

МИНИСТР ОБОРОНЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ
от 21 июня 2011 г. N 888

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ РУКОВОДСТВА
ПО ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОЕННОСЛУЖАЩИХ
ВООРУЖЕННЫХ СИЛ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ И НЕКОТОРЫХ ДРУГИХ
КАТЕГОРИЙ ЛИЦ, А ТАКЖЕ ОБЕСПЕЧЕНИЮ КОРМАМИ (ПРОДУКТАМИ)
И ПОДСТИЛОЧНЫМИ МАТЕРИАЛАМИ ШТАТНЫХ ЖИВОТНЫХ ВОИНСКИХ
ЧАСТЕЙ В МИРНОЕ ВРЕМЯ**

1. Утвердить и ввести в действие Руководство по продовольственному обеспечению военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации и некоторых других категорий лиц, а также обеспечению кормами (продуктами) и подстилочными материалами штатных животных воинских частей в мирное время (приложение N 1 к настоящему Приказу).

2. Признать утратившими силу:

Приказы Министра обороны Российской Федерации согласно приложению N 2 к настоящему Приказу;

пункт 1 приложения к Приказу Министра обороны Российской Федерации от 27 августа 2008 г. N 454 "О внесении изменений в приказы Министра обороны Российской Федерации" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 6 октября 2008 г., регистрационный N 12401).

Министр обороны
Российской Федерации
А.СЕРДЮКОВ

Приложение N 1
к Приказу Министра обороны
Российской Федерации
от 21 июня 2011 г. N 888

**РУКОВОДСТВО
ПО ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОЕННОСЛУЖАЩИХ
ВООРУЖЕННЫХ СИЛ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ И НЕКОТОРЫХ ДРУГИХ
КАТЕГОРИЙ ЛИЦ, А ТАКЖЕ ОБЕСПЕЧЕНИЮ КОРМАМИ (ПРОДУКТАМИ)
И ПОДСТИЛОЧНЫМИ МАТЕРИАЛАМИ ШТАТНЫХ ЖИВОТНЫХ ВОИНСКИХ
ЧАСТЕЙ В МИРНОЕ ВРЕМЯ**

I. Общие положения

1. Настоящее Руководство устанавливает:

порядок продовольственного обеспечения военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации <*> и некоторых других категорий лиц (далее именуются - военнослужащие), указанных в нормах продовольственного обеспечения: N 1 (общевойсковой паек), N 2 (летный паек), N 3 (морской паек), N 4 (подводный паек), N 5 (лечебный паек), утвержденных Постановлением Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. N 946 "О продовольственном обеспечении военнослужащих и некоторых других категорий лиц, а также об обеспечении кормами (продуктами) штатных животных воинских частей и

организаций в мирное время" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, N 2, ст. 80, N 50, ст. 5959; 2009, N 34, ст. 4202, 2017, N 21, ст. 3024) (далее именуется - Постановление), в норме для обучающихся в общеобразовательных организациях со специальными наименованиями "президентское кадетское училище", "суворовское военное училище", "нахимовское военно-морское училище", "кадетский (морской кадетский) военный корпус", "кадетский корпус", "казачий кадетский корпус", в профессиональной образовательной организации со специальным наименованием "военно-музыкальное училище" и в кадетских корпусах военных образовательных организаций высшего образования Министерства обороны Российской Федерации, реализующих образовательные программы по специальностям и направлениям подготовки в области обороны и безопасности государства <*> (далее именуется - норма N 6 (кадетский паек)), в рационах питания, рационах выживания, аварийных рационах, бортовых пайках, комплектах аварийного запаса, временных нормах продовольственных пайков, установленных настоящим Руководством (далее именуются - нормы продовольственного обеспечения), порядок организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях;

<*> Далее в тексте настоящего Руководства, если не оговорено особо, для краткости будут именоваться: Вооруженные Силы Российской Федерации - Вооруженными Силами; Министерство обороны Российской Федерации - Министерством обороны; Продовольственное управление Министерства обороны Российской Федерации - Продовольственным управлением; Главное военно-медицинское управление Министерства обороны Российской Федерации - Главным военно-медицинским управлением; Главный центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства обороны Российской Федерации - Главным центром государственного санитарно-эпидемиологического надзора; центры государственного санитарно-эпидемиологического надзора видов Вооруженных Сил Российской Федерации, оперативно-стратегических командований, флотов, родов войск Вооруженных Сил Российской Федерации, объединений и гарнизонов - центрами государственного санитарно-эпидемиологического надзора; центральные органы военного управления, объединения, соединения, воинские части, организации Вооруженных Сил Российской Федерации - воинскими частями; штатные животные воинских частей - штатными животными.

<*> Сноска исключена. - Приказ Министра обороны РФ от 25.02.2016 N 91.

<*> Часть 3 статьи 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации 2012, N 53 (ч. I), ст. 7598; 2017, N 31 (ч. I), ст. 4765).

порядок обеспечения кормами (продуктами) и подстилочными материалами штатных животных;

порядок обеспечения воинских частей техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы;

нормы обеспечения подстилочными материалами штатных животных, а также нормы замены одних подстилочных материалов другими (приложение N 1 к настоящему Руководству);

перечень категорий граждан и организаций, имеющих право на обеспечение продовольствием, техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы за плату из объемов закупок, произведенных Министерством обороны (приложение N 2 к настоящему Руководству);

рационы питания (приложение N 3 к настоящему Руководству), рационы выживания (приложение N 4 к настоящему Руководству), аварийные рационы (приложение N 5 к настоящему Руководству), бортовые пайки (приложение N 6 к настоящему Руководству), комплекты аварийного запаса (приложение N 7 к настоящему Руководству) для обеспечения военнослужащих;

нормы обеспечения кормами (продуктами) штатных животных (приложение N 8 к настоящему Руководству);

нормы замены одних продуктов другими при организации продовольственного обеспечения военнослужