Қазақстан Республикасы Төтенше жағдайлар министрлігі

Приказ Министра по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан от 23 июня 2022 года № 237. Отменен приказом Министра по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан от 23 апреля 2025 года № 154 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования)

Министерство по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан

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

Сноска. Отменен приказом Министра по чрезвычайным ситуациям РК от 23.04.2025 № 154 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

В соответствии с пунктом 2 статьи 69 Бюджетного кодекса Республики Казахстан, **ПРИКАЗЫВАЮ**:

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

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

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

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

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

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

Министр **Ю. Ильин**

«СОГЛАСОВАН»
Министерство финансов
Республики Казахстан

e.zan
Қазақстан Республикасының электронды нысандағы нормативтік құқықтық актілердің эталонды бақылау банкі
Эталонный контрольный банк нормативных правовых актов Республики Казахстан в электронном виде

Редакциялау күні 23.04.2025
Сақтау күні 06.05.2025
Дата редакции 23.04.2025
Дата скачивания 06.05.2025

Утверждены приказом
Министра по чрезвычайным
ситуациям Республики Казахстан
от «____» _____ 2022 года
№____

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

Глава 1. Общевойсковой паек

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

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

Примечание:

*при невозможности их выдачи заменять согласно норм.

По данной норме за счет государства снабжать:

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

2) военнослужащих, в независимости от их ведомственной принадлежности;

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

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

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

6) военнослужащих при выполнении служебно-боевых задач;

7) военнослужащих во время несения боевого дежурства;

8) военнослужащих во время участия в полевых выходах;

9) военнослужащих при несении службы в суточном наряде;

10) военнослужащих при несении службы в карауле;

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

Параграф 1. Дополнительный паек к основным нормам «Обеспечения питьевой водой»

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

Примечание:

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

Параграф 2. Дополнительный паек к основным нормам «Праздничный паек»

№	Наименования продуктов	грамм/день

п/п		на 1 человека
50.	Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная)	60
51.	Печенье	30
52.	Конфеты	20
53.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,2
54.	Масло подсолнечное	5
55.	Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины)	200

Примечание:

по данной норме за счет государства снабжать:

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

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

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

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

Примечание:

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

Параграф 4. Дополнительный паек к основным нормам «Лечебно-профилактический паек»

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

Примечание:

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

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

№ п/п	Наименования продуктов	грамм/день на 1 человека
63.	Печенье*	100
64.	Консервы мясные в ассортименте	150
65.	Консервы мясорастительные в ассортименте	150
66.	Консервы вторых обеденных блюд	200
67.	Консервы рыбные (шпроты в масле)	60
68.	Колбаса полукопченая высшего сорта	60
69.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	60
70.	Сахар-песок	100
71.	Шоколад	80
72.	Глюкоза с витаминами	50
73.	Лимонная кислота	3
74.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив)	30
75.	Орехи	40
76.	Кофе натуральный	6
77.	Какао порошок	14

Параграф 6. Дополнительный паек к основным нормам «Паек для доноров»

№ п/п	Наименования продуктов	грамм/день на 1 человека
78.	Чай черный высшего сорта	0,3
79.	Шоколад	100
80.	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	200
81.	Фрукты сушеные (изюм, курага)	40
82.	Биологический активная добавка «Гематоген»	40

Примечание:

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

Глава 2. Паек высокогорный на высоте 1500 метров и выше

№ п/п	Наименования продуктов	грамм/день на 1 человека
83.	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	350
84.	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта	400
85.	Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная)	100
86.	Крупа гречневая 1 сорта	30
87.	Крупа овсяная высшего сорта	10
88.	Крупа перловая 1 сорта	10
89.	Крупа пшенная высшего сорта	10
90.	Крупа ячневая 1 сорта	10
91.	Крупа рисовая высшего сорта	30
92.	Бобы (горох, фасоль) 1 сорта	10
93.	Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта	35
94.	Мясо говядины 1 категории	270
95.	Мясо куриное 1 категории	30
96.	Колбаса полукопченая высшего сорта	50
97.	Рыба потрошеная без головы (сазан, сом, карп, судак)	140
98.	Яйцо куриное (штук)	1
99.	Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	180
100.	Кефир*, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	60
101.	Сметана*, жирность не менее 15 %	25

102.	Творог*, жирность не менее 9 %	30
103.	Сыр сычужный твердый	35
104.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	40
105.	Масло подсолнечное	40
106.	Сахар-песок	60
107.	Мед пчелиный (пакетированный по 10 г)	20
108.	Чай черный высшего сорта	2
109.	Кофе натуральный растворимый	1
110.	Соль пищевая йодированная	20
111.	Дрожжи хлебопекарные прессованные*	0,3
112.	Лавровый лист	0,2
113.	Перец молотый	0,3
114.	Горчичный порошок	0,3
115.	Уксусная кислота пищевая 70 %	0,1
116.	Картофель свежий	420
117.	Капуста белокочанная свежая	130
118.	Свекла свежая	40
119.	Морковь свежая	95
120.	Лук репчатый свежий	65
121.	Чеснок свежий	5
122.	Огурцы свежие*	50
123.	Помидоры свежие*	50
124.	Томатная паста	6
125.	Перец сладкий свежий	20
126.	Зелень* (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая	20
127.	Сок овощной (миллилитров)	90
128.	Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины)	200
129.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив)	20
130.	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	90
131.	Поливитаминный препарат, драже (декабрь-май)	1

Примечание:

*при невозможности их выдачи заменять согласно норм.

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

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

2) военнослужащих во время несения боевого дежурства;

3) военнослужащих во время участия в полевых выходах;

4) военнослужащих при несении службы в суточном наряде;

5) военнослужащих при несении службы в карауле;

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

Глава 3. Лечебный паек для ожоговых больных

№ п/п	Наименования продуктов	грамм/день на 1 человека
132.	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	100
133.	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта	450
134.	Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная)	100
135.	Крупа гречневая 1 сорта	25
136.	Крупа овсяная высшего сорта	10
137.	Крупа манная 1 сорта	10
138.	Крупа пшенная высшего сорта	10
139.	Крупа рисовая высшего сорта	30
140.	Бобы (горох, фасоль) 1 сорта	5
141.	Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта	35
142.	Мясо говядины 1 категории	300
143.	Мясо куриное 1 категории	60
144.	Колбаса полукопченая высшего сорта	30
145.	Рыба потрошеная без головы (сазан, сом, карп, судак)	150
146.	Яйцо куриное (штук)	1
147.	Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	310
148.	Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	90
149.	Сметана, жирность не менее 15 %	45
150.	Творог, жирность не менее 9 %	50
151.	Сыр сычужный твердый	40
152.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	45
153.	Масло подсолнечное	40
154.	Сахар-песок	70

155.	Мед пчелиный (пакетированный по 10 г)	20
156.	Чай черный высшего сорта	2
157.	Соль пищевая йодированная	20
158.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,3
159.	Лавровый лист	0,2
160.	Перец молотый	0,3
161.	Горчичный порошок	0,3
162.	Уксусная кислота пищевая 70 %	0,1
163.	Картофель свежий	450
164.	Капуста белокочанная свежая	100
165.	Свекла свежая	40
166.	Морковь свежая	90
167.	Лук репчатый свежий	70
168.	Чеснок свежий	5
169.	Огурцы свежие	50
170.	Помидоры свежие	50
171.	Томатная паста	6
172.	Перец сладкий свежий	20
173.	Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая	20
174.	Сок овощной (миллилитров)	90
175.	Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины)	200
176.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив)	20
177.	Варенье (джем)	10
178.	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	90
179.	Поливитаминный препарат, драже (декабрь-май)	1

Глава 4. Лечебный паек для больных с заболеваниями почек

№ п/п	Наименования продуктов	грамм/день на 1 человека
180.	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта	300
181.	Крупа гречневая 1 сорта	30
182.	Крупа овсяная высшего сорта	10
183.	Крупа перловая 1 сорта	10
184.	Крупа пшенная высшего сорта	10
185.	Крупа манная 1 сорта	10
186.	Крупа рисовая высшего сорта	30
187.	Бобы (горох, фасоль) 1 сорта	10
188.	Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта	40
189.	Мясо говядины 1 категории	100
190.	Мясо куриное 1 категории	30

191.	Рыба потрошеная без головы (сазан, сом, карп, судак)	120
192.	Яйцо куриное (штук)	1
193.	Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	90
194.	Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	360
195.	Сметана, жирность не менее 15 %	40
196.	Творог, жирность не менее 9 %	60
197.	Сыр сычужный твердый	30
198.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	50
199.	Масло подсолнечное	30
200.	Сахар-песок	90
201.	Мед пчелиный (пакетированный по 10 г)	20
202.	Чай черный высшего сорта	1,5
203.	Картофель свежий	510
204.	Капуста белокочанная свежая	110
205.	Свекла свежая	40
206.	Морковь свежая	60
207.	Лук репчатый свежий	50
208.	Огурцы свежие	50
209.	Помидоры свежие	50
210.	Томатная паста	6
211.	Перец сладкий свежий	20
212.	Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая	20
213.	Сок овощной (миллилитров)	50
214.	Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины)	400
215.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив)	50
216.	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	50
217.	Компоты консервированные	50

Глава 5. Лечебный паек для больных туберкулезом и пневмокониозом

№ п/п	Наименования продуктов	грамм/день на 1 человека
218.	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	150
219.	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта	400
220.	Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная)	50
221.	Крупа гречневая 1 сорта	20
222.	Крупа овсяная высшего сорта	10
223.	Крупа манная 1 сорта	10
224.	Крупа пшенная высшего сорта	10
225.	Крупа рисовая высшего сорта	30
226.	Бобы (горох, фасоль) 1 сорта	10

227.	Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта	30
228.	Мясо говядины 1 категории	200
229.	Мясо куриное 1 категории	50
230.	Субпродукты 1 категории, печень	4
231.	Рыба потрошеная без головы (сазан, сом, карп, судак)	150
232.	Сельдь	10
233.	Икра зернистая лососевая	5
234.	Яйцо куриное (штук)	1
235.	Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	360
236.	Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров)	180
237.	Сметана, жирность не менее 15 %	30
238.	Творог, жирность не менее 9 %	70
239.	Сыр сычужный твердый	45
240.	Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 %	50
241.	Масло подсолнечное	20
242.	Сахар-песок	90
243.	Мед пчелиный (пакетированный по 10 г)	20
244.	Чай черный высшего сорта	2,5
245.	Соль пищевая йодированная	20
246.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,3
247.	Лавровый лист	0,2
248.	Перец молотый	0,3
249.	Горчичный порошок	0,3
250.	Уксусная кислота пищевая 70 %	0,05
251.	Картофель свежий	410
252.	Капуста белокочанная свежая	150
253.	Свекла свежая	40
254.	Морковь свежая	100
255.	Лук репчатый свежий	65
256.	Чеснок свежий	5
257.	Огурцы свежие	50
258.	Помидоры свежие	50
259.	Томатная паста	6
260.	Перец сладкий свежий	20
261.	Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая	20
262.	Сок овощной (миллилитров)	90
263.	Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины)	200
264.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив)	20
265.	Сироп черной смородины	30
266.	Сок плодово-ягодный (миллилитров)	90
267.	Поливитаминный препарат, драже (декабрь-май)	1

Глава 6. Индивидуальный рацион питания общевойсковой

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

Примечание:

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

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

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

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

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

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

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

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

разогревателем портативным – 1 комплект,

вскрывателем консервов и упаковки – 1 штука,

спичками водоветроустойчивыми – 6 штук,

салфетками бумажными – 3 штуки,

средствами для обеззараживания воды – 6 штук,

ложками пластмассовыми - 3штуки.

