогащенной муки первого сорта	400
9	Хлеб из муки пшеничной второго сорта	350
10	Макаронные изделия	40
11	Крупа разная	98
12	Картофель свежий	510
13	Капуста	130
14	Лук	65
15	Морковь	95
16	Огурцы	30
17	Томаты	40
18	Свекла	40
19	Паста томатная	6
20	Сок овощной (миллилитров)	25
21	Кетчуп	5
22	Фрукты свежие	150
23	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	25
24	Сухофрукты или кисель порошок	30 10
25	Сахар	80
26	Мясо говядины первой категории	250
27	Колбаса полукопченая	15
28	Субпродукты первой категории (печень)	4
29	Рыба свежая (сазан, сом, карп, судак)	120

30	Молоко коровье (миллилитров)	200
31	Сметана	20
32	Творог	30
33	Сыр сычужный	35
34	Масло коровье	35
35	Яйцо куриное (штук, выдается на неделю)	5
36	Масло растительное	28
37	Маргарин столовый	7
38	Чай	2
39	Кофе натуральный или какао порошок	1 2
40	Соль пищевая йодированная	20
41	Дрожжи	0,3
42	Лавровый лист	0,2
43	Перец молотый	0,3
44	Горчичный порошок	0,3
45	Уксус	2
46	Поливитаминный препарат, грамм /драже (декабрь-май)	0,6/1

Глава 3 Замена продуктов при выдаче продовольственных пайков для лиц, проходящих первоначальную профессиональную подготовку и курсантам организаций образования Министерства внутренних дел

№ п/п	Наименование продукта	Количество (грамм)		
		Заменяемого продукта	Продукта заменителя	Кроме того, заменять по пунктам номера
1	2	3	4	5
47	Хлеб пшеничный из обогащенной муки первого сорта	100	-	
	заменить:			
	сухарями из муки пшеничной первого сорта	-	65	
	мукой пшеничной первого сорта	-	75	
	галетами простыми из муки пшеничной первого сорта	-	65	15
	галетами, улучшенными с жиром	-	35	

	батонами простыми и нарезными из муки пшеничной первого сорта	-	95	
	хлебом из муки пшеничной высшего сорта	-	55	
	хлебом из муки пшеничной второго сорта	-	105	
48	Муку пшеничную первого сорта (обогащенную) заменять:	100	-	запрещена обратная замена
	рисом	-	100	3
	макаронными изделиями	-	100	3
	крупой манной	-	100	
49	Крупы разную заменить:	100	-	запрещена обратная замена
	крупями, не требующими варки	-	100	
	рисом	-	100	2
	макаронными изделиями	-	100	2
	конcentратами крупяными, крупно-овощными и овощными	-	100	
	мукой пшеничной второго сорта	-	100	
	консервами "Соевые бабы в томатном соусе"	-	200	
	картофелем свежим	-	500	4
	картофелем натуральным – полуфабрикатом консервированным (включая заливку)	-	500	
	овощами свежими	-	500	4
	овощами квашеными и солеными	-	500	4
	картофелем и овощами сушенными, пюре картофельным сухим,			

	картофельной крупкой, картофелем и овощами сублимационной сушки	-	100	
	консервами овощными и бобовыми натуральными и маринованными (включая заливку)	-	500	
	консервами овощными первых обеденных блюд без мяса	-	375	
	консервами овощными заправочными	-	250	
	консервами овощными закусочными	-	375	8, 17
50	Овощи свежие, квашеные, соленые заменять:	100	-	3
	луком репчатым	-	100	
	луком репчатым сушеным или сублимационной сушки	-	10	
	луком зеленым (перо)	-	200	
	чесноком	-	50	
	консервы овощные		170	
51	Дрожжи хлебопекарные прессованные заменить:	100		
	дрожжами сушеными	-	50	
52	Мясо говядины первой категории заменить:	100	-	
	мясными блоками на костях	-	100	
	мясными блоками без костей	-	80	
	верблюжатиной	-	100	

	субпродуктами первой категории (в том числе печенью)	-	100	
	субпродуктами второй категории	-	300	
	мясом птицы потрошенной	-	100	
	мясом птицы полупотрошеным и непотрошеным	-	120	
	м я с о м сублимационной сушки и тепловой сушки	-	33	
	колбасой вареной и сосисками (сардельками)	-	80	7
	мясокопченостями (грудинка, рулеты, колбаса полукопченая)	-	60	7
	консервами мясными разными	-	75	
	рыбой (в охлажденном, мороженном и соленом виде без головы)	-	150	8, 11
	консервами рыбными разными	-	120	8
	сыром сычужным твердым	-	46	7, 11
	сыром плавленым	-	72	11
	яйцами куриными (шт.)	-	2	11, 12
53	Колбасу полукопченую заменить:	100	-	
	фаршем колбасным	-	125	
54	Рыбу (в охлажденном, замороженном и соленом виде, потрошеную без головы) заменить:	100	-	6, 11
	сельдью соленой или копченой с головой	-	100	

	рыбой всех видов и семейств с головой, независимо от состояния разделки	-	130	
	рыбой копченой и вяленой	-	75	
	рыбным филе	-	70	
	рыбой сушеной и р ы б о й сублимационной сушки	-	33	
	сельдью соленой без головы, независимо от состояния разделки	-	85	
	консервами рыбными разными	-	80	6
	консервами овощными закусочными	-	120	3, 18
55	Масло коровье заменить:	100	-	10,11
	м а с л о м консервированным стерилизованным	-	100	
	концентратом масла сухого	-	70	
56	Жиры животные топленые, маргарин заменить:	100	-	-
	маслом коровьим	-	67	-
	м а с л о м растительным	-	100	-
	жиром-сырцом	-	130	-
57	Молоко коровье (миллилитров) заменить:	100	-	18
	молоком цельным сухим, сухой простоквашей и кисломолочными продуктами сублимационной сушки	-	15	-
	молоком цельным сгущенным с сахаром	-	20	-
	молоком сгущенным			

