

**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 Республика 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 заменить: | 100 | - |  |
|  | 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 | Крупу разную заменить: | 100 | - | запрещена обратная замена |
|  | крупами, не требующими варки | - | 100 |  |
|  | рисом | - | 100 | 2 |
|  | макаронными изделиями | - | 100 | 2 |
|  | концентратами крупяными, крупо-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 потрошеной | - | 100 |  |
|  | мясом птицы полупотрошеным и непотрошеным | - | 120 |  |
|  | мясом 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 рыбой 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 |
|  | маслом консервированным стерилизованным | - | 100 |  |
|  | концентратом масла сухого | - | 70 |  |
| 56 | Жиры животные топленые, маргарин заменять: | 100 | - | - |
|  | маслом коровьим | - | 67 | - |
|  | маслом 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 топленым | - | 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) потрошеной 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 | - |
|  | соками 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 (миллилитров) заменить: | 100 | - | - |
|  | 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**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Количество (грамм) | | Группы пациентов |
| заменяемого продукта | продукта-заменителя |
| 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 пo 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 |
| кровяной мукой (с содержанием протеина не ниже 90 %): племенным собакам строевым 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 | крупа 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 |
| джугарой | - | 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 | Блюдце 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 | - | - |
| 144 | Клеенка столовая: |  | - | - | - | - |
| для обеденных столов | м | 0,25 | 1 | 0,25 | 1 |
| для других нужд кухонь-столовых | м | 0,05 | 1 | 0,05 | 1 |
| 145 | Кружка емкостью 210 см³ | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 146 | Ложка разливательная емкостью 0,2 литра | шт. | 1 | 4 | - | - |
| 147 | Ложка 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-240 миллиметров | шт. | 2 | 1 | 2 | 1 |
| 150 | Нож 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 полоскательница стеклянная или 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 |
| 156 | Стакан стеклянный выдувной для чая | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Кружка питьевая емкостью 0.4 литра | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 157 | Стакан (ваза) фарфоровая или 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 имущества | Ед. изм. | Количество предметов на число довольствующихся | | | | | | |
| до 200 чел. | от 201 до 500 чел. | от 501 до 1000 чел. | свыше 1000 чел. | Для лазаретов | | |
| с доставкой готовой пищи | при постоянном приготовлении | |
| 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 хлеборезок | 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 хлеборезок | 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 | 1 |
| для мытья посуды и столовых приборов до 100 литров | шт. | 2 | 2 | - | - | - | 1 | 1 |
| 170 | Котел пищеварочный газовый, паровой электрический: |  | | | | | | | |
| 100 литров | шт. | 5 | 2 | 1 | - | - | - | - |
| 160 литров | шт. | - | 1 | 4 | 6 | - | - | - |
| 250 литров | шт. | - | 1 | 6 | 6 | - | - | - |
| для выварки костей (котлы емкостью 250-400 литров) | шт. | - | - | 1 | 1 | - | - | - |
| 171 | Картофелечистка: |  |  | | | | | | |
| на 150-200 кг/час | шт. | 1 | 2 | - | - | - | - | - |
| на 350-400 кг/час | шт. | - | - | 2 | 3 | - | - | - |
| 172 | Маслоделитель ручной | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - | 1 |
| 173 | Машина для формовки и панировки котлет | шт. | - | - | - | 1 | - | - | - |
| 174 | Машина для резки вареных овощей | шт. | - | - | - | 1 | - | - | - |
| 175 | Машина универсальная для мясорыбных цехов | к-т | - | - | - | 1 | - | - | - |
| 176 | Машина универсальная для овощных цехов | к-т | - | - | - | 1 | - | - | - |