Глава 7. Для кормления служебных собак

№ п/п	Наименование продуктов	Взрослые собаки	Щенки до 1 месячного возраста	Щенки от 1 до 2-х месячного возраста	Щенки от 2 до 3-х месячного возраста	Щенки от 3 до 4-х месячного возраста	Щенки от 4 до 5-ти месячного возраста	Щенки от 5 до 6-ти месячного возраста
276.	Крупа овсяная, пшено (грамм)	600	40	90	140	200	250	300
277.	Мясо 1 категории или конина (грамм)	400	20	50	85	120	160	200
278.	или мясные субпродукты 2 категории (грамм)	1000	40	120	200	280	380	500
279.	Молоко коровье (грамм)	-	150	230	310	390	460	500
280.	Творог жирный (грамм)	-	20	35	45	65	80	100
281.	Яйцо куриное сырое (штук)	-	1 штука в неделю	1 штука в неделю	2 штуки в неделю	2 штуки в неделю	3 штуки в неделю	4 штуки в неделю

282.	Жиры животные (грамм)	13	2	3	5	7	9	10
283.	Картофель свежий (грамм)	150	20	30	50	70	85	100
284.	Овощи свежие (грамм):	-	-	-	-	-	-	-
	капуста	20	10	25	40	40	50	50
	свекла столовая	15	10	25	40	40	50	50
	морковь	15	10	20	30	40	45	50
285.	Соль поваренная (грамм)	15	3	5	7	8	9	10
286.	Комплексные поливитаминные и минеральные пищевые добавки (грамм)	15	5	6	7	8	9	10

Примечание:

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

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

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

1) для больных и ослабленных собак – 500 грамм коровьего молока;

2) для племенных собак 50 грамм мяса первой категории или 150 грамм мясных субпродуктов второй категории;

3) для щенных сук – 100 грамм мяса первой категории или 250 грамм мясных субпродуктов второй категории;

4) для кормящих сук (до отъема щенков) в питомниках – 100 грамм мяса первой категории или 250 грамм мясных субпродуктов второй категории, а также 500 грамм коровьего молока, 10 грамм минеральных пищевых добавок;

5) для собак, охраняющих вредные для их здоровья объекты – 500 грамм коровьего молока;

6) для взрослого поголовья собак в зимний период:

крупа пшено - 100 грамм, мясо первой категории или конина – 100 грамм, или мясные субпродукты второй категории – 200 грамм.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

№ п/п	Наименование хлеба	Для хлебопекарен подразделений (грамм)	Для гарнизонных хлебопекарен (грамм)
287.	Хлеб из ржаной обойной муки	153	159
288.	Хлеб из ржано-пшеничной обойной муки	151	156
289.	Хлеб из муки пшеничной обойной	150	153
290.	Хлеб из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки 1 сорта	142	145
291.	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	136	140
292.	Хлеб пшеничный из муки 1 сорта	132	136

Примечание:

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

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

2) для хлеба из пшеничной муки 2 сорта – 1,4 %;

3) для хлеба из пшеничной муки 1 сорта – 1,3 %.

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

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

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

295.	Масло подсолнечное на смазку форм, кг	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
296.	Масло подсолнечное на обжигание форм, кг	5	5	5	5	5	5

Глава 10. Нормы замены продуктов при выдаче продовольственных пайков

Параграф 1. Основные нормы замены

№ п/п	Наименования продуктов	Количество (грамм)		
		заменяемого продукта	продукта заменителя	кроме того, заменять по пунктам номера
297.	Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшенной 1 сорта заменять:	100		
	хлебом из муки ржаной		105	
	хлебом длительного хранения из смеси муки ржаной и муки пшеничной 1 сорта, консервированным спиртом или теплом		100	
	хлебом пшеничным из муки 2 сорта		95	
	хлебом длительного хранения из муки пшеничной 1 сорта, консервированным спиртом или теплом		90	
	хлебом из муки пшеничной 1 сорта		90	2
	хлебцами хрустящими		80	
	мукой пшеничной 1 сорта		67	
	и дрожжами хлебопекарными прессованными		1	
	сухарями из смеси муки ржаной обойной, муки пшеничной обойной и муки пшеничной 2 сорта		60	
	хлебцами (галетами) армейскими из муки пшеничной обойной или муки пшеничной 2 сорта		60	
	хлебцами (галетами) армейскими из муки пшеничной 1 сорта		59	
	мукой ржаной		40	
	и дрожжами хлебопекарными прессованными		1	
298.	Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта заменять:	100		
	хлебом пшеничным из муки 1 сорта		100	
	хлебом длительного хранения из муки пшеничной 1 сорта, консервированным спиртом или теплом		100	
	батонами из муки пшеничной 1 сорта		95	
	хлебом из муки пшеничной высшего сорта		85	
	мукой пшеничной 1 сорта		75	
	и дрожжами хлебопекарными прессованными		1	
	сухарями из муки пшеничной 1 сорта		65	
	изделиями бараночными (сушками)		65	
	хлебцами (галетами) армейскими из муки пшеничной 1 сорта		65	

	галетами простыми из муки пшеничной 1 сорта		65	
	печеньем		65	
	вафлями		55	
	хлебцами (галетами) армейскими из муки пшеничной высшего сорта		55	
	мукой пшеничной высшего сорта		65	
	и дрожжами хлебопекарными прессованными		1	
299.	Муку пшеничную 1 сорта заменять:	100		
	крупой разной, бобовыми и изделиями макаронными высшего сорта		100	4
	мукой пшеничной высшего сорта		87	
300.	Крупу разную, бобовые изделия заменять:	100		
	крупами, не требующими варки		100	
	изделиями макаронными высшего сорта		100	3
	концентратами крупяными, крупоовощными и овощными		100	
	мукой пшеничной 1 сорта		100	
	изделиями макаронными быстрого приготовления		100	
	концентратами, не требующими варки, брикетированными (бисквитами)		100	
	концентратами первых обеденных блюд		100	
	картофелем и овощами сушеными, пюре картофельным сухим		100	
	картофелем и овощами сублимационной сушки		100	
	консервами овощными первых обеденных блюд без мяса		375	
	гарнирами из картофеля и овощей		500	
	гарнирами из круп и бобовых		300	
	консервами овощными заправочными		250	
	картофелем очищенным сульфитированным, картофелем отварным вакуумированным		400	
	картофелем свежим, картофелем натуральным – полуфабрикатом консервированным (включая заливку)		500	5
	овощами свежими, квашеными и солеными		500	
	консервами овощными натуральными (за исключением консервов бобовых, кукурузных), маринованными и пастеризованными (включая заливку)		500	
	консервами овощными закусочными		375	
	гарнирами овощными быстрозамороженными для вторых обеденных блюд		500	
301.	Картофель, овощи свежие заменять:	100		4
	овощами квашеными и солеными		100	
	луком зеленым		200	
	луком репчатым		100	
	луком репчатым консервированным		50	
	чесноком свежим или консервированным (включая заливку)		50	
	овощами сублимационной сушки		20	
	соусами томатными деликатесными острокислыми		10	
	луком репчатым сушеным или сублимационной сушки		10	
302.	Дрожжи хлебопекарные прессованные заменять:	100		
	дрожжами сушеными		50	

	дрожжами хлебопекарными сухими стабилизированными (гранулированными)		40	
303.	Мясо говядины 1 категории заменять:	100		
	субпродуктами второй категории		300	
	рыбой (в охлажденном, мороженном и соленом виде без головы)		150	9
	мясом птицы 1 категории (курица, индейка) полупотрошеным и непотрошеным		120	
	консервами рыбными разными		120	9
	мясными блоками на костях		100	
	мясом птицы 1 категории (курица, индейка) потрошеным		100	
	верблюжатиной		100	
	субпродуктами первой категории (в том числе печенью)		100	
	консервами из птицы с костями		100	
	мясными блоками без костей		80	
	колбасой вареной и сосисками (сардельками)		80	
	консервами мясными разными		75	
	сыром плавленым		60	11
	мясокопченостями (грудинка, рулеты, колбаса полукопченая)		60	
	сыром сычужным твердым		40	
	мясом сублимационной сушки и тепловой сушки		30	
	яйцами куриными, штук		2	11, 12
304.	Молоко коровье и сметану и творог заменять:	100 30 30		
	йогуртами молочными с массовой долей жира не менее 2,5%		125	
	или сырками творожными глазированными с массовой долей жира не менее 23%		90	
305.	Рыбу (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошеную без головы заменять:	100		7
	рыбой всех видов и семейств с головой независимо от состояния разделки		130	
	сельдью соленой или копченой с головой		100	
	сельдью соленой без головы независимо от состояния разделки		85	
	консервами рыбными разными		80	
	рыбой копченой и вяленой (в том числе воблой)		75	
	филе или фаршем рыбным натуральным		70	
	рыбой сушеной		30	
306.	Масло коровье заменять:	100		11
	маслом консервированным стерилизованным		100	
	концентратом масла сухого		70	
307.	Молоко коровье заменять:	100		17
	продуктами кисломолочными (кефиром, простоквашей, ацидофилином, ряженкой)		100	
	молоком сгущенным стерилизованным без сахара		30	
	маслом коровьим		10	

	Брынзой		24	
	молоком цельным сгущенным с сахаром		20	
	кофе натуральным или какао со сгущенным молоком и сахаром		20	
	Сливками		20	
	Сметаной		20	
	сметаной стерилизованной консервированной		20	
	сливками, сгущенными с сахаром		20	
	молоком цельным сухим, простоквашей сухой, продуктами кисломолочными сублимационной сушки		15	
	напитком молочным сухим (молоком быстрорастворимым)		15	
	сыром плавленым (в том числе стерилизованным)		15	
	сметаной сухой или сублимационной сушки		10	
	творогом		30	
	маслом коровьим топленым		10	
	сыром сычужным твердым (полутвердым)		10	
	сыром плавленым сублимационной сушки		8	
	яйцом куриным, шт.		0,5	7
	концентратом лечебно-профилактического напитка «Леовит» при вредных условиях труда на основе киселя		4	
	на основе компота		3,6	
308.	Яйцо куриное, шт. заменять:	1		
	порошком яичным		15	
	меланжем яичным:		30	
309.	Сахар-песок заменять:	100		11
	вареньем, джемом, повидлом		140	16
	Мармеладом		130	
	халвой, пастилой		120	14
	Печеньем		100	2
	сахаром витаминизированным		100	
	Вафлями		85	2
	карамелью леденцовой		50	
310.	Шоколад заменять:	100		
	кофе натуральным со сгущенным молоком и сахаром		200	
	какао со сгущенным молоком и сахаром		200	
	пастой шоколадно-ореховой		167	
	Медом		165	
	плиткой сладкой		160	
	какао-порошком		150	19
	Халвой		150	
	драже шоколадным		100	
311.	Пасту томатную заменять:	100		
	соком томатным, помидорами свежими		500	