	стерилизованным без сахара	-	30	-
	кофе натуральным или какао со сгущенным молоком и сахаром	-	20	-
	кисломолочными продуктами (кефиром, простоквашей, ацидофилином)	-	100	-
	сливками	-	20	-
	сметаной	-	20	-
	сметаной сухой	-	10	-
	творогом	-	30	-
	маслом коровьим	-	5	-
	маслом коровьим топленным	-	5	-
	сыром сычужным твердым	-	12	6, 7
	сыром плавленым	-	18	6
	яйцами куриными, шт.	-	0,5	6, 12
	сливками сгущенными с сахаром	-	20	-
	брынзой	-	24	-
	рыбой (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошенной без головы	-	60	6, 8
58	Яйца куриные (шт.) заменить:	1	-	6, 11
	порошком яичным	-	15	-
	меланжем яичным	-	50	-
59	Сахар заменить:	100	-	-
	карамелью	-	50	-
	вареньем, джемом, повидлом	-	140	17
	мармеладом	-	130	-
	печеньем	-	100	15
	вафлями	-	100	1, 15
	халвой	-	120	14
	пастилой	-	120	-

60	Шоколад заменить:	100	-	-
	какао-порошком	-	150	21
	кофе натуральным или какао со сгущенным молоком и сахаром	-	200	-
	кофе натуральным	-	150	-
	медом	-	165	-
	сладкой плиткой	-	160	-
	халвой	-	150	13
61	Печенье заменить:	100	-	-
	галетами простыми, баранками	-	100	1
	вафлями	-	85	1
62	Томатную пасту заменить:	100	-	-
	томат-пюре	-	200	-
	соусом томатным	-	150	-
	соком томатным (мл), помидорами свежими	-	500	-
	кетчупом	-	150	-
63	Фрукты свежие заменить:	100	-	-
	ягодами свежими	-	100	-
	апельсинами, мандаринами	-	100	-
	арбузами	-	300	-
	дынями	-	200	-
	фруктами сушеными	-	20	19
	фруктами и ягодами сублимационной сушки	-	20	-
	компотами консервированными (миллилитров)	-	50	-
	соками плодовыми и ягодными натуральными (миллилитров)	-	100	18
	соками концентрированными плодовыми и ягодными с	-		-

	содержанием сухих веществ не менее 50 % (миллилитров)		20	
	с о к а м и сублимационной сушки	-	18	-
	напитками фруктовыми (- миллилитров)		130	-
	экстрактом плодовым и ягодным	-	10	-
	вареньем, джемом, повидлом	-	17	13
	концентратом киселя на плодовых и ягодных экстрактах	-	30	20, 24
64	Соки плодовые и ягодные натуральные (100 миллилитров) заменить:		-	-
	консервами овощными закусочными	-	50	3, 8
	лимонной кислотой	-	0,5	-
	сахаром	-	15	-
	соком томатным, овощным (- миллилитров)		300	-
	молоком коровьим (- миллилитров)		100	11
65	Фрукты сушеные заменить:	100	-	17
	цукатами	-	100	-
66	Концентрат киселя на плодовых и ягодных экстрактах заменить:	100	-	17, 24
	сахаром	-	50	-
	чаем	-	2	-
67	Кофе натуральный заменить:	100	-	14
	кофе растворимый	-	40	-
	кофейным напитком	-	200	-
	какао порошком	-	200	14

	чаем черным байховым первого сорта	-	100	22
68	Чай черный байховый заменить:	100	-	-
	чаем растворимым	-	80	-
	кофейным напитком	-	800	21
69	Горчичный порошок заменить:	100	-	-
	горчицей готовой	-	600	-
70	Крахмал картофельный заменить:	100	-	-
	концентратом киселя на плодовых и ягодных экстрактах	-	100	17, 20
	картофелем свежим	-	500	3, 4
71	Уксус спиртовой натуральный заменить:	100	-	-
	уксусной эссенцией	-	5	-
72	Соевый продукт заменить:	100	-	-
	картофелем свежим	-	250	-
	крупой перловой	-	150	-
	крупой овсяной	-	150	-
	крупой пшеничной	-	150	-

Глава 4 Продовольственный паек пациентов лечебных учреждений Министерства внутренних дел Республики Казахстан

№ п/п	Наименование продуктов	грамм/день на 1 человека
1	2	3
73	Мука пшеничная первого сорта	100
74	Хлеб пшеничный из обогащенной муки первого сорта	450
75	Хлеб из муки пшеничной второго сорта	100
76	Макаронные изделия	30
77	Крупа разная	88
78	Картофель свежий	550
79	Капуста	100
80	Лук	70
81	Морковь	90

82	Огурцы	30
83	Томаты	30
84	Свекла	40
85	Паста томатная	6
86	Сок овощной (миллилитров)	50
87	Фрукты свежие	200
88	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	50
89	Сухофрукты или кисель порошок	20 10
90	Варенье	5
91	Сахар	70
92	Мясо говядины первой категории	240
93	Мясо птицы	56
94	Субпродукты первой категории (печень)	4
95	Рыба свежая (сазан, сом, карп, судак)	120
96	Молоко коровье (миллилитров)	400
97	Сметана	20
98	Творог	30
99	Сыр сычужный	30
100	Масло коровье	45
101	Яйцо куриное (шт.)	1
102	Масло растительное	25
103	Маргарин столовый	10
104	Чай	2
105	Кофе натуральный или какао порошок	1 2
106	Соль пищевая йодированная	20
107	Дрожжи	1
108	Лавровый лист	0,2
109	Перец молотый	0,3
110	Горчичный порошок	0,3
111	Крахмал картофельный	5
112	Уксус	2
113	Поливитаминный препарат "Ветерон", г/драже (декабрь-май)	0,6/1

Глава 5 Прямая замена продуктов при выдаче продовольственных пайков пациентам лечебных учреждений Министерства внутренних дел Республики Казахстан

		Количество (грамм)	