| 177 | Машина шинковальная | 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-корнерезка | шт. | - | - | 1 | - | - | - | - |
| 183 | Привод универсальн. с комплектами машин общего назначения | к-т | 1 | 1 | - | - | - | - | 1 |
| 184 | Приспособление для очистки рыбы | шт. | - | - | 1 | 2 | - | - | - |
| 185 | Хлеборезка | 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 чащами: |  |  | | | | | | |
| 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 кухонь: |  |  | | | | | | |
| 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 | - | - | - |
| 192 | Холодильник бытовой: |  |  | | | | | | |
| емкостью свыше 140 литров | шт. | - | 1 | - | - | 1 | 1 | - |
| емкостью свыше 150 литров | шт. | 1 | - | - | 1 | - | - | - |
| 193 | Тележка грузовая грузоподъемностью 80-400 кг | шт. | 1 | 1 | 1 | 2 | - | - | - |
| 194 | Тележка для перевозки бочек | шт. | - | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
| 195 | Тележка для наплитных котлов | шт. | - | 1 | 2 | 3 | - | - | - |
| 196 | Тележка для сбора посуды | шт. | 1 | 2 | 2 | 3 | - | - | - |
| 197 | Буфет кухонный | шт. | 1 | - | - | - | 1 | 1 | 1 |
| 198 | Ванна для холодной обработки продуктов | шт. | 3 | 4 | 5 | 7 | - | - | - |
| 199 | Ванна моечная металлическая: |  |  | | | | | | |
| трехсекционная | шт. | 1 | 1 | 2 | 3 | 1 | 1 | 1 |
| двухсекционная | шт. | 1 | 1 | 1 | 2 | - | 1 | 1 |
| односекционная | шт. | 2 | 2 | 2 | 3 | - | 1 | 1 |
| 200 | Стол для переборки круп | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
| 201 | Стол разделочный металлический: |  |  | | | | | | |
| для мясоразделочных | шт. | 1 | 2 | 3 | 4 | - | 1 | 1 |
| для рыборазделочных | шт. | 1 | 2 | 3 | 3 | - | 1 | 1 |
| для овощеразделочных | шт. | 1 | 2 | 2 | 3 | - | 1 | 1 |
| для готовых изделий | шт. | 1 | 2 | 2 | 2 | - | - | - |
| 202 | Стол производственный для других нужд кухонь-столовых | шт. | 4 | 8 | 12 | 16 | 2 | 3 | 3 |
| 203 | Стол обеденный с гигиеническим покрытием: |  |  | | | | | | |
| 4-местный с комплектами стульев | к-т | по числу посадочных мест в обеденном зале | | | | | | |
| 10-местный с комплектами стульев | к-т | по числу посадочных мест в обеденном зале в одну смену | | | | | | |
| 204 | Стойка для подвески мясных туш | шт. | - | - | 1 | 1 | - | - | - |
| 205 | Колода для разрубки мяса: |  |  | | | | | | |
| для кухонь | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - | 1 |
| для продовольственных складов | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
| 206 | Стеллаж для хранения хлеба | шт. | 1 | 2 | 3 | 4 | - | 1 | 1 |
| 207 | Стеллаж металлический для хранения посуды | шт. | 1 | 2 | 3 | 3 | - | 1 | 1 |
| 208 | Сетка для окон и дверей | кв.м | По числу дверных и оконных проемов, подлежащих проветриванию | | | | | | |
| 209 | Шкаф металлический сушильный | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
|  | 2. Подраздел. Кухонная посуда и инвентарь | | | | | | | | |
| 210 | Бачка металлическая с крышками, для пищевых отходов | шт. | 1 | 2 | 3 | 5 | 1 | 1 | 1 |
| 211 | Брезент для продовольственных складов: |  |  | | | | | | |
| продовольственный 10\*12 метров | шт. | - | 1 | 2 | 1 | - | - | - |
| бунтовый | к-т | - | - | - | 1 | - | - | - |
| 212 | Бочка стальная емкостью 200 литров для масла растительного для продовольственных складов: |  |  | | | | | | |
| при ежемесячном получении масла | шт. | 1 | 3 | 6 | 10 | - | - | - |
| при получении масла на квартал |  | 2 | 6 | 12 | 20 | - | - | - |
| 213 | Ведро оцинкованное: |  |  | | | | | | |
| для кухонь | шт. | 2 | 3 | 5 | 8 | 1 | 2 | 2 |
| для продовольственных складов | шт. | 1 | 2 | 2 | 3 | - | - | - |
| 214 | Ведро эмалированное: |  |  | | | | | | |
| для кухонь | шт. | 4 | 5 | 6 | 7 | - | 2 | 3 |
| для продовольственных складов | шт. | 1 | 2 | 2 | 3 | - | - | - |
| 215 | Вилка поварская котловая | шт. | 1 | 1 | 2 | 3 | - | 1 | 1 |
| 216 | Вилка транжирная | шт. | 1 | 1 | 2 | 3 | 1 | 1 | 1 |
| 217 | Кастрюля глубокая емкостью 2,0-10,0 литров: |  |  | | | | | | |
| эмалированная (нержавеющая сталь) | шт. | 5 | 7 | 10 | 15 | 3 | 5 | 7 |
| алюминиевая | шт. | 5 | 7 | 10 | 15 | - | - | - |
| 218 | Кастрюля (сотейник) емкостью 10-15 литров с длинными ручками: |  |  | | | | | | |
| эмалированная (нержавеющая сталь) | шт. | 2 | 3 | 3 | 5 | - | 1 | 1 |