	томатом-пюре		200	
	соусами томатными, соусами деликатесными острокислыми		100	
	порошком томатным		35	
	концентратом кетчупа		15	
312.	Фрукты свежие заменять:	100		
	Арбузами		300	
	Дынями		200	
	соками сублимационной сушки		20	
	ягодами свежими		100	
	апельсинами, мандаринами, бананами		100	
	соками плодовыми и ягодными натуральными		100	
	компотами консервированными		50	
	консервами фруктовыми пастеризованными		50	
	концентратами для напитков		15	
	соками концентрированными плодовыми и ягодными с содержанием сухих веществ не менее 50%		20	17
	экстрактами плодовыми, ягодными		10	
	фруктами и ягодами сублимационной сушки		10	
	вареньем, джемом, повидлом		20	13
	фруктами сушеными (изюмом, курагой, черносливом)		10	18
	напитками фруктовыми		130	
313.	Соки плодовые и ягодные натуральные заменять:	100		16
	соком томатным, овощным		150	
	напитками фруктовыми		130	
	молоком коровьим		100	11
	смесями сухими питательными		20	
314.	Фрукты сушеные (изюм, курагу, чернослив) заменять:	100		16
	соками плодовыми и ягодными натуральными		500	
	смесью для компотов (из 4-6 наименований)		100	
	палочкой фруктовой		80	
	сахаром-песком		75	
	и чаем байховым		5	
	кисель плодово-ягодный		30	
315.	Кофе натуральный растворимый заменять:	100		
	напитком кофейным		500	
	какао-порошком		250	
	кофе натуральным		250	
	чаем черным байховым		67	
316.	Чай черный заменять:	100		19
	чаем быстрорастворимым		80	
317.	Чай растворимый с сахаром заменять:	16		
	сахаром-песком		15	

	и чаем черным байховым		1	
318.	Порошок горчичный заменять:	100		
	горчицей готовой		250	
	хреном столовым готовым		250	
	концентратом горчицы		80	
	Перцем		30	
	листом лавровым		20	
319.	Крахмал картофельный заменять:	100		
	картофелем свежим		500	
320.	Спички (обыкновенные), коробка, заменять:	1		
	спичками водоветроустойчивыми, штук		6	
321.	Мед пчелиный натуральный заменять:	10		
	сахаром-песком		6	
322.	Зелень (лук, укроп, петрушка) заменять:	100		
	зеленью, высушенной конвекцией		25	
	зеленью (порошок), высушенный сублимацией		5	
323.	Консервы мясные разные заменять:	250		7
	консервами мясорастительными		530	
	консервированным вторым обеденным блюдом с мясом		700	
324.	Консервы мясорастительныезаменять:	265		
	консервами мясными		125	
	консервированным вторым обеденным блюдом с мясом		350	

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

Параграф 2.1. По лечебному пайку

№ п/п	Наименования продуктов	Количество (грамм)		Для каких групп больных допускается замена
		заменяемого продукта	продукта-заменителя	
325.	Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта заменять:	100		Для всех категорий больных
	хлебом пшеничным из муки 2 сорта		95	
	хлебом пшеничным из муки 1 сорта		90	
	мукой пшеничной 1сорта		75	
	крупой разной, бобовыми		75	

326.	Хлеб пшеничный из муки 1 сорта заменять:	100		Для больных с болезнями: системы кровообращения; органов пищеварения; эндокринной системы; расстройства питания и нарушения обмена веществ
	хлебом из муки пшеничной 1 сорта с лецитином		90	
327.	Муку пшеничную 1 сорта заменять:	100		
	мукой пшеничной высшего сорта		87	
328.	Мясо говядины 1 категории заменять:	100		
	творогом		300	
	полуфабрикатами из муки текстурированной соевой		40	
329.	Мясо птицы заменять:	100		
	полуфабрикатами из муки, текстурированной соевой		40	
330.	Рыбу (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошеную без головы заменять:	100		
	творогом		200	
331.	Масло подсолнечное заменять:	100		Для всех категорий больных
	маслом коровьим		67	
332.	Все продукты лечебного пайка заменять:	100		
	1) соками плодовыми и ягодными натуральными		250	Для больных, нуждающихся в диете № 0
	и крахмалом картофельным		10	
	и сахаром-песком		70	
	и фруктами сушеными		20	
	и чаем байховым		2	
	и маслом коровьим		5	
	2) соками плодовыми и ягодными натуральными		200	Для больных, нуждающихся в диете № 0 б
	и крупой разной, бобовыми		120	
	и фруктами сушеными		80	
	и сахаром-песком		50	
	и вареньем		30	
	и крахмалом картофельным		10	
	и чаем байховым		2	
	и хлебом пшеничным из муки 1 сорта		100	
	3) соками плодовыми и ягодными натуральными		200	Для больных, нуждающихся в диете № 0 в
	и молоком коровьим		100	
	и маслом коровьим		5	
	и картофелем		100	
	и морковью		100	

	и сахаром-песком		70	
	и крупой разной, бобовыми		40	
	и яблоками свежими		300	
	и свеклой		100	
	и вареньем		30	
	и фруктами сушеными		20	
	и крахмалом картофельным		10	
	и чаем байховым		2	
	и яйцами куриными, шт		1	
	и хлебом пшеничным из муки 1 сорта		200	
	4) смесями сухими питательными типа «Реалакт», «Нутрио», «Нутризон»		660	Для энтерального и зондового питания
	5) смесями жидкими питательными		1500*	
333.	Хлеб пшеничный из муки 1 сорта	350		Для больных, страдающим сахарным диабетом
	и крупу разную, бобовые, изделия макаронные высшего сорта	120		
	и муку пшеничную 1 сорта	20		
	и сахаром-песком	70		
	и варенье заменять:	5		
	мясом		120	
	или яйцом куриным, шт.		1	
	и творогом		90	
	и рыбой потрошеной без головы		180	
334.	Сахар-песок заменять:	100		
	ксилитом пищевым		40	
	сорбитом		40	
335.	Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта	100		Для больных в возрасте до 14 лет
	и хлеб пшеничный из муки 1 сорта	200		
	и изделия макаронные высшего сорта, крупу разную	70		
	и картофель, овощи	300		
	и кофе натуральный растворимый заменять:	0,5		
	молоком коровьим		100	
	и творогом		50	
	и соками плодовыми и ягодными натуральными		100	
336.	Икру зернистую лососевую заменять:	100		
	горбушей соленой (кетой) потрошеной с головой		260	
	изделиями балычными		130	
	икрой зернистой осетровой		75	
337.		100 30 30		Для всех категорий больных

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

Параграф 2.2. По индивидуальным рационам питания

№ п/п	Наименования продуктов	Количество (грамм)	
		заменяемого продукта	продукта-заменителя
339.	Галеты из муки пшеничной обойной или муки пшеничной 2 сортазаменять:	100	
	хлебцами армейскими из муки пшеничной 1 сорта		100
	галетами армейскими из муки пшеничной обойной		100
	галетами картофельными		100
	вафлями		72
340.	Консервы мясорастительные заменять:	100	
	консервами рыбными и картофельным пюре сухим		100 60
	вторыми обеденными блюдами, консервированными с мясом		250
	консервами мясоовощными		250
	консервами рыбными		250
	филеем куриной с гречкой		100
341.	паштет печеночный заменять:	100	
	консервами мясными фаршевыми		100
	консервами мясорастительными		250
	консервами рыбными		100
	продуктами сыровялеными (теплой сушки) из говядины		50
	концентратами первых блюд быстрого приготовления с мясом		50
342.	Продукты сыровяленые (тепловой сушки) из конины заменять:	100	
	продуктом сыровяленым (тепловой сушки) из говядины		100
	мясом сублимационной сушки		50
	консервами мясными разными		250
343.	Консервы овощные закусочные заменять:	100	

	консервами рыбными		100
	соусом томатным		60
	вафлями		36
344.	Молоко цельное сгущенное с сахаром заменять:	90	
	сыром плавленым консервированным		80
	пастой шоколадно-ореховой		50
	сметаной сублимационной сушки		40
	сыром плавленым сублимационной сушки		40
	напитком молочным сухим		30
345.	Шоколад драже заменять:	100	
	пастой шоколадно-ореховой		165
	шоколадом		100
	изюмом, курагой, орехами		100
	чернослив с орехами		100
	палочкой фруктовой		165
346.	Повидло или джем плодово-ягодный заменять:	100	
	палочкой фруктовой		110
	пастой шоколадно-ореховой		110
347.	Концентрат для напитка тонизирующий заменять:	60	
	концентратом для напитка типа «Квант»		60
348.	Чай черный высшего сорта (пакетированный) заменять:	1,5	
	кофе натуральным растворимым (пакетированным)		1,5
349.	Напиток молочный сухой заменять:	30	
	сыром плавленым консервированным		30
	творогом сублимационной сушки		30
	сметаной сублимационной сушки		30
	сыром плавленым сублимационной сушки		15
350.	Консервы первых обеденных блюд с мясом заменять:	250	
	концентратами первых обеденных блюд с мясом		50
351.	Сыр плавленый консервированный (стерилизованный) заменять:	80	
	концентратами пищевыми (бисквитами)		120
	пастой шоколадно-ореховой		50
	палочкой фруктовой		50
	сыром плавленым сублимационной сушки		30

Параграф 3. Блюда быстрозамороженные и сублимационной сушки

№ п/п	Наименование блюда	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну порцию из расходованных блюд, грамм	

		мя-со	крупа, мука и овощи в пересчете на крупу	масло коровье
Быстрозамороженные блюда				
352.	Салаты овощные	-	20	5*
353.	Первые блюда без мяса	-	55	5
354.	Первые блюда с мясом	50	55	5
355.	Вторые блюда с мясом и гарниром	150	55	10
356.	Вторые блюда с мясом без гарнира	150	-	5
357.	Вторые блюда с мясом (голубцы, перец фаршированный, тефтели***, блинчики)	100	55	10
358.	Блинчики с творогом, запеканка из творога	20	55	5
359.	Пудинг из творога	65	15	5
Блюда сублимационной сушки				
360.1	Салаты овощные	-	20	-
361.	Первые блюда с мясом	50	50	-
362.	Вторые блюда: овощные (крупяные) мясные с гарниром	- 100	50 50	- -
363.	Творог с фруктовым пюре	-	-	50**
364.	Пудинг творожный	-	-	50**

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

*салаты овощные – 5 грамм подсолнечного масла;

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

*** не удерживается за тефтели крупа.

Параграф 4. Консервированные обеденные блюда и мясорастительные консервы

№ п/п	Наименование блюда	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну банку, грамм		
		мя-со	крупа, мука и овощи в пересчете на крупу	жиры животные, топленные пищевые
365.	Первые обеденные блюда в железных банках 1/350	55	86	12,5
366.	Вторые обеденные блюда в железных банках 1/350	100	86	2,5
367.	Вторые обеденные блюда в железных банках 1/350	55	86	12,5
368.	Первые обеденные блюда в железных банках 1/870 (одна банка на три порции)	135	210	33
369.		270	210	33