№ п/п	Наименование продуктов	заменяемого продукта	продукта-заменител я	Группы пациентов
1	2	3	4	5
114	Хлеб из муки пшеничной второго сорта заменять:	100	-	Для всех категорий
	хлебом из муки пшеничной обогащенной первого сорта	-	90	
	мукой пшеничной первого сорта	-	75	
	крупой манной	-	75	
	крупой разной	-	75	
115	Муку пшеничную первого сорта заменять:	100	-	Для всех категорий
	мукой пшеничной высшего сорта	-	95	
116	Крупу разную заменять:	100		Для всех категорий
	крупой манной	-	100	
117	Масло растительное заменять:	100	-	Для всех категорий
	маслом коровьим	-	67	
118	Масло коровье и растительное заменить:	100	-	Для всех категорий
	Жирами животными топленными, маргарином	-	150	
119	Все продукты лечебного пайка заменять:			
	1) соками плодовыми и ягодными натуральными () миллилитров)	-	250	Для нуждающихся в диете №О
	крахмалом картофельным	-	10	
	чаем	-	2	
	сахаром	-	70	
	фруктами сушеными	-	20	
	маслом коровьим	-	5	

	2) соками плодовыми и ягодными натуральными (миллилитров)	-	200	Для нуждающихся в диете № Об
	крахмалом картофельным	-	10	
	сахаром	-	50	
	чаем	-	2	
	фруктами сушеными	-	80	
	крупой гречневой	-	40	
	рисом	-	40	
	крупой манной	-	40	
	вареньем	-	30	
	хлебом из муки пшеничной первого сорта	-	100	
	3) соками плодовыми и ягодными натуральными (миллилитров)	-	200	Для нуждающихся в диете № Ов
	крахмалом картофельным	-	10	
	чаем	-	2	
	сахаром	-	70	
	фруктами сушеными	-	20	
	крупой гречневой, манной	-	40	
	молоком коровьим (миллилитров)	-	100	
	яйцами куриными (шт.)	-	1	
	маслом коровьим	-	5	
	картофелем	-	100	
	морковью	-	100	
	свеклой	-	100	
	яблоками свежими	-	300	
	вареньем	-	30	
	хлебом белым из муки пшеничной первого сорта	-	20	

120	Хлеб белый из муки пшеничной первого сорта	400	-	Для страдающих сахарным диабетом
	крупу манную, рис и макаронные изделия	90	-	
	муку пшеничную первого сорта	10	-	
	сахар	70	-	
	варенье заменить:	5	-	
	мясом	-	120	
	яйцами куриными (шт.)	-	3	
	творогом	-	80	
	рыбой	-	100	
121	Сахар заменять:	100	-	Для страдающих сахарным диабетом
	ксилитом пищевым или сорбитом	-	40 40	

Глава 6 Продовольствие служебных животных Министерства внутренних дел Республики Казахстан

Раздел 1. Лошади

№ п/п	Виды животных	Количество на одного животного в сутки, грамм			Ежесуточно на подстилку, кг
		овес	сено	соль	солома
122	Верховые и вьючные лошади	6000	7000	25	1,6
123	Обозные лошади	6500	8000	25	1,6
124	Жеребята:				1,6
	до 1 года	2000	3000	10	
	от 1 года до 1,5 года	2500	4500	10	
	от 1,5 года до 2 лет	3200	4900	10	

Примечание:

1. В регионах, где отсутствуют места свободного выпаса лошадей, выдается: овса – 8 кг, сена – 10 кг на одно животное в сутки.

2. При содержании на пунктах приема лошадей, перевозках их наземным и водным транспортом на одну лошадь в сутки выдается: сена - 13 кг, соломы - 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.

Штатным лошадям конно-спортивных команд выдается: 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, прикусочным лошадям - 1,5 кг сена.

Раздел 2. Служебные собаки

№ п/п	Наименования продуктов	Количество на одну собаку в сутки, грамм	
		взрослые собаки	щенки до четырех-месячного возраста
125	Крупа овсяная, пшено	600	300
126	Мясо второй категории или конина	400	200
	или мясные субпродукты второй категории	1000	500
127	Молоко коровье (миллилитров)	-	500
128	Жиры животные	13	10
129	Картофель, овощи	300	100
130	Соль	15	10

Примечание:

1. Для племенных собак в питомниках к данной норме выдается 50 г мяса второй категории или 125 г мясных субпродуктов второй категории на одну собаку в сутки.

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

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

- 1) для больных и ослабленных собак – 500 мл молока;
- 2) для щенных сук – 100 г мяса второй категории или 250 г мясных субпродуктов второй категории;
- 3) для кормящих сук (до отъема щенков) в питомниках – 100 г мяса второй категории или 250 г мясных субпродуктов второй категории, а также 500 мл молока;
- 4) для собак, охраняющих вредные для их здоровья объекты, – 500 мл молока ;
- 5) комплексные поливитаминные и минеральные препараты – взрослым собакам – 15 г., щенкам и растущим собакам – 5-10 г.

4. В условиях транспортировки при нахождении в пути более двенадцати часов вместо продуктов, предусмотренных данной нормой, выдавать по две банки мясорастительных консервов расфасовкой по 350 гр. или сухой корм по 700 гр. на одну собаку в сутки.

5. Щенкам до четырехмесячного возраста с ежедневным равномерным увеличением выдавать:

- 1) крупу овсяную, пшено - с трехнедельного возраста, начиная с 40 г;
- 2) мясо 2-ой категории или конину - с месячного возраста, начиная с 20 г, а мясные субпродукты второй категории - с 40 г.