| алюминиевая | шт. | 2 | 3 | 3 | 5 | - | - | - |
| 219 | Коробка-котел наплитная из нержавеющей стали для приготовления диетических блюд | шт. | 1 | 1 | 2 | 3 | - | 1 | 1 |
| 220 | Котел наплитный из нержавеющей стали для варки рыбы | шт. | 1 | 1 | 2 | 3 | - | 1 | 1 |
| 221 | Котел наплитный алюминиевый емкостью 20-50 литров | шт. | 7 | 10 | 15 | 20 | - | - | - |
| 222 | Котел наплитный из нержавеющей стали емкостью 20-50 литров | шт. | - | - | - | - | - | 6 | 9 |
| 223 | Ложка разливательная из нержавеющей 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 для продовольственных складов при переходящем запасе продуктов: |  |  | | | | | | |
| до 30 календарных дней | шт. | 40 | 100 | 200 | 250 | - | - | - |
| до 45 календарных дней | шт. | 60 | 150 | 300 | 380 | - | - | - |
| до 60 календарных дней | шт. | 80 | 200 | 400 | 480 | - | - | - |
| 225 | Нож желобковый для чистки картофеля | шт. | 10 | 15 | 25 | 35 | - | 3 | 5 |
| 226 | Нож консервный или приспособление для вскрытия консервных банок | шт. | 2 | 3 | 4 | 5 | 1 | 1 | 1 |
| 227 | Нож кухонный общего назначения: |  |  | | | | | | |
| для обработки мяса | шт. | 2 | 2 | 4 | 6 | - | 2 | 2 |
| для обработки рыбы | шт. | 2 | 2 | 4 | 6 | - | 2 | 2 |
| для обработки овощей | шт. | 2 | 2 | 4 | 6 | - | 2 | 2 |
|  | для резки масла | шт. | 1 | 1 | 2 | 3 | 1 | 1 | 1 |
| 228 | Нож мясной для продовольственных складов | шт. | 1 | 1 | 2 | 3 | - | - | - |
| 229 | Нож овощной (коренчатый) | 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-секач (рубак) | шт. | 1 | 1 | 2 | 2 | - | 1 | 1 |
| 232 | Нож хлеборезный | шт. | 1 | 2 | 2 | 3 | 1 | 1 | 1 |
| 233 | Насос ручной для масла растительного для продовольственных складов | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
| 234 | Противень стальной | шт. | 6 | 8 | 10 | 12 | - | 3 | 3 |
| 235 | Психрометр или гигрометр для продовольственных складов на каждое отдельное помещение (кладовую) хранения | шт. | 2 | 2 | 2 | 2 | - | - | - |
| 236 | Рукомойник однососковый алюминиевый (при отсутствии водопровода): |  |  | | | | | | |
| для кухонь | шт. | 1 | 2 | 2 | - | 1 | 1 | 1 |
| для продовольственных складов | шт. | 1 | 1 | 1 | 2 | - | - | - |
| 237 | Сковорода | шт. | 6 | 8 | 10 | 12 | - | 3 | - |
| 238 | Таз круглый оцинкованный: |  |  | | | | | | |
| для рукомойников | шт. | 2 | 3 | 3 | 5 | 1 | 1 | 1 |
| для других нужд кухонь | шт. | 1 | 2 | 3 | 5 | 1 | 1 | 1 |
| 239 | Таз овальный оцинкованный | шт. | 3 | 3 | 5 | 5 | - | 1 | 2 |
| 240 | Табурет-подставка металлический под котлы наплитные | шт. | 2 | 3 | 4 | 5 | - | 1 | 2 |
| 241 | Термометр складской для продовольственных складов на каждое отдельное помещение хранения | шт. | 2 | 2 | 2 | 2 | - | - | - |
| 242 | Топор для разрубки мяса: |  |  | | | | | | |
| для кухонь | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
| для продовольственных складов | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
| 243 | Фляга металлическая емкостью 36-38 л для молока | шт. | 3 | 7 | 15 | 30 | - | 1 | 2 |
| 244 | Черпак поварской емкостью 2 л: |  |  | | | | | | |
| из нержавеющей стали | шт. | 2 | 3 | 4 | 5 | - | - | 1 |
| алюминиевые литые | шт. | 2 | 3 | 4 | 5 | - | - | - |
| 245 | Шумовка из нержавеющей стали | шт. | 2 | 2 | 3 | 5 | - | 2 | 2 |
| 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 | Блюдце 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**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование имущества | Ед.изм. | Количество предметов на число довольствующихся (койко-мест) | | |
| до 100 человек | от 101 до 300 чел. | от 301 до 500 чел. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  | 1. Подраздел. Оборудование | | | | |
| 273 | Весы настольные предельная нагрузка 10-20 кг для продовольственных складов на каждое отдельное помещение (кладовую) хранения | шт. | 1 | 1 | 1 |
| 274 | Весы 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 |
| для кондитерских цехов | шт. | 1 | 1 | 1 |
| 275 | Весы товарные предельная нагрузка, 100-200 кг для кладовых | шт. | 1 | 1 | 1 |
| 276 | Весы товарные, предельная нагрузка 500-1000 кг: |  | - | - | - |
| для 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 |