	Вторые обеденные блюда в железных банках 1/870 (одна банка на три порции)			
370.	Консервы мясорастительные в ассортименте в железных банках 1/265, 1/250	100	86	12,5
371.	Консервы мясорастительные в ассортименте в железных банках 1/340	100	92	18

Параграф 5. Нормы замены основных видов фуража

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

Примечание:

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

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

Параграф 1. Посуда и приборы столовые

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

		4	6	10	на 1 человек
374.	Тарелка глубокая (миска) алюминиевая, или полуфарфоровая, или пластмассовая, или из нержавеющей стали, или из термостойкого стекла*	6	8	13	2 (в том числе 1 на стол)
375.	Тарелка мелкая алюминиевая, или полуфарфоровая, или пластмассовая, или из нержавеющей стали, или из термостойкого стекла**	11	15	25	2 (в том числе одна тарелка пирожковая)
376.	Компакт-поднос из нержавеющей стали, или пластмассы (взамен тарелки глубокой (миски), двух тарелок мелких)	-	-	-	1 комплект
377.	Поднос алюминиевый или пластмассовый, или из нержавеющей стали***	-	-	1	1
378.	Кружка эмалированная, или полуфарфоровая, или стакан пластмассовый, или из нержавеющей стали, или из термостойкого стекла	8	12	20	2
379.	Ложка столовая алюминиевая, или пластмассовая, или из нержавеющей стали****	5	7	12	1
380.	Ложка чайная алюминиевая, или пластмассовая, или из нержавеющей стали	4	6	10	1
381.	Ложка разливательная алюминиевая или из нержавеющей стали	2	2	2	-
382.	Вилка столовая из нержавеющей стали, или алюминиевая	4	6	10	1
383.	Нож столовый из нержавеющей стали	4	6	10	1
384.	Прибор для специй алюминиевый или полуфарфоровый, или пластмассовый, или в оправе из нержавеющей стали	1	1	1	1 (на стол)
385.	Сахарница фарфоровая	1	1	2	1 (на стол)
386.	Бачок (кастрюля) 8 литр	-	-	1	-
387.	Бачок (кастрюля) от 4,5 – до 6 литров	-	1	1	-
388.	Бачок (кастрюля) от 3 – до 4,5 литров	2	1	-	-
389.	Чайник 5 литр	-	-	1	-
390.	Чайник 3 литр	1	1	-	-
391.	Подставка под бачок и чайник алюминиевая или пластмассовая	2	2	2	-
392.	Клеенка настольная или полотно скатертное, метров (на одно посадочное место)	0,6	0,6	0,6	0,6
393.	Салфетки бумажные (на сутки)	12	18	30	3

Примечание:

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

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

*** не выдается при наличии компакт-подноса;

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

Параграф 2. Кухонная посуда и инвентарь

№п/п	Наименование	Количество предметов, шт., на столовую при количестве питающихся, человек								
		до 15	от 16 до 50	от 51 до 150	от 151 до 300	от 301 до 500	от 501 до 750	от 751 до 1000	от 1001 до 1500	более 1501
394.	Кастрюля от 4,5 – до 6 литров	3	3	4	4	5	5	6	7	8
395.	Кастрюля от 8 – до 10 литров	3	3	4	5	5	7	7	9	9
396.	Котел наплитный от 20 – до 40 литров	2	3	3	4*	4*	5*	6	7	8
397.	Котел наплитный от 50 – до 60 литров	-	1	2	3*	3*	4*	5*	6	7
398.	Сотейник от 10 – до 15 литров	-	1	1	1	2	2	3	4	5
399.	Ведро, эмалированное с крышкой	2	1	1	2	2	4	4	5	6
400.	Ведро	1	2	3	4	5	7	8	9	10
401.	Таз	1	2	2	3	3	4	5	6	7
402.	Черпак 1,5 литра	-	1	2	2	3	4	4	6	8
403.	Черпак 0,4 литра***	1	1	2	2	2	3	3	4	5
404.	Дуршлаг	1	1	1	2	2	3	3	4	4
405.	Шумовка	1	2	2	2	3	3	3	4	5
406.	Чумичка 0,6 литра*	1	2	3	3	4	4	5	6	8
407.	Чумичка 0,25 литра	2	2	3	4	4	4	5	6	8
408.	Сковорода	1	2	2	3	3	4	5	6	8
409.	Ножи специальные поварские (комплект из трех ножей)	1	один комплект на штатного повара, но не менее трех комплектов на столовую							
410.	Нож для очистки овощей	2	6	11	14	17	21	26	32	36
411.	Нож хлеборезный	1	1	1	1	2	2	2	2	3
412.	Консервовскрыватель	1	1	-	-	-	-	-	-	-
413.	Секач	1	1	1	1	1	1	2	2	3
414.	Бидон для растительного масла от 10 – до 20 литров	1	1	1	1	-	-	-	-	-
415.	Фляга для растительного масла от 25 – до 38 литров	-	-	-	-	1	1	1	1	1
416.	Фляга для молока от 25 – до 38 литров	-	1	2	3	3	5	7	12	14
417.	Бак для воды	-	1	2	4	6	8	10	12	14
418.	Бак для пищевых отходов	-	1	1	1	2	3	4	6	8
419.	Экстрактор для заварки чая	-	1	1	1	1	1	2	2	3
420.	Противень**	2	4	6	6	8	8	10	12	14

421.	Лист кондитерский**	-	-	-	1	2	2	3	3	3
422.	Сито	1	1	1	1	2	2	2	3	3
423.	Совок	1	1	1	1	1	2	2	2	2
424.	Терка	1	1	1	1	2	2	2	3	3
425.	Тяпка для отбивания мяса	1	1	1	1	1	1	1	1	1
426.	Лопатка поварская**	1	1	2	2	3	3	4	5	6
427.	Сковородник	1	1	1	-	-	-	-	-	-
428.	Вилка для вынимания мяса	-	-	1	1	2	2	2	3	3
429.	Вилка транжирная	-	1	1	1	2	2	2	2	2
430.	Кассета для варки яиц**	-	-	-	-	1	1	2	2	2
431.	Топор для рубки мяса	-	-	-	-	-	1	1	1	1
432.	Колода для рубки мяса**	-	-	-	-	-	1	1	1	1
433.	Доска для разделки продуктов**	8	8	8	8	8	8	10	12	16
434.	Веселка деревянная**	-	2	2	2	3	3	4	5	5
435.	Венчик металлический	-	1	1	1	1	1	1	1	1
436.	Котломер металлический**	по одному на каждый тип котла								
437.	Толкучка деревянная**	-	1	1	2	2	3	3	4	4
438.	Скалка деревянная**	-	1	1	1	2	2	2	3	3
439.	Щетка для мытья котлов	-	1	1	2	2	2	2	3	3
440.	Щетка и душ для обмыва мяса	-	1	1	-	-	1	1	1	1

Примечание:

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

*Дополнительно выдается в столовых, оборудованных линиями самообслуживания, при отсутствии мармитов электрических передвижных, при количестве питающихся от 151 – до 300, от 301 – до 500 и от 501 до 750 человек - котел наплитный (от 20 – до 40 литров) в количестве 2-х штук.

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

от 151 – до 300, от 301 – до 500 человек - котел наплитный (от 50 – до 60 литров) в количестве 2-х штук;

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

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

** заготавливаются непосредственно воинскими частями;

*** выдается в столовых, оборудованных линиями самообслуживания.

Параграф 3. Оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов, шт., на столовую при количестве питающихся, человек								
		до 15	от 16 – до 50	от 51 – до 150	от 151 – до 300	от 301 – до 500	от 501 – до 750	от 751 – до 1000	от 1001 – до 1500	более 1501
Технологическое оборудование										
441.	Машина для очистки картофеля	-	-	1	1	1	2	2	2	2
442.	Машина овощерезательная	-	-	1	1	1	1	1	1	1
443.	Машина для резки вареных овощей	-	-	-	-	-	1	1	1	1
444.	Машина протирочная	-	-	-	-	1	1	1	1	1
445.	Мясорубка механическая	-	-	-	1	1	1	1	1	1
446.	Мясорубка ручная	1	1	1	1	1	1	1	1	1
447.	Хлеборезка механическая	-	-	1	1	1	1	1	2	2
448.	Кипятильник электрический производительностью до 100 литров/час *	1	1	2	2	2	-	-	-	-
449.	Шкаф жарочный электрический с площадью противней:									
	0,51 кв. метров	-	-	1	1	1	-	-	-	-
	0,85 кв. метров	-	-	-	-	1	2	2	2	3
450.	Мармит электрический передвижной	-	-	-	6	6	12	12	6	6
451.	Плита электрическая 4-х конфорочная	1	1	2	2	3	4	4	5	6
452.	Котлы специальные пищеварочные ёмкостью:									
	100 литров	-	-	2	2	-	2	3	-	-
	160 литров	-	-	1	2	2	2	4	3	4
	250 литров	-	-	-	-	4	5	6	12	13
453.	Сковорода электрическая с площадью пода:									
	0,25 кв. метров	-	1	1	1	-	-	-	-	-
	0,45 кв. метров	-	-	-	-	1	1	2	3	4
454.	Машина тестомесильная с дежой 140 литров	-	-	-	-	1	1	1	1	1
455.	Шкаф пекарский или печь жарочная	-	-	-	1	1	1	2	2	2
456.	Машина посудомоечная универсальная	-	-	1	1	1	1	1	1	1
457.	Линия раздачи пищи (комплект)	-	-	1	1	1	1	2	2	2
458.	Шкаф тепловой сквозной для хранения и выдачи пищи**	-	-	-	-	-	-	-	8	12

Холодильное оборудование										
459.	Шкаф холодильный	1	1	2	3	3	3	3	4	4
460.	Холодильник бытовой электрический	1	2	1	1	1	1	1	2	2
Весоизмерительные приборы										
461.	Весы настольные	2	3	5	7	9	11	11	11	13
462.	Весы товарные	-	1	1	2	3	5	5	5	5
Немеханическое оборудование										
463.	Стол производственный	2	4	7	12	14	18	20	22	26
464.	Стол для переборки круп	-	-	-	1	1	1	1	1	1
465.	Стол для доочистки картофеля	-	-	1	2	2	3	3	3	3
466.	Стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд	-	-	1	2	2	3	3	3	4
467.	Стол для сбора остатков пищи	-	1	1	1	1	1	2	2	2
468.	Стол для установки хлеборезки	-	-	1	1	1	1	1	2	2
469.	Стол производственный специальный***	-	-	1	3	3	4	5	6	6
470.	Стеллаж для хранения кухонной посуды	-	1	1	1	1	2	2	3	3
471.	Стеллаж для хранения столовой посуды	1	1	1	2	3	4	6	7	8
472.	Стеллаж для хранения продуктов	1	1	2	2	3	3	4	6	6
473.	Стеллаж для хранения хлеба в лотках	-	-	1	2	3	3	4	6	6
474.	Шкаф для хранения сахара в сахарницах **	-	-	-	1	1	1	1	1	2
475.	Шкаф для хранения хлеба на тарелках **	-	1	1	1	1	1	2	2	2
476.	Стойка для подвешивания мясных туш	-	-	1	1	1	1	1	2	2
477.	Ванна для мытья посуды:									
	двухсекционная	1	1	1	1	1	1	1	-	2
	трехсекционная	-	1	2	3	3	4	4	6	6
478.	Ванна передвижная	-	1	1	2	2	3	4	4	5
479.	Комплект тары для продуктов	-	1	1	2	2	2	3	3	4
480.	Ящик-носилки для мяса	-	1	1	1	1	1	1	2	2
481.	Ящик-носилки для рыбы	-	1	1	1	1	1	1	2	2
482.	Ящик-носилки для овощей	-	2	3	3	3	3	4	4	6
483.	Контейнер для хранения овощей	1	1	1	1	1	2	3	3	3
484.	Тележка для подвоза пищи и сбора посуды	-	-	1	2	4	6	6	8	10