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

7. В пределах установленной суточной нормы кормления выдавать сухие корма для служебных собак из расчета:

Категория собак	Ед. изм.	Количество корма в зависимости от веса собаки и возраста щенка				
		до 40 кг	40 кг- 50 кг	щенки до 1 месяца	щенки с 1-2 месяцев	щенки с 2-4 месяцев
Взрослые собаки	грамм	510	640	-	-	-
Племенные собаки	грамм	510	640	-	-	-
Щенки	грамм	-	-	350	400	490

Натуральная норма 7 Замена одних продуктов другими по продовольствию служебных животных Министерства внутренних дел Республики Казахстан

Раздел 1. Служебным собакам

№ п/п	Наименование продуктов	Количество, грамм	
		заменяемого продукта	продукта заменителя
131	Крупу овсяную или пшено заменить:	100	-
	отрубями пшеничными	-	150
	макаронными изделиями	-	100
132	Мясо второй категории заменить:	100	-
	мясными субпродуктами второй категории	-	250
	консервами мясными	-	80
	фаршем вареным из мясопродуктов второй категории	-	100
	кормом вареным для собак (мясорастительным): племенным собакам строевым собакам	--	140130

	крова ной мукой (с содержанием протеина не ниже 90 %): пле менным собакам строе вым собакам	--	108
133	Молоко коровье (миллилитров) заменить:	100	-
	молоком цельным сухим	-	15
	молоком сушеным стерилизованным без сахара	-	30
134	Жиры животные, топленые заменить:	100	-
	маргарином	-	100
	маслом растительным (рафинированным)	-	100
	жиром-сырцом	-	130
135	Картофель и овощи заменить:	-	-
	крупой (овсяной, пшеном)	-	20

Раздел 2. Консервы мясорастительные для служебных собак

№ п/п	Блюда	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну банку, грамм			
		мясо второй категории	мясные субпродукты второй категории	круп а овсяная, пшено	жиры животные
136	Консервы мясорастительные с мясом второй категории	88	-	94	2
137	Консервы мясорастительные с субпродуктами второй категории	-	131	74	2

Раздел 3. Фураж для лошадей

№ п/п	Продукты, фураж	Количество, грамм	
		заменяемого продукта	продукта заменителя
138	Сено заменить:	100	-
	овсом, ячменем, кукурузой, отрубями	-	50

	пшеничным комбикормом брикетным	-	75
139	Овес заменить:	100	
	ячменем	-	100
	кукурузой	-	100
	отрубями пшеничными	-	100
	отрубями овсяными	-	125
	жмыхом льняным, подсолнечным	-	по 100
	викой	-	100
	дзугарой	-	100
	сеном	-	200
	комбикормом полнорационным (в брикетах)	-	150

Глава 8 Оборудование, столово-кухонный инвентарь организаций образования Министерства внутренних дел Республики Казахстан

Раздел 1. Для столовых

№ п/п	Наименование имущества	Ед.изм	На 4-местный стол			
			общая столовая		столовая стационара мед. пункта	
			кол-во предметов	кол-во чел.	кол-во предметов	кол-во чел.
1	2	3	4	5	6	7
140	Блюдец фарфоровое чайное	шт.	-	-	1	1
141	Ваза для хлеба	шт.	1	4	1	4
142	Вилка столовая	шт.	1	1	1	1
143	Кастрюля глубокая:		-	-	-	-
	емкостью 4 литра для первых блюд	шт.	1	4	-	-
	емкостью 2 литра для вторых и третьих блюд	шт.	2	4	-	-
	Клеенка столовая:		-	-	-	-

144	д л я обеденных столов	м	0,25	1	0,25	1
	для других н у ж д кухонь-столо вых	м	0,05	1	0,05	1
145	Кружка емкостью 210 см ³	шт.	1	1	1	1
146	Л о ж к а разливательна я емкостью 0,2 литра	шт.	1	4	-	-
147	Л о ж к а столовая	шт.	1	1	1	1
148	Ложка чайная	шт.	1	1	1	1
149	Миска D-200 миллиметров	шт.	1	1	1	1
	Тарелка глубокая D- 2 4 0 миллиметров	шт.	2	1	2	1
150	Н о ж столовый	шт.	1	1	1	1
151	Поднос для подачи пищи	шт.	1	20	1	20
152	Подставка под кастрюлю и чайник	шт.	2	4	9	4
153	Прибор стеклянный для воды (кувшин, два стакана, поднос и полоскательн и ц а стеклянная и л и фарфоровая)	к-т	-	-	1	4
154	Салфетки бумажные из расчета на 1 день	шт.	2	1	2	1
155	Салфетки льняные для ваз с хлебом	шт.	1	4	1	4
	Стакан стеклянный					

156	выдувной для чая	шт.	1	1	1	1
	Кружка питьевая емкостью 0.4 литра	шт.	1	1	1	1
157	Стакан (ваза) фарфоровая и л и пластмассовая для салфеток	шт.	1	4	1	4
158	Судок для специй (горчицы, перца, соли):					
	металлический 3-гнездный	к-т	1	4	1	4
	3-предметный в оправе и на подставке	к-т	1	4	1	4
159	Тарелка мелкая для вторых блюд D-200 миллиметров	шт	2	1	2	1
160	Тарелка мелкая D-175		-	-	-	-
	для закусок	шт.	1	1	1	1
	для масла	шт.	1	4	1	4
	для сахара	шт.	1	4	1	4
161	Чайник емкостью 3 литра	шт.	1	6	1	6
162	Чайник для заварки чая	шт.	-	-	1	8
163	Кружка 0,4 литра, ложка	шт.	на каждого курсанта			
164	Кухня полевая, пищевой термос	к-т	для организации питания вне мест дислокации по объему котлов в зависимости от штатной численности			

Раздел 2. Для кухонь и продовольственных столов

№ п/п	Наименование	Ед. изм.	Количество предметов на число довольствующихся			
						Для лазаретов
						с доставкой при постоянном приготовлении

	имущество		до 200 чел.	от 201 до 500 чел.	от 501 до 1000 чел.	свыше 1000 чел.	й готовой пищи	до 50 чел .	свыше 50 чел.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1. Подраздел. Оборудование									
165	Весы настольные обыкновенные предельная нагрузка 10-20 кг для продовольственных складов на каждое отдельное помещение (кладовую) хранения	шт.	1	1	1	1	-	-	-
166	Весы настольные, предельная нагрузка 2-10 кг:								
	для кладовых кухонь	шт.	1	1	1	1	-	-	1
	для разделочных помещений	шт.	1	2	3	4	-	1	1
	для хлебобулочных изделий	шт.	1	1	1	1	-	1	1
167	Весы товарные предельная нагрузка 100-200 кг для кухонь	шт.	1	1	1	1	-	1	1