| 288 | Привод универсальный с комплектом 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 м² | шт. | 1 | 2 | - |
| до 5 м² | шт. | - | - | 1 |
| 292 | Электромармитный прилавок 3-х конфорочный | шт. | - | 1 | 1 |
| 293 | Электромармитный 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 продовольственных складов | шт. | - | 1 | 1 |
| 297 | Камера холодильная для продовольственных складов объемом 6 м³ | шт. | 3 | - | - |
| 298 | Камера холодильная для кухонь: |  |  | | |
| объемом 0,4 м³ | шт. | 3 | 4 | 2 |
| объемом 0,6-0,8 м³ | шт. | - | 1 | 4 |
| объемом 1,2-1,25 м³ | 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 | Стол разделочный металлический: |  |  | | |
| для мясоразделочных | шт. | 2 | 3 | 3 |
| для рыборазделочных | шт. | 2 | 2 | 2 |
| для овощеразделочных | шт. | 2 | 2 | 2 |
| для готовых изделий | шт. | 2 | 3 | 4 |
| для кондитерских цехов | шт. | 2 | 2 | 3 |
| 309 | Стол 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 |
|  | для 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 для 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 | Бачек металлический с крышкой для пищевых отходов | шт. | 1 | 2 | 3 |
| 317 | Бочка стальная емкостью 200 литров для масла растительного | шт. | 1 | 1 | 2 |
| 318 | Ведро оцинкованное | шт. | 5 | 7 | 10 |
| 319 | Ведро эмалированное | шт. | 5 | 7 | 10 |
| 320 | Вилка поварская котловая | шт. | 2 | 2 | 2 |
| 321 | Вилка 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 длинными ручками | шт. | 2 | 4 | 6 |
| 324 | Коробка - котел наплитная из нержавеющей стали для приготовления диетических блюд | шт. | 1 | 1 | 2 |
| 325 | Котел наплитный из нержавеющей стали емкостью 50-60 литров | шт. | 5 | 8 | 12 |
| 326 | Котел наплитный из нержавеющей стали емкостью 20-50 литров | шт. | 10 | 15 | 20 |
| 327 | Ложка 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 | Нож гастрономический | шт. | 2 | 3 | 5 |
| 329 | Нож желобковый для чистки картофеля | шт. | 3 | 5 | 7 |
| 330 | Нож 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 продовольственных 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 | Нож хлеборезный | шт. | 2 | 3 | 4 |
| 337 | Насос ручной для масла растительного для 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 |
| для продовольственных складов | шт. | 1 | 1 | 1 |
| 345 | Фляга металлическая емкостью 36-38 литров для молока | шт. | 4 | 6 | 8 |
| 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 | шт. | 2 | 3 | 5 |
| емкостью 7,0 литров |  |  |  |  |
| 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 | на каждое лечебное отделение                  на каждое лечебное отделение |
| 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 |
| 361 | ведро оцинкованное | шт. | 2 |
| 362 | ведро 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 | ложка 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 хлеборезный | 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 комплектом стульев | шт. | по числу посадочных мест |
| 374 | стол производственный | шт. | 3 |
| 375 | таз оцинкованный круглый | шт. | 2 |
| 376 | чайник фарфоровый для заварки чая | шт. | 2 |
| 377 | чайник алюминиевый штампованный полированный емкостью 3,0 литров | шт. | 2 |
| 378 | ваза стеклянная для фруктов | шт. | 1 | на каждую палату |
| 379 | ваза стеклянная для цветов | шт. | 1 |
| 380 | универсальный распределитель воды (диспенсер) | шт. | 1 |
| 381 | прибор стеклянный для воды (кувшин-графин, поднос, стаканы по числу койко-мест) | к-т | 1 |
| 382 | стакан стеклянный прессованный емкостью 250 см³ 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 | Ведро оцинкованное | шт. | 2 | 3 |
| 387 | Вилка поварская котловая | шт. | 1 | 1 |
| 388 | Доска разделочная | шт. | 2 | 2 |
| 389 | Котел пищеварочный чугунный | шт. | из расчета 3 л емкости на одну собаку | |
| 390 | Котел наплитный алюминиевый емкостью 20-50 литров | шт. | 3 | 3 |
| 391 | Кормушка-пойлушка | 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 | Стеллаж 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 разрубки мяса (на малых кухнях нож-секач или рубак) | шт. | 1 | 1 |
| 400 | Шкаф холодильный емкостью 0,4-0,8 м³ 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 |

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