Примечание:

*взамен разрешается закупать электрический чайник;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Параграф 1. Посуда и приборы столовые

№ п/п	Наименование	Количество предметов на 100 питающихся человек, штук
485.	Тарелка глубокая фарфоровая	125
486.	Тарелка мелкая фарфоровая	125
487.	Тарелка десертная фарфоровая	100

488.	Тарелка пирожковая фарфоровая	100
489.	Салатник одно-порционный фарфоровый	100
490.	Селедочница фарфоровая	25
491.	Масленка фарфоровая	25
492.	Сахарница фарфоровая	25
493.	Чайник для заварки чая фарфоровый	4
494.	Стакан чайный стеклянный	300
495.	Подстаканник	100
496.	Ложка столовая из нержавеющей стали	100
497.	Ложка чайная из нержавеющей стали	100
498.	Ложка разливательная из нержавеющей стали	4
499.	Вилка столовая из нержавеющей стали	100
500.	Нож столовый из нержавеющей стали	100
501.	Прибор для специй в оправе из нержавеющей стали	25
502.	Чайник 5 литр	10
503.	Графин (кувшин) стеклянный	12
504.	Поднос из нержавеющей стали***	4
505.	Подставка под бачок и чайник	20
506.	Ваза для фруктов стеклянная (только для летного состава)	25
507.	Ваза для салфеток	25
508.	Ваза для цветов	25
509.	Полотно скатертное льняное, метров	120
510.	Пленка полиэтиленовая, метров	120
511.	Салфетка бумажная (на сутки)	300

Параграф 2. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук на кухню при количестве питающихся, человек			
		до 50	от 51 –до 125	от 126 –до 250	от 251 –до 500
512.	Кастрюля от 8 – до 10 литров	4	6	9	12
513.	Котел наплитный от 20 – до 40 литров	3	5	6	7
514.	Котел наплитный от 50 – до 60 литров	1	4	5	6
515.	Сотейник от 10 – до 15 литров	2	3	4	5
516.	Судок индивидуальный комбинированный	8	12	18	27
517.	Ведро, эмалированное с крышкой	2	3	4	5
518.	Ведро оцинкованное	2	3	4	5
519.	Таз оцинкованный	2	3	4	5
520.	Черпак 1,5 литра	1	2	3	4
521.	Черпак 0,4 литра	2	2	4	6
522.	Дуршлаг	1	2	2	3

523.	Шумовка	1	2	3	4
524.	Чумичка 0,5 литров**	2	2	4	6
525.	Чумичка 0,25 литров	2	2	4	6
526.	Сковорода	3	4	-	-
527.	Ножи специальные поварские (комплект из трех ножей)	один комплект на штатного повара			
528.	Нож для очистки овощей	6	14	16	18
529.	Нож хлеборезный	1	2	3	4
530.	Консервовскрыватель	1	1	1	1
531.	Секач	1	1	1	1
532.	Бидон для растительного масла от 10 – до 20 литров	1	1	1	-
533.	Фляга для растительного масла от 25 – до 38 литров	-	-	-	1
534.	Фляга для молока от 25 – до 38 литров	1	2	4	6
535.	Бак для пищевых отходов	1	1	1	2
536.	Противень*	4	6	8	10
537.	Лист кондитерский*	1	2	2	4
538.	Сито	1	2	2	2
539.	Совок	1	2	2	2
540.	Терка	1	1	2	2
541.	Тяпка для отбивания мяса*	1	1	1	2
542.	Лопатка поварская*	1	2	2	3
543.	Сковородник	1	1	-	-
544.	Вилка для вынимания мяса	1	1	1	1
545.	Вилка транжирная	1	1	1	1
546.	Доска для разделки продуктов*	4	6	8	10
547.	Веселка деревянная*	1	2	3	4
548.	Котломер металлический*	один комплект на штатного повара			
549.	Венчик металлический	1	1	2	2
550.	Толкушка деревянная*	1	1	2	3
551.	Скалка деревянная*	1	2	2	3
552.	Щетка для мытья котлов	1	1	2	2
553.	Щетка и душ для обмыва мяса	-	1	1	1

Примечание:

*изготавливаются силами воинской части;

**выдается при наличии линий самообслуживания;

***не выдается при наличии компакт-подноса.

Параграф 3. Оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук на кухню при количестве питающихся, человек			
		до 50	от 51 – до 125	от 126 – до 250	от 251 – до 500
	Технологическое оборудование				
554.	Машина для очистки картофеля	-	1	1	2
555.	Машина овощерезательная	-	1	1	1
556.	Машина универсальная кухонная для мясорыбных цехов	-	-	1	1
557.	Машина для резки вареных овощей	-	1	1	1
558.	Машина протирочная	-	-	1	1
559.	Мясорубка механическая	-	1	1	1
560.	Мясорубка ручная	1	-	-	-
561.	Хлеборезка механическая	-	-	1	1
562.	Машина тестомесильная с одной дежой до 140 литров	-	-	1	1
563.	Кипятильник электрический производительностью 100 литров/час	1	1	2	2
564.	Плита электрическая 4-х конфорочная	2	3	4	4
565.	Котлы специальные пищеварочные электрические до 160 литров	-	1	-	-
	250 литров	-	-	2	3
566.	Мармит электрический передвижной	-	6	6	8
567.	Сковорода электрическая площадью пода 0,45 кв. м.	-	1	1	2
568.	Шкаф пекарский или печь жарочная	-	-	1	1
569.	Машина посудомоечная универсальная	-	1	1	1
	Холодильное оборудование				
570.	Шкаф холодильный	2	3	3	3
571.	Холодильник бытовой электрический	1	2	2	2
	Весоизмерительные приборы				
572.	Весы настольные	3	5	7	9
573.	Весы товарные	1	3	3	3
	Немеханическое оборудование				
574.	Стол производственный	4	7	10	12
575.	Стол для переборки круп	-	1	1	1
576.	Стол для дочистки картофеля	-	1	1	1
577.	Стол для сбора остатков пищи	-	1	1	1
578.	Стол для установки хлеборезки	-	-	1	1
579.	Стеллаж для хранения кухонной посуды	-	1	1	1
580.	Стеллаж для хранения продуктов	1	1	1	1
581.	Стеллаж для хранения хлеба в лотках	1	2	2	3
582.	Ванна для мытья посуды:				
	двухсекционная	-	1	1	1

	трёхсекционная	1	1	1	1
583.	Ванна передвижная	-	1	1	2
584.	Подставка подсобная под котлы наплитные*	3	6	8	10
585.	Подставка под весы товарные, шкафы холодильные*	по числу имеющегося оборудования на кухне			
586.	Стойка для уборочного инвентаря*	по одной на каждое имеющееся производственное и подсобное помещение			
587.	Комплект тары для продуктов	1	1	2	2
588.	Ящик-носилки для мяса	-	1	1	1
589.	Ящик-носилки для рыбы	-	1	1	1
590.	Ящик-носилки для овощей	1	2	3	3
591.	Контейнер для хранения картофеля и овощей	-	-	1	2
592.	Тележка для хранения и подвоза чистой столовой посуды	1	4	6	10
593.	Тележка для подвоза готовой пищи и сбора использованной посуды	2	4	6	10

Примечание:

*могут изготовляться силами воинских частей.

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

Параграф 1. Посуда и приборы столовые

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук на 100 коек	Войсковые лазареты	
		военные лазареты	количество предметов, штук	на сколько человек
594.	Тарелка глубокая фарфоровая	150	6	4
595.	Тарелка мелкая фарфоровая	150	5	4
596.	Тарелка десертная фарфоровая	150	1	1
597.	Тарелка пирожковая фарфоровая	150	1	1
598.	Салатник однопорционный фарфоровый	110	-	-
599.	Масленка фарфоровая	30	1	4
600.	Сахарница фарфоровая	30	1	4
601.	Блюдце чайное фарфоровое	200	1	1
602.	Чайник для заварки чая фарфоровый	15	1	8
603.	Кружка фарфоровая	200	1	1
604.	Стакан чайный стеклянный	225	2	1
605.	Стакан стеклянный для сока от 100 – до 150 грамм	120	1	1

606.	Подстаканник	120	1	1
607.	Ложка столовая из нержавеющей стали	110	1	1
608.	Ложка чайная из нержавеющей стали	110	1	1
609.	Ложка разливательная из нержавеющей стали	10	1	4
610.	Вилка столовая из нержавеющей стали	110	1	1
611.	Нож столовый из нержавеющей стали	110	1	4
612.	Прибор для специй из нержавеющей стали и фарфоровый	30	1	4
613.	Чайник 3-х литровый	10	1	8
614.	Графин (кувшин) стеклянный	25	1	4
615.	Кастрюля или бачок от 3 – до 4,5 литров	-	2	4
616.	Поднос алюминиевый или пластмассовый, или из нержавеющей стали*	4	1	25
617.	Подставка под бачок, чайник	10	1	4
618.	Ваза для фруктов стеклянная	30	1	4
619.	Ваза для салфеток стеклянная	30	1	4
620.	Полотно скатертное льняное, метров	120	0,6	1
621.	Пленка полиэтиленовая, метров	120	0,6	1
622.	Салфетка бумажная (на сутки)	300	3	1
623.	Судок индивидуальный комбинированный (при отсутствии условий для приготовления пищи)	-	20 на лазарет	
На палату больных				
624.	Тарелка мелкая фарфоровая	одна на палату		
625.	Тарелка глубокая фарфоровая	одна на палату		
626.	Стакан стеклянный	100		
627.	Графин (кувшин) стеклянный	один на палату		
628.	Ваза для фруктов стеклянная	одна на палату		
629.	Ваза для цветов стеклянная	одна на палату		
630.	Полотно скатертное льняное, метров	75	1,2	1
631.	Пленка полиэтиленовая, метров	75	1,2	1