168	Весы товарные предельная нагрузка 500-1000 кг:							
	для продовольственных складов на каждое	шт.	1	1	1	1	-	-
	отдельное помещение (кладовую) хранения							
	для хлебoreзok	шт.	1	1	1	1	-	-
	для взвешивания скота	шт.	1	1	1	1	-	-
169	Кипятильник непрерывного действия для приготовления кипятка:							
	для чая до 100 литров	шт.	2	2	-	-	-	1
	для мытья посуды и столовых приборов до 100 литров	шт.	2	2	-	-	-	1
	Котел пищеварочный газовый, паровой электрический:							

170	1 0 0 литров	шт.	5	2	1	-	-	-	-
	1 6 0 литров	шт.	-	1	4	6	-	-	-
	2 5 0 литров	шт.	-	1	6	6	-	-	-
	д л я выварки костей (котлы емкостью 250-400 литров)	шт.	-	-	1	1	-	-	-
171	Картофел ечистка:								
	на 150-200 кг/ час	шт.	1	2	-	-	-	-	-
	на 350-400 кг/ час	шт.	-	-	2	3	-	-	-
172	Маслоде литель ручной	шт.	1	1	1	1	-	-	1
173	Машина д л я формовк и и панировк и котлет	шт.	-	-	-	1	-	-	-
174	Машина для резки вареных овощей	шт.	-	-	-	1	-	-	-
175	Машина универса льная для мясорыб н ы х цехов	к-т	-	-	-	1	-	-	-
176	Машина универса льная для овощных цехов	к-т	-	-	-	1	-	-	-
177	Машина шинкова льная	шт.	-	-	-	1	-	-	-

178	Машина посудомоечная:	шт.							
	на 2000 тарелок в час	шт.	-	-	1	1	-	-	-
	на 1000 тарелок в час	шт.	-	1	-	-	-	-	-
	на 500 тарелок в час	шт.	1	-	-	-	-	-	-
179	Мясорубка на 110-150 кг/час	шт.	-	1	1	-	-	-	-
180	Мясорубка ручная	шт.	1	1	1	1	-	2	2
181	Нож рычажный для резки хлеба	шт.	1	1	1	1	-	1	1
182	Овощерезка-корне резка	шт.	-	-	1	-	-	-	-
183	Привод универсальн. с комплект а м и машин общего назначения	к-т	1	1	-	-	-	-	1
184	Приспособление для очистки рыбы	шт.	-	-	1	2	-	-	-
185	Хлебoreзка	шт.	-	1	1	1	-	-	-
186	Плита кухонная с жарочной поверхностью:								
	до 1 м²	шт.	1	-	-	-	1	1	1
	до 2 м²	шт.	-	1	1	2	-	-	-

187	Сковорода электрическая с чашами:								
	емкостью 30 литров	шт.	1	-	-	-	-	-	-
	емкостью 80 литров	шт.	-	1	2	2	-	-	-
188	Шкаф жарочный	шт.	-	1	1	2	-	-	-
189	Холодильник стационарный на 10-25 тонн для продовольственных складов	шт.	-	-	1	1	-	-	-
190	Камера холодильная для продовольственных складов :								
	объемом 6 м³	шт.	1	1	-	-	-	-	-
	объемом 12 м³	шт.	-	1	-	-	-	-	-
	объемом 18 м³	шт.	1	1	-	-	-	-	-
191	Шкаф холодильный для кухни:								
	объемом 0,4 м³	шт.	1	1	2	1	-	-	1
	объемом 0,6-0,8 м³	шт.	1	1	2	2	-	-	-
	объемом 1,2-1,25 м³	шт.	-	1	2	6	-	-	-
	Холодильник бытовой:								
	емкостью свыше								

201	н ы й металлич еский:								
	д л я мясоразд елочных	шт.	1	2	3	4	-	1	1
	д л я рыбразд елочных	шт.	1	2	3	3	-	1	1
	д л я овощераз делочных	шт.	1	2	2	3	-	1	1
	д л я готовых изделий	шт.	1	2	2	2	-	-	-
202	Стол производ ственный д л я других нужд кухонь-ст оловых	шт.	4	8	12	16	2	3	3
203	Стол обеденны й с гигиенич еским покрытие м:								
	4 - местный с комплект а м и стульев	к-т	по числу посадочных мест в обеденном зале						
	1 0 - местный с комплект а м и стульев	к-т	по числу посадочных мест в обеденном зале в одну смену						
204	Стойка д л я подвески мясных туш	шт.	-	-	1	1	-	-	-
	Колода д л я разрубки мяса:								

212	ьственны х складов :								
	п р и ежемесяч н о м получени и масла	шт.	1	3	6	10	-	-	-
	п р и получени и масла н а квартал		2	6	12	20	-	-	-
213	Ведро оцинкова нное:								
	д л я кухонь	шт.	2	3	5	8	1	2	2
	д л я продовол ьственны х складов	шт.	1	2	2	3	-	-	-
214	Ведро эмалиров анное:								
	д л я кухонь	шт.	4	5	6	7	-	2	3
	д л я продовол ьственны х складов	шт.	1	2	2	3	-	-	-
215	Вилка поварска я котловая	шт.	1	1	2	3	-	1	1
216	Вилка транжирн ая	шт.	1	1	2	3	1	1	1
217	Кастрюля глубокая емкостью 2,0-10,0 литров:								
	эмалиров анная (нержаве ющая сталь)	шт.	5	7	10	15	3	5	7
	алюмини евая	шт.	5	7	10	15	-	-	-