Параграф 2. Кухонная посуда и инвентарь

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

636.	Сотейник от 10 – до 15 литров	1	2	4	5	8	10
637.	Ведро, эмалированное с крышкой	3	5	7	8	10	12
638.	Ведро, оцинкованное	3	6	8	10	12	14
639.	Таз	1	2	3	5	7	10
640.	Черпак 1,5 литра	1	2	3	4	6	8
641.	Черпак 0,4 литра	3	5	8	9	12	14
642.	Дуршлаг	1	2	4	5	7	9
643.	Шумовка	2	2	3	4	6	8
644.	Чумичка 0,6 литров	3	5	8	9	12	14
645.	Чумичка 0,25 литров	3	5	8	9	12	14
646.	Сковорода	4	8	13	17	20	-
647.	Ножи специальные поварские (комплект из трех ножей)	один комплект на одного штатного повара					
648.	Нож для очистки овощей	4	6	8	10	15	20
649.	Нож хлеборезный	1	2	3	4	5	6
650.	Консервовскрыватель	1	2	-	-	-	-
651.	Секач	1	1	1	1	1	1
652.	Вилка для вынимания мяса	1	2	2	2	2	2
653.	Вилка транжирная	1	1	1	2	2	3
654.	Бидон для растительного масла от 10 – до 20 литров	1	2	-	-	-	-
655.	Фляга для растительного масла от 25 – до 38 литров	-	1	1	1	1	2
656.	Фляга для молока от 25 – до 38 литров	3	6	12	20	30	50
657.	Бак для пищевых отходов	3	4	5	8	10	15
658.	Противень*	3	5	10	12	15	20
659.	Лист кондитерский*	2	2	3	4	5	6
660.	Форма кондитерская (комплект)	1	1	2	2	2	3
661.	Форма для заливных блюд	60	120	300	600	800	800
662.	Щипцы кондитерские	1	2	3	5	7	8
663.	Ложка гарнирная	1	2	3	5	7	8
664.	Сито	1	2	2	3	4	5
665.	Совок	1	2	2	3	4	5
666.	Терка	2	2	3	4	5	6
667.	Тяпка для отбивания мяса	1	1	1	2	2	3
668.	Лопатка поварская*	1	2	3	4	5	6
669.	Сковородник	2	2	2	2	3	3
670.	Доска для разделки продуктов*	4	6	8	10	12	14
671.	Веселка деревянная*	1	2	2	3	4	5
672.	Котломер металлический*	один на каждый тип котла					
673.	Венчик металлический	1	1	2	2	2	3
674.	Толкушка деревянная*	1	2	2	3	3	4

675.	Топор для рубки мяса	1	2	2	3	3	4
676.	Колода для рубки мяса	1	2	2	3	4	5
677.	Щетка для мытья котлов	1	2	2	3	1	1
678.	Щетка и душ для обмыва мяса	-	-	1	1	1	1

Примечание:

*могут изготавливаться силами воинской части.

Параграф 3. Оборудование

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук на число коек					
		до 50	от 51 – до 100	от 101 – до 300	от 301 – до 500	от 501 – до 800	801 и более
Технологическое оборудование							
679.	Машина для очистки картофеля	-	1	1	1	2	2
680.	Машина овощерезательная	-	1	1	1	1	2
681.	Машина универсальная кухонная общего назначения	1	1	2	2	2	3
682.	Машина универсальная кухонная для мясорыбных цехов	-	-	1	1	1	1
683.	Машина для резки вареных овощей	-	1	1	1	1	1
684.	Машина протирочная	-	1	1	1	1	1
685.	Мясорубка механическая	-	1	1	1	1	1
686.	Мясорубка ручная	1	-	-	-	-	-
687.	Автомат котлетный	-	-	-	1	1	1
688.	Хлеборезка механическая	-	1	1	1	1	2
689.	Машина тестомесильная с одной дежой до140литров	-	1	1	1	1	1
690.	Кипятильник электрический производительностью 100 литров/час	-	1	1	2	2	3
691.	Плита электрическая 4 конфорочная	1	1	2	3	4	5
692.	Котлы специальные пищеварочные						
	100 литров	-	2	-	-	-	-
	160 литров	-	-	2	1	2	3
	250 литров	-	-	2	3	3	4
693.	Мармит передвижной электрический	-	4	6	6	12	16
694.	Фритюрница электрическая	-	1	1	1	1	1
695.	Сковорода электрическая площадью пода:						
	0,25 кв.м.	-	1	-	-	-	-
	0,45 кв.м.	-	-	1	2	3	3
696.	Шкаф жарочный или печь жарочная	1	1	1	1	2	2
697.	Шкаф пекарский	-	1	1	1	2	2

698.	Машина посудомоечная универсальная		1	1	1	1	1
699.	Печь микроволновая	для лазаретов по одной штуке на раздаточный буфет					
700.	Термоконтейнер	8	16	48	80	128	160
701.	Линия комплектования блюд, комплект	-	-	-	1	1	1
702.	Электрополотенце	1	2	2	4	8	10
Холодильное оборудование							
703.	Шкаф холодильный	2	2	3	3	4	4
704.	Холодильник бытовой электрический	1	1	2	2	3	4
Весоизмерительные приборы							
705.	Весы настольные	4	5	7	9	11	11
706.	Весы товарные	1	3	3	3	5	5
Немеханическое оборудование							
707.	Стол производственный	6	8	10	12	14	16
708.	Стол для переборки круп	-	1	1	1	1	1
709.	Стол для дочистки картофеля	-	1	1	2	2	3
710.	Стол для сбора остатков пищи	-	1	1	1	2	2
711.	Стол для установки хлеборезки	-	1	1	1	1	2
712.	Стеллаж для хранения кухонной посуды	1	2	2	2	3	3
713.	Стеллаж для хранения столовой посуды	-	-	-	1	2	2
714.	Стеллаж для хранения продуктов	1	1	1	2	3	4
715.	Стеллаж для хранения хлеба в лотках	1	1	1	2	3	4
716.	Шкаф для хранения хлеба на тарелках	1	1	-	-	-	-
717.	Стойка для подвешивания мясных туш	-	-	-	-	1	1
718.	Стеллаж для поварского инвентаря	-	-	1	1	1	1
719.	Тележка подъемная для загрузки котлов	-	-	-	1	1	1
720.	Бак для отходов	2	2	2	4	6	12
721.	Ванна для овощного цеха и мытья кухонной посуды	1	1	1	3	3	5
722.	Ванна для мытья посуды:						
	двухсекционная	1	1	1	1	2	2
	трехсекционная	1	1	1	1	2	3
723.	Ванна передвижная	-	-	1	1	2	2
724.	Подставка подсобная под котлы наплитные*	3	5	8	10	12	14
725.	Стойка для уборочного инвентаря*	по одной на каждое производственное и подсобное помещение					
726.	Подставка под весы товарные, шкафы холодильные*	по числу оборудования					
727.	Комплект тары для продуктов	2	2	2	2	3	4
728.	Ящик-носилки для мяса	2	2	2	2	2	2
729.	Ящик-носилки для рыбы	2	2	2	2	2	2
730.	Ящик-носилки для овощей	2	2	3	3	4	4
731.	Контейнер для хранения картофеля и овощей	-	1	2	3	4	5
732.	Тележка для подвоза пищи и сбора использованной посуды	1	3	6	10	12	14
733.		1	2	3	2	3	3

	Тележка для хранения и подвоза чистой столовой посуды						

Примечание:

*могут изготавливаться силами воинской части.

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

электрокипятильник - 1;

таз - 2.

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

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

Параграф 1. Посуда и приборы столовые

№ п/п	Наименование	количество предметов, штук	на сколько человек
734.	Тарелка глубокая (миска) алюминиевая, или полуфарфоровая, или пластмассовая, или из нержавеющей стали	1	1
735.	Тарелка мелкая* алюминиевая, или полуфарфоровая, или пластмассовая, или из нержавеющей стали	4	1
736.	Кружка эмалированная или полуфарфоровая, или стакан пластмассовый, или из нержавеющей стали	2	1
737.	Стакан чайный стеклянный	4	на караул
738.	Сахарница фарфоровая	1	на караул
739.	Ложка столовая алюминиевая или из нержавеющей стали	1	1
740.	Ложка чайная алюминиевая или из нержавеющей стали	1	1
741.	Ложка разливательная алюминиевая или из нержавеющей стали	2	на караул
742.	Вилка столовая из нержавеющей стали или алюминиевая	1	1
743.	Нож столовый из нержавеющей стали	1	1
744.	Чайник 5 литровый алюминиевый или из нержавеющей стали	1	10
745.	Графин (кувшин) стеклянный	2	На караул
746.		1	4

	Прибор для специй алюминиевый или полуфарфоровый, или из нержавеющей стали		
747.	Подставка под чайник алюминиевая или пластмассовая, или из нержавеющей стали	1	10
748.	Клеенка настольная, метров	0,6	На посадочное место
749.	Ваза для салфеток	1	4
750.	Салфетка бумажная, шт. в день	1	1

Примечание:

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

Параграф 2. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Для караулов, личный состав которых	
		приготавливает пищу	не приготавливает пищу
751.	Кастрюля от 4,5 – до 6 литров	2	-
752.	Кастрюля от 8 – до 10 литров	2	-
753.	Ведро эмалированное с крышкой	2	2
754.	Ведро	1	-
755.	Таз	1	1
756.	Дуршлаг	1	-
757.	Шумовка	1	-
758.	Сковорода	1	-
759.	Ножи специальные поварские (комплект из трех ножей)	1	-
760.	Нож для очистки овощей	2	-
761.	Нож хлеборезный	1	1
762.	Секач	1	-
763.	Бак для воды оцинкованный	1	1
764.	Противень*	2	-
765.	Сито металлическое	1	-
766.	Терка металлическая	1	-
767.	Тяпка для отбивания мяса*	1	-
768.	Лопатка поварская*	1	-
769.	Сковородник	1	-
770.	Консервовскрыватель	1	-
771.	Доска для разделки продуктов*	2	-
772.	Щетка для мытья котлов	1	-
773.	Термос ТВН - 12 или	1	3

	термос-ящик Т - 15К или	1	1
	судок индивидуальный комбинированный	-	1 на 1 человека

Примечание:

*могут изготавливаться силами воинской части.

Параграф 3. Оборудование

№ п/п	Наименование	Для караулов, личный состав которых	
		самостоятельно приготавливает пищу	не приготавливает пищу
774.	Мясорубка ручная	1	-
775.	Кипятильник электрический	1	1
776.	Плита электрическая 4-х конфорочная	1	1
777.	Холодильник бытовой электрический до 260 дм^3	1	1
778.	Весы настольные	2	1
779.	Стол производственный	2	-
780.	Стеллаж для хранения кухонной посуды	1	-
781.	Стеллаж для хранения столовой посуды	1	1
782.	Ванна для мытья посуды трёхсекционная	1	1

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

№ п /п	Наименование предмета	Единица измерения	В воинских частях при числе питающихся		
			от 50 - до 350 человек	до 400 - человек	свыше 400 человек
Инвентарь					
783.	Кастрюля 10 литровая	штук	2	2	3
784.	Ведро эмалированное с крышкой	штук	1	1	2
785.	Ведро оцинкованное	штук	1	1	1
786.	Кадка деревянная с крышкой от 10 – до 15 литров *	штук	1	1	1
787.	Ковш для воды оцинкованный*	штук	1	1	1
788.	Скребок стальной*	штук	1	1	1
789.	Совок металлический*	штук	1	1	1
790.	Рукомойник одно-сосковый	штук	1	1	1
791.	Таз оцинкованный к рукомойнику	штук	1	1	1
792.	Лопата деревянная*	штук	1	1	1

793.	Формы хлебопекарные	штук	60	150	300
794.	Термометр в деревянной оправе	штук	1	1	1
795.	Кисть мочальная*	штук	1	1	2
Оборудование					
796.	Машина тестомесильная с комплектом дежей	штук	-	1	1
797.	Дежа	штук	2	-	-
Весоизмерительные приборы					
798.	Весы настольные	штук	1	1	1
799.	Весы товарные	штук	1	1	1

Примечание:

*могут изготавливаться силами воинской части.