218	Кастрюля (сотейник) емкостью 10-15 литров с длинным и ручками:								
	эмалиров анная (нержаве ющая сталь)	шт.	2	3	3	5	-	1	1
	алюмини евая	шт.	2	3	3	5	-	-	-
219	Коробка- котел наплитна я из нержаве ющей стали для приготов ления диетичес ких блюд	шт.	1	1	2	3	-	1	1
220	Котел наплитны й из нержаве ющей стали для варки рыбы	шт.	1	1	2	3	-	1	1
221	Котел наплитны й алюмини евый емкостью 20-50 литров	шт.	7	10	15	20	-	-	-
222	Котел наплитны й из нержаве ющей стали	шт.	-	-	-	-	-		9

	емкостью 20-50 литров						6		
223	Ложка разливате льная из нержаве ющей стали:								
	емкостью 0,5-0,75 литров	шт.	3	4	5	7	-	2	3
	емкостью 0,2-0,25 литров	шт.	2	3	5	7	3	3	4
224	Мешок тканевый д л я продовол ьственны х складов п р и переходя щ е м запасе продукто в:								
	до 30 календар ных дней	шт.	40	100	200	250	-	-	-
	до 45 календар ных дней	шт.	60	150	300	380	-	-	-
	до 60 календар ных дней	шт.	80	200	400	480	-	-	-
225	Н о ж желобков ый для чистки картофел я	шт.	10	15	25	35	-	3	5
226	Н о ж консервн ый или приспосо бление д л я вскрытия консервн ых банок	шт.	2	3	4	5	1	1	1

227	Н о ж кухонны й общего назначен ия:								
	д л я обработк и мяса	шт.	2	2	4	6	-	2	2
	д л я обработк и рыбы	шт.	2	2	4	6	-	2	2
	д л я обработк и овощей	шт.	2	2	4	6	-	2	2
	для резки масла	шт.	1	1	2	3	1	1	1
228	Н о ж мясной д л я продовол ьственны х складов	шт.	1	1	2	3	-	-	-
229	Н о ж овощной (коренчат ый)	шт.	2	3	5	7	-	1	2
230	Ножи	к-т	Один комплектна каждого штатного повара, но не менее 4 комплектов на кухню			-	-	1	1
231	Нож-сека ч (рубак)	шт.	1	1	2	2	-	1	1
232	Н о ж хлеборез ный	шт.	1	2	2	3	1	1	1
233	Насос ручной для масла растител ьного для продовол ьственны х складов	шт.	1	1	1	1	-	-	-
234	Противен ь стальной	шт.	6	8	10	12	-	3	3
	Психром етр или гигромет р для продовол								

235	бственны х складов н а каждое отдельно е помещен и е (кладовую) хранения	шт.	2	2	2	2	-	-	-
236	Рукомой н и к однососк овый алюмини евый (п р и отсутств и и водопрров ода):								
	д л я кухонь	шт.	1	2	2	-	1	1	1
	д л я продовол бственны х складов	шт.	1	1	1	2	-	-	-
237	Сковород а	шт.	6	8	10	12	-	3	-
238	Т а з круглый оцинкова нный:								
	д л я рукомойн иков	шт.	2	3	3	5	1	1	1
	д л я других нужд кухонь	шт.	1	2	3	5	1	1	1
239	Т а з овальный оцинкова нный	шт.	3	3	5	5	-	1	2
240	Табурет- подставк а металлич еский п о д	шт.	2	3	4	5	-		2

[illegible]

246	Цедилка (дуршлаг) алюминиевая емкостью 7,0 л	шт.	2	2	3	4	-	1	1
247	Котелок, фляга армейская, чехол к фляге армейской	шт.	по 1 шт. рядовому и начальствующим составам подразделений ОВД РК						

Глава 9 Оборудование, столово-кухонный инвентарь лечебных учреждений Министерства внутренних дел Республики Казахстан

Раздел 1. Для столовых госпиталей и стационаров

№ п/п	Наименование имущества	Ед. изм.	Количество предметов	На сколько человек
1	2	3	4	5
248	Блюдец чайное	шт.	20	10
249	Ваза для фруктов	шт.	3	10
250	Ваза для хлеба	шт.	3	10
251	Ваза для цветов	шт.	1	12
252	Вилка столовая	шт.	11	10
253	Клеенка столовая:			
	для обеденных столов	м	0,25	1
	для других нужд кухонь-столовых	м	0,05	1
254	Кружка емкостью 210 см³	шт.	20	10
255	Ложка столовая	шт.	11	10
256	Ложка чайная	шт.	11	10
257	Нож столовый	шт.	1	10
258	Поднос для подачи пищи	шт.	1	20
259	Подставка под чайник	шт.	1	10
260	Прибор для воды (кувшин, два стакана, поднос и полоскательница)	к-т	1	40
261	Розетка	шт.	1	10

262	Салатник	шт.	1	10
263	Салфетки бумажные из расчета на 1 день	шт.	2	1
264	Салфетки льняные для ваз с хлебом и фруктами	шт.	1	4
265	Скатерть полотняная	шт.	3	4
266	Стакан для чая:			
	для лечебных учреждений общего типа	шт.	4	1
	для лечебных учреждений специального назначения	шт.	6	1
267	Стакан для салфеток	шт.	3	10
268	Судок для специй (горчицы, перца, соли):			
	металлический 3-гнездный	к-т	1	10
	3-предметный в оправе и на подставке	к-т	1	10
269	Тарелка фарфоровая:			
	глубокая D-240 миллиметров	шт.	15	10
	мелкая D-240 миллиметров	шт.	15	10
	мелкая D-200 миллиметров	шт.	15	10
	мелкая D-175 миллиметров	шт.	15	10
270	Чайник емкостью 3 л	шт.	1	10
271	Электрический чайник	шт.	1	10
272	Микроволновая печь	шт	1	50

Раздел 2. Для кухонь и продовольственных складов

			Количество предметов на число довольствующихся (койко-мест)		

№ п/п	Наименование имущества	Ед.изм.	до 100 человек	от 101 до 300 чел.	от 301 до 500 чел.
1	2	3	4	5	6
1. Подраздел. Оборудование					
273	В е с ы настольные предельная нагрузка 10-20 кг для продовольственных складов на каждое отдельное помещение (кладовую) хранения	шт.	1	1	1
274	В е с ы настольные предельная нагрузка, 2-10 кг :				
	для кладовых кухонь	шт.	1	1	1
	для разделочных помещений	шт.	1	2	2
	для хлеборезок	шт.	1	1	1
	для помещений готовых изделий	шт.	1	1	1
275	д л я кондитерских цехов	шт.	1	1	1
	Весы товарные предельная нагрузка, 100-200 кг для кладовых	шт.	1	1	1
276	Весы товарные, предельная нагрузка 500-1000 кг:		-	-	-
	д л я продовольственных складов на каждое отдельное помещение (кладовую) хранения	шт.	1	1	1
	для хлеборезок		1	1	1

277	Кипятильник непрерывного действия для приготовления кипятка:				
	для чая до 100 литров	шт.	1	1	2
	для мытья посуды и столовых приборов до 100 литров	шт.	1	2	4
278	Котел пищеварочный газовый, паровый, электрический:				
	100 литров	шт.	3	3	6
	160 литров	шт.	-	3	-
	250 литров	шт.	-	-	3
279	Картофелечистка:				
	на 150-200 кг/час	шт.	-	1	-
	на 350-400 кг/час	шт.	-	-	1
280	Маслоделитель	шт.	1	1	1
281	Машина для раскатки теста	шт.	-	-	1
282	Машина для резки вареных овощей	шт.	-	1	1
283	Машина посудомоечная на 500-1000 тарелок в час	шт.	-	1	1
284	Машина тестомесильная с дежами емкостью 140 литров	к-т	-	1	1
285	Мясорубка на 110-150 кг/час	к-т	-	2	2
286	Мясорубка ручная	к-т	2	1	1
287	Ножи рычажные для резки хлеба	к-т	1	1	1
	Привод универсальный с				

288	комплект машин общего назначения	к-т	1	1	2
289	Приспособление для очистки рыбы	шт.	-	-	1
290	Хлеборезка	шт.	-	1	1
291	Плита кухонная с жарочной поверхностью:				
	до 2 м ²	шт.	1	2	-
	до 5 м ²	шт.	-	-	1
292	Электромармитн ый прилавок 3-х конфорочный	шт.	-	1	1
293	Электромармитн ый прилавок стационарный	шт.	-	1	1
294	Сковорода электрическая с чашами:				
	емкостью 30 литров	шт.	1	-	-
	емкостью 80 литров	шт.	-	1	1
295	Шкаф жарочный кондитерский	шт.	1	1	2
296	Холодильник стационарный на 5-10 тонн для продовольствен ных складов	шт.	-	1	1
297	Камера холодильная для продовольствен ных складов объемом 6 м ³	шт.	3	-	-
298	Камера холодильная для кухонь:				
	объемом 0,4 м ³	шт.	3	4	2
	объемом 0,6-0,8 м ³	шт.	-	1	4
	объемом 1,2- 1,25 м ³	шт.	-	-	1
299	Холодильник бытовой	шт.	2	3	4

300	Электрополотенце	шт.	2	4	6
301	Тележка грузовая грузоподъемностью 130-400 кг	шт.	-	1	2
302	Тележка для перевозки бочек	шт.	-	1	1
303	Тележка для наплитных котлов	шт.	-	1	2
304	Тележка для сбора посуды	шт.	1	2	3
305	Ванна для холодной обработки продуктов	шт.	3	4	6
306	Ванна моечная:				
	трехсекционная	шт.	1	2	3
	двухсекционная	шт.	1	1	2
	односекционная	шт.	1	1	1
307	Стол для переборки круп	шт.	-	1	1
308	С т о л разделочный металлический:				
	д л я мясоразделочных	шт.	2	3	3
	д л я рыбразделочных	шт.	2	2	2
	д л я овощеразделочных	шт.	2	2	2
	для готовых изделий	шт.	2	3	4
	д л я кондитерских цехов	шт.	2	2	3
309	С т о л производственный	шт.	5	10	15
310	Стол обеденный 4-местный с комплектами стульев	к-т	По числу посадочных мест в обеденном зале в одну смену		

311	Стул (колода) для рубки мяса:				
	для кухонь	к-т	1	1	1
	д л я продовольственных складов	к-т	1	1	1
312	Стеллаж для хранения хлеба	к-т	1	1	2
313	Стеллаж металлический для хранения посуды	к-т	1	1	2
314	Стеллаж металлический д л я кондитерских изделий	к-т	1	1	2
315	Сетка для окон и дверей	кв.м	По количеству дверных оконных проемов, подлежащих проветриванию		
2. Подраздел. Кухонная посуда и инвентарь					
316	Б а ч е к металлический с крышкой для пищевых отходов	шт.	1	2	3
317	Бочка стальная емкостью 200 литров для м а с л а растительного	шт.	1	1	2
318	В е д р о оцинкованное	шт.	5	7	10
319	В е д р о эмалированное	шт.	5	7	10
320	Вилка поварская котловая	шт.	2	2	2
321	В и л к а транжирная	шт.	1	2	2
322	Кастрюля глубокая эмалированная (нержавеющая сталь) емкостью 2-10 литров	шт.	15	20	25
323	Кастрюля (сотейник) эмалированная (нержавеющая сталь) емкостью 8-15 литров с	шт.	2		6

	длинными ручками			4	
324	Коробка - котел наплитная из нержавеющей стали для приготовления диетических блюд	шт.	1	1	2
325	К о т е л наплитный из нержавеющей стали емкостью 50-60 литров	шт.	5	8	12
326	К о т е л наплитный из нержавеющей стали емкостью 20-50 литров	шт.	10	15	20
327	Л о ж к а разливательная из нержавеющей стали:				
	емкостью 0,5- 0,75 литров	шт.	5	8	10
	емкостью 0,2- 0,25 литров	шт.	5	7	10
328	Н о ж гастрономическ ий	шт.	2	3	5
329	Н о ж желобковый для ч и с т к и картофеля	шт.	3	5	7
330	Н о ж консервный	шт.	2	3	4
331	Нож кухонный общего назначения:				
	для обработки мяса	шт.	2	2	2
	для обработки рыбы	шт.	2	2	2
	для обработки овощей	шт.	2	2	2
	для резки масла	шт.	1	2	2
332	Нож мясной для продовольствен ных складов	шт.	1	1	1