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

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

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Для специальных помещений в воинских частях и на каждые 50 человек	Для мастерских с числом работающих более 14 человек	Для караульных помещений, где имеется отдельная комната начальника караула
800.	Бак оцинкованный	штук	1	1	-
801.	Кружка эмалированная	штук	1	1	-
802.	Таз оцинкованный	штук	1	1	-
803.	Графин стеклянный	штук	-	-	1
804.	Поднос алюминиевый или пластмассовый, или из нержавеющей стали	штук	-	-	1
805.	Стакан стеклянный	штук	-	-	3

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

№	Наименование	

п/п		Количество предметов при числе собак: в воинских частях			
		до 10	от 11 – до 50	от 51 – до 100	от 101 – до 300
806.	Таз оцинкованный круглый (овальный)	2	3	5	9
807.	Кормушка алюминиевая или бачок алюминиевый литой 5 литровый	по одной на каждую штатную собаку			
808.	Пойлушка алюминиевая или бачок алюминиевый литой 5 литровый	по одной на каждую штатную собаку			
809.	Миска алюминиевая для кормления щенков	по одной на каждого штатного щенка			
810.	Соска-пойлушка	по одной на каждого штатного щенка			
811.	Котлы наплитные 20 литровые	-	1	2	3
812.	Ложка разливательная алюминиевая	1	-	-	-
813.	Черпак алюминиевый	-	1	1	2
814.	Нож мясницкий	1	1	2	2
815.	Нож хозяйственный	1	1	2	3
816.	Топор для рубки мяса	-	1	1	1
817.	Вилка для вынимания мяса	1	1	2	2
818.	Весы настольные	-	1	1	1
819.	Весы товарные	-	-	-	1
820.	Мясорубка ручная	-	-	1	1
821.	Костедробильная машина	-	-	-	1
822.	Котел электрический КПЭ - 60	-	-	1	1
823.	Котел электрический КПЭ - 100	-	-	-	2
824.	Котлы чугунные вмазные или алюминиевые	1 на 25 литров	1 на 50 литров	2 на 50 литров	4 на 50 литров
825.	Кипятильники на твердом топливе или электрические, или газовые	из расчета на 1 литр на одну собаку			
826.	Ванна для мытья посуды двух секционная	-	-	-	1
827.	Рукомойник одно сосковый	1	1	1	1
828.	Таз оцинкованный к рукомойнику	1	1	1	1
829.	Шкаф холодильный	-	-	1	2
830.	Камера холодильная			1	1
831.	Колода для рубки мяса*	-	1	1	1

Примечание:

*могут изготавливаться силами воинской части.

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

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

3. В ветеринарные пункты воинских частей выдаются:

плита электрическая – 1штука,

котел электрический - 1штука.

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

№ п/п	Наименование предмета	Количество предметов на раздаточную кладовую	Количество предметов, штук, на продовольственном складе при количестве питающихся, человек					
			до 40	от 41 - до 100	от 101 - до 300	от 301 – до 500	от 501 – до 1000	более 1000
Инвентарь								
832.	Бочка для растительного масла	1	1	1	1	1	2	2
833.	Бидон для растительного масла от 10 – до 20 литров	1	1	1	1	1	2	3
834.	Ведро эмалированное с крышкой	1	1	1	1	1	2	3
835.	Ведро оцинкованное	1	1	1	1	1	2	3
836.	Таз оцинкованный в т.ч. по одному к рукомойнику	2	2	2	2	2	3	4
837.	Топор для рубки мяса	1	1	1	1	1	1	1
838.	Ножи «Поварская тройка» (комплект)	1	1	1	1	1	1	1
839.	Вилка транжирная	1	1	1	1	1	1	1
840.	Воронка металлическая	-	по одной для всех продовольственных складов					
841.	Колода для рубки мяса*	1	1	1	1	1	1	1
842.	Доска для разделки продуктов*	1	1	1	1	1	1	1
843.	Щуп мешочный	-	по одной для всех продовольственных складов					
844.	Инструмент для вскрытия тары	-	по одной для всех продовольственных складов					
845.	Совок металлический или пластмассовый*	1	1	1	1	1	2	2
846.	Рукомойник одно сосковый	1	1	1	1	1	1	1

847.	Кружка мерная*	-	1	1	1	1	1	1
848.	Лопаты деревянные *	-	1	1	1	1	2	2
849.	Термометр	-	по одному на каждое складское помещение					
850.	Психрометр	-	по одной для всех продовольственных складов					
851.	Щетка-сметка	-	1	1	1	1	1	1
Холодильное оборудование								
852.	Холодильник бытовой	-	1	-	-	-	-	-
853.	Шкаф холодильный (камера морозильная)	1	1	1	1	1	1	1
854.	Камера холодильная объемом 12 куб. м.	-	1	2	3	3	4	4
Весоизмерительные приборы								
855.	Весы настольные	1	1	1	3	3	3	3
856.	Весы товарные	1	1	1	2	3	3	4
Прочее технологическое оборудование								
857.	Машина шинковальная	-	-	-	-	-	1	1
858.	Тележка грузовая	-	-	-	1	2	2	4
859.	Стол производственный	1	1	1	1	1	1	1
860.	Стеллаж для хранения хлеба в лотках	2	-	-	-	-	-	-
861.	Контейнер для хранения картофеля и овощей	-	5	10	15	20	25	30

Примечание:

*могут изготавливаться силами воинской части.

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

№ п/п	Наименование оборудования и столовой посуды	Единица измерения	Количество на каждого человека
862.	Чайник электрический*	штук	1
863.	Микроволновая печь*	штук	1
864.	Холодильник бытовой электрический *	штук	1
865.	Термос 2-х литровый *	штук	1
866.	Нож универсальный *	штук	1
867.	Судок из трех кастрюль от 1,5 – до 2-х литров *	штук	1
868.	Кружка полуфарфоровая, или фарфоровая	штук	2
869.	Ложка столовая нержавеющей стали	штук	1
870.	Вилка столовая нержавеющей стали**	штук	1
871.	Нож столовый нержавеющей стали**	штук	1

872.	Ложка чайная нержавеющей стали**	штук	1
873.	Тарелка глубокая фарфоровая**	штук	1
874.	Тарелка мелкая фарфоровая**	штук	1
875.	Тарелка десертная фарфоровая**	штук	1
876.	Тарелка пирожковая фарфоровая**	штук	1

Примечание:

*выдается на комнату дежурного по воинской части;

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

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

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

Глава 21. Норма обеспечения инвентарным имуществом продовольственной службы

№ п/п	Наименование предмета	Единица измерения	Количество предметов на одного человека
880.	Фляга металлическая*	штук	1
881.	Котелок металлический*	штук	1
882.	Ложка столовая*	штук	1
883.	Кружка*	штук	1

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

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

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

Сроки эксплуатации имущества и оборудования продовольственной службы на мирное время

№ п/п	Наименование	Сроки эксплуатации (год/лет) на 1 единицу (штуку)
	Посуда и приборы столовые	
884.	Бачок алюминиевый литой	4
885.	Блюдце чайное фарфоровое	2
886.	Ваза для фруктов, цветов, салфеток:	
	фарфоровая	2
	пластмассовая	4
	стеклянная	2
887.	Вилка столовая:	
	алюминиевая	2
	из нержавеющей стали	6
	мельхиоровая	7
	пластмассовая	1
888.	Горчичница:	
	фарфоровая	2
	стеклянная (флакон)	1,5
	пластмассовая	1
889.	Графин для воды:	
	стеклянный	2
890.	Кувшин для воды:	
	стеклянный	2
891.	Кастрюля от 2,5 – до 10 литров:	
	алюминиевая штампованная	3
	из нержавеющей стали	5
892.	Компакт-поднос:	
	из нержавеющей стали	6
	из пластмассы	2
893.	Кофейник:	
	алюминиевый	5
	латунно-никелированный	6
	фарфоровый	3
894.	Креманка:	
	из нержавеющей стали	6
	мельхиоровая	7

895.	Кружка:	
	эмалированная	2
	пластмассовая	1
	фарфоровая	1,5
	полуфарфоровая	1
	нержавеющей стали	4
	из термостойкого стекла	2
896.	Кольцо для салфеток:	
	алюминиевое анодированное	5
	из нержавеющей стали	6
	мельхиоровое	7
897.	Клеенка настольная на основе	1
898.	Клеенка настольная без основы (синтетическая), пленка полиэтиленовая кв.метров	0,5
899.	Ложка столовая:	
	алюминиевая	2
	из нержавеющей стали	6
	мельхиоровая	7
	пластмассовая	1
900.	Ложка десертная:	
	из нержавеющей стали	6
	мельхиоровая	7
901.	Ложка чайная:	
	алюминиевая	2
	из нержавеющей стали	6
	мельхиоровая	7
	пластмассовая	1
902.	Ложка кофейная мельхиоровая	7
903.	Ложка разливательная:	
	алюминиевая штампованная	1
	алюминиевая литая	3
	из нержавеющей стали	6
	мельхиоровая	7
904.	Миска:	
	алюминиевая	3
	пластмассовая	1
	из нержавеющей стали	6
905.	Масленка:	
	фарфоровая	2
	стеклянная	1,5
	пластмассовая	1
906.	Молочник фарфоровый	4
907.	Набор столовых приборов:	

	алюминиевый	2
	из нержавеющей стали	4
908.	Нож столовый и десертный:	
	из нержавеющей стали	6
	мельхиоровый	7
	пластмассовый	1
909.	Поднос столовый (компакт –поднос) и подставка под графин:	
	алюминиевый	2
	пластмассовый	1
	из нержавеющей стали	6
	мельхиоровый	7
910.	Прибор для специй:	
	алюминиевый	2
	пластмассовый	1
	полуфарфоровый	1
	стеклянный в оправе из нержавеющей стали	3
911.	Подставка под приборы для специй из нержавеющей стали	5
912.	Подстаканник:	
	универсальный	6
	алюминиевый анодированный	4
	из нержавеющей стали	6
	мельхиоровый	7
913.	Полоскательница:	
	пластмассовая	1
	фарфоровая	2
	стеклянная	1,5
	латунно-никелированная	6
914.	Подливочник (соусник) фарфоровый	3
915.	Подставка под бачок и чайник:	
	алюминиевая	3
	пластмассовая	1
	из нержавеющей стали	6
916.	Подставка под нож и вилку:	
	алюминиевая анодированная	4
	из нержавеющей стали	6
	латунно-никелированная	6
	мельхиоровая	7
917.	Перечница:	
	фарфоровая	2
	стеклянная	1,5
	пластмассовая	2
918.	Розетка (блюдце) для варенья:	