333	Нож овощной (коренчатый)	шт.	2	3	5
334	Ножи	к-т	Один комплект на каждого штатного повара		
335	Нож-секач (рубак)	шт.	1	1	1
336	Н о ж хлеборе́зный	шт.	2	3	4
337	Насос ручной для масла растительного д л я продовольственных складов	шт.	1	1	1
338	Противень стальной	шт.	5	10	12
339	Психрометр или гигрометр для продовольственных складов на каждое отдельное помещение (кладовую) хранения	шт.	2	2	2
340	Сковорода	шт.	8	13	17
341	Таз овальный оцинкованный	шт.	2	3	5
342	Термометр складской для продовольственных складов на каждое отдельное помещение хранения	шт.	2	2	2
343	Табуретка-подставка металлическая под котел наплитный	шт.	2	3	5
344	Топор для разрубки мяса:				
	для кухонь	шт.	1	1	1
	д л я продовольственных складов	шт.	1	1	1
345	Ф л я г а металлическая	шт.	4		8

	емкостью 36-38 литров для молока			6	
346	Черпак поварской емкостью 2 литров из нержавеющей стали	шт.	2	3	4
347	Шумовка из нержавеющей стали	шт.	3	5	7
348	Цедилка (дуршлаг) алюминиевая емкостью 7,0 литров	шт.	2	3	5
349	Мешок тканевый для продовольственных складов	шт.	50	150	250

Раздел 3. Для лечебных отделений

№ п/п	Наименование имущества	Ед. изм.	количество	Область применения
1	2	3	4	5
350	весы настольные, предельная нагрузка 2-10 кг	шт.	1	
351	печь	шт.	1	
352	кипятильник непрерывного действия	шт.	1	
353	диспенсер	шт.	1	
354	плита кухонная 1-2 комфорочная	шт.	1	
355	электромармитный прилавок 3-х комфорочный	шт.	1	
356	электромармитный прилавок стационарный	шт.	1	
357	холодильник бытовой	шт.	1	
358	ванна моечная 3-секционная	шт.	2	
359	ваза стеклянная для цветов	шт.	1	

360	ваза для фруктов	шт.	1	на каждое лечебное отделение
361	ведро оцинкованное	шт.	2	
362	в е д р о эмалированное	шт.	3	
363	кастрюля глубокая из нержавеющей стали емкостью до 10 литров	шт.	3	
364	котел наплитный из нержавеющей стали емкостью 20-50 литров	шт.	2	
365	л о ж к а разливательная из нержавеющей стали : емкостью 0,2 литров емкостью 0,5-0,75 литров	шт.	3 5	
366	нож	шт.	1	
367	нож консервный	шт.	1	
368	нож хлеботорезный	шт.	1	
369	поднос для подачи пищи	шт.	1	
370	прибор для воды	к-т	1	
371	противень стальной	шт.	1	
372	сковорода	шт.	1	
373	стол обеденный 4 местный с комплектующими стульями	шт.	по числу посадочных мест	
374	с т о л производственный	шт.	3	
375	таз оцинкованный круглый	шт.	2	
376	чайник фарфоровый для заварки чая	шт.	2	на каждое лечебное отделение
377	ч а й н и к алюминиевый штампованный полированный емкостью 3,0 литров	шт.	2	
378	ваза стеклянная для фруктов	шт.	1	
379	ваза стеклянная для цветов	шт.	1	

380	универсальный распределитель воды (диспенсер)	шт.	1	на каждую палату
381	прибор стеклянный для воды (кувшин-графин, поднос, стаканы по числу койко-мест)	к-т	1	
382	стакан стеклянный прессованный емкостью 250 см ³ по числу койко-мест	шт.	1	

Глава 10 Оборудование и столово-кухонный инвентарь для служебных животных Министерства внутренних дел Республики Казахстан

Раздел 1. Для кухонь служебных собак

№ п/п	Наименование имущества	Ед.изм.	Количество предметов на одну кухню	
			до 50 собак	свыше 50 собак
383	Весы товарные предельная нагрузка до 500 кг	шт.	-	1
384	Весы настольные предельная нагрузка 10-20 кг	шт.	1	1
385	Ванна моечная металлическая	шт.	1	1
386	В е д р о оцинкованное	шт.	2	3
387	Вилка поварская котловая	шт.	1	1
388	Доска разделочная	шт.	2	2
389	К о т е л пищеварочный чугунный	шт.	из расчета 3 л емкости на одну собаку	
390	Котел наплитный алюминиевый емкостью 20-50 литров	шт.	3	3
391	Кормушка-пойлушк а	шт.	две на одну собаку	
392	Мешок льняной	шт.	4	5
393	Нож кухонный общего назначения	шт.	2	3
394	Рукомойник алюминиевый однососковый	шт.	1	1

395	Стол разделочный металлический	шт.	1	1
396	С т е л л а ж металлический для посуды и инвентаря	шт.	1	4
397	Таз оцинкованный круглый	шт.	2	3
398	Таз оцинкованный овальный	шт.	1	1
399	Топор для рубки мяса (на малых кухнях нож-секач или рубак)	шт.	1	1
400	Шкаф холодильный емкостью 0,4-0,8 м ³ из числа бывших в употреблении	шт.	1	1
401	Черпак поварской алюминиевый литой емкостью 2 литра	шт.	1	1

Раздел 2. Тара для перевозки и хранения зернофуража

№ п/п	Наименование имущества	Ед.изм.	Количество на 10 голов лошадей
402	Мешок льняной:		
	при переходящем запасе до 30 дней	шт.	20