	фарфоровая	2
	стеклянная	1,5
919.	Салатник:	
	фарфоровый	2
	стеклянный	1,5
	пластмассовый	1
920.	Сахарница:	
	фарфоровая	2
	стеклянная	1,5
	пластмассовая	1
921.	Солонка:	
	фарфоровая	2
	стеклянная (флакон)	1,5
	пластмассовая	1
922.	Селедочница:	
	фарфоровая	4
	стеклянная	1,5
	пластмассовая	1
923.	Сервизы столовый, чайный и кофейный фарфоровые	5
924.	Стакан чайный:	
	стеклянный	0,5
	пластмассовый	1
925.	Стакан для соков стеклянный от 100 –до 150 грамм	1
926.	Судок индивидуальный комбинированный	1,5
927.	Судок из двух и трех кастрюль:	
	алюминиевый	3
	из нержавеющей стали	6
928.	Супница пластмассовая	1
929.	Скатерть льняная	3
930.	Салфетка льняная	3
931.	Тарелка глубокая:	
	фарфоровая	1,5
	полуфарфоровая	1
	пластмассовая	1
	алюминиевая	3
	из нержавеющей стали	6
	из термостойкого стекла	2
932.	Тарелка мелкая:	
	фарфоровая	1,5
	полуфарфоровая	1
	пластмассовая	1
	алюминиевая	3

	из нержавеющей стали	6
	из термостойкого стекла	2
933.	Тарелка десертная:	
	фарфоровая	1,5
	полуфарфоровая	1
	пластмассовая	1
	алюминиевая	3
	из термостойкого стекла	2
934.	Тарелка пирожковая:	
	фарфоровая	1,5
	полуфарфоровая	1
	пластмассовая	1
	из термостойкого стекла	2
935.	Чайник:	
	алюминиевый литой	4
	латунно-никелированный	5
	из нержавеющей стали	6
936.	Чайник для заварки чая:	
	фарфоровый	3
	латунно-никелированный	5
937.	Чашки чайная и кофейная:	
	фарфоровые	2
	полуфарфоровые	1,5
938.	Чаша суповая фарфоровая	4
	эмалированная	2
	Кухонная посуда и инвентарь	
939.	Бидон для растительного масла	4
940.	Бочка стальная для растительного масла	6
941.	Бак для воды оцинкованный	4
942.	Бак для пищевых отходов:	
	оцинкованный	2
	алюминиевый	2
	из нержавеющей стали	4
943.	Ведро эмалированное с крышкой и оцинкованное	2
944.	Вилка для вынимания мяса	5
945.	Вилка транжирная	4
946.	Венчик металлический	3
947.	Веселка деревянная	1
948.	Воронка металлическая	3
949.	Дуршлаг алюминиевый (цедилка)	3
950.	Доска для разделки продуктов:	
	деревянная	1

	пластмассовая	1,5
951.	Котел наплитный:	
	алюминиевый	3
	из нержавеющей стали	5
952.	Котломер металлический	4
953.	Консервовскрыватель:	
	ручной	2
	механический	-
954.	Колода для рубки мяса деревянная	1
955.	Лист кондитерский	2
956.	Лопатка поварская (для твердых жиров):	
	алюминиевая	2
	из нержавеющей стали	4
	деревянная	1
957.	Насос ручной (помпа) для перекачки растительного масла	5
958.	Противень	2
959.	Нож овощной	1
960.	Нож хлеборезный	2
961.	Ножи специальные поварские (комплект из трех ножей)	2
962.	Сотейник алюминиевый	3
963.	Сотейник из нержавеющей стали	4
964.	Сковорода чугунная (алюминиевая)	4
965.	Секач	5
966.	Сито металлическое	2
967.	Скалка деревянная	2
968.	Совок металлический	3
969.	Сковородник	4
970.	Термосы ТВН-12 литров (ТН-36 литров)	4
971.	Таз оцинкованный	2
972.	Топор для рубки мяса	6
973.	Терка:	
	металлическая	2
	пластмассовая	1
974.	Тяпка для отбивания мяса	5
975.	Толкушка деревянная	1
976.	Фляга алюминиевая для молока, растительного масла или овощей	4
977.	Фляга металлическая	6
978.	Котелок металлический	6
979.	Формы для кондитерских изделий и заливных блюд	3
980.	Шумовка:	
	алюминиевая	2
	из нержавеющей стали	4

981.	Чумичка:	
	алюминиевая	2
	из нержавеющей стали	4
982.	Черпак алюминиевый	2
983.	Щётка для мытья котлов	1
984.	Щётка - душ для обмывания мяса	2
	Технологическое оборудование	
985.	Автомат котлетный	8
986.	Линии самообслуживания всех типов	8
987.	Линия комплектования блюд	8
988.	Машина для очистки картофеля	8
989.	Машины универсальные кухонные:	
	общего назначения	8
	для овощных цехов	8
	для мясорыбных цехов	8
990.	Машина овощерезательная	8
991.	Машина для резки вареных овощей	8
992.	Машина протирочная	8
993.	Машина шинковальная	8
994.	Машина посудомоечная	8
995.	Мармит:	
	электрический	8
	электрический передвижной	8
996.	Мясорубка:	
	механическая	8
	ручная	5
997.	Маслоделитель	5
998.	Кипятильник электрический	8
999.	Котлы пищеварочные	8
1000.	Микроволновая печь (печь СВЧ)	7
1001.	Плита электрическая	8
1002.	Раздаточное оборудование для госпиталей и лазаретов	8
1003.	Сковорода электрическая	8
1004.	Самовар электрический	8
1005.	Термоконтейнер	6
1006.	Установка для дозирования воды	8
1007.	Фритюрница электрическая	8
1008.	Хлеборезка механическая	8
1009.	Шкаф или печь жарочные электрические	8
1010.	Шкаф пекарский	8
1011.	Шкаф тепловой сквозной	8
1012.	Электрополотенце	8

	Холодильное оборудование	
1013.	Камера холодильная	8
1014.	Холодильник бытовой электрический	8
1015.	Шкаф холодильный	8
1016.	Прилавки и витрины охлаждаемые	8
	Весоизмерительные приборы	
1017.	Весы настольные (чашечные и циферблатные)	5
1018.	Весы товарные	5
1019.	Разновесы и гири к весам	5
	Немеханическое оборудование	
1020.	Ванна для мытья посуды одно, двух и трехсекционная,	
	в т.ч. двухмодульная трехсекционная:	
	алюминиевая	7
	из нержавеющей стали	7
1021.	Ванна для мытья посуды одно, двух и трех секционная	7
1022.	Ванна для овощного цеха и мытья кухонной посуды	7
1023.	Ванна передвижная:	
	алюминиевая	7
	из нержавеющей стали	7
1024.	Емкость функциональная	7
1025.	Кассета под столовую посуду	7
1026.	Кассета для пищеварочных котлов	7
1027.	Контейнер для хранения картофеля	7
1028.	Комплект тары для продуктов:	
	алюминиевый	7
	из нержавеющей стали	7
1029.	Подставка подсобная под котлы наплитные	7
1030.	Подставка под весы товарные и шкафы холодильные	7
1031.	Стеллаж:	
	для хранения столовой и кухонной посуды	7
	для хранения продуктов	7
	для хранения хлеба в лотках	7
1032.	Стеллаж передвижной	7
1033.	Стеллаж передвижной универсальный	7
1034.	Стойка для поварского инвентаря	7
1035.	Стол производственный:	
	с крышкой из алюминия	7
	с крышкой из нержавеющей стали	7
1036.	Стол для переборки круп:	
	с крышкой из алюминия	7
	с крышкой из нержавеющей стали	7
1037.	Стол для дочистки картофеля:	

	с крышкой из алюминия	7
	с крышкой из нержавеющей стали	7
1038.	Стол для сбора остатков пищи:	
	с крышкой из алюминия	7
	с крышкой из нержавеющей стали	7
1039.	Стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд:	
	с крышкой из алюминия	7
	с крышкой из нержавеющей стали	7
1040.	Стол-шкаф для чистки кухонной посуды:	
	с крышкой из алюминия	7
	с крышкой из нержавеющей стали	7
1041.	Стол для установки хлеборезки:	
	с крышкой из алюминия	7
	с крышкой из нержавеющей стали	7
1042.	Стол производственный специальный	7
1043.	Стойка для хранения кухонного инвентаря	7
1044.	Стойка или кронштейн для подвешивания мясных туш	7
1045.	Стойка для уборочного инвентаря	7
1046.	Тележка для подвоза пищи и сбора посуды алюминиевая или комбинированная	7
1047.	Тележка для хранения и подвоза чистой столовой посуды	7
1048.	Тележка подъемная для загрузки котлов	7
1049.	Тележка для подвоза пищи и сбора использованной посуды	7
1050.	Шкаф для хранения хлеба на тарелках и сахара в сахарницах	7
1051.	Ящик-носилки для мяса, рыбы или овощей:	
	алюминиевый	7
	из нержавеющей стали	7
1052.	Термометр	8
1053.	Психрометр	8
1054.	Инструмент для вскрытия тары	2
1055.	Рукомойник одно сосковый:	
	пластмассовый	1,5
	алюминиевый	4
1056.	Нож хозяйственный	1
1057.	Морозильный ларь (шкаф)	8
1058.	Дежа	5

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

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Кому положено	Количество
1. Средства приготовления, хранения и переноса пищи				
1059.	Кухня переносная	комплект	Воинским частям оперативного назначения (количество питающихся, в соответствии с техническими характеристиками кухни)	1
1060.	Плита переносная	штука	Управлениям бригад	2
			Воинским частям на каждый взвод обеспечения	2
1061.	Термос ТВН-12	штука	Воинским частям для укомплектования кухонь из расчета: на каждую автомобильную и прицепную кухни;	6
			на каждую переносную кухню	2
			Всем остальным воинским частям количество термосов определяется из расчета численности личного состава 1) до 500 человек на каждые 50 человек	1
1062.	Термос ТН-36	штука	1) воинским частям на каждые 100 человек	1
1063.	Термос-ящик Т- 15 М	штука	всем воинским частям	3
2. Средства полевого хлебопечения				
1064.	Комплект хлебопекарни с двумя печами	штук	Бригадам, которым по условиям дислокации необходимо производить самостоятельную выпечку хлеба из расчета на каждые 5000 человек	1
1065.	Комплект хлебопекарни с одной печью	штук	Воинским частям (подразделениям), находящихся временно или постоянно в отрыве от своих частей, при невозможности обеспечения их хлебом с местных или полевых хлебозаводов (хлебопекарен) из расчета: на воинскую часть (подразделение) численностью до 500 человек.	1
3. Средства доставки и хранения воды				
1066.	Цистерна для воды переносная	штук	воинским частям из расчета на каждую кухню прицепную	1

Примечание:

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

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

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

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

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Наименование норм
			Продовольственный склад воинской части
Включаются в штаты и табели			
1067.	Электрокар 2 тонны*	шт	1
Включаются в табели			
1068.	Поддон плоский, стоечный специальный**	шт	10
1069.	Тележка грузовая с гидравлическим подъемом вил	шт	2

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

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Наименование норм
			Продовольственный склад воинской части и военно-учебного заведения
1070.	Брезент бунтовой	комплект	8
1071.	Брезент для укрытия продовольствия на автомобилях размером 3,4х4,6 метров	шт	10
1072.	Кружка мерная 0,25 литров	шт	1
	0,5 литров	шт	1
	1 литровая	шт	1
1073.	Фонарь аккумуляторный или «Летучая мышь»	шт	5
1074.	Набор инструмента для вскрытия тары	шт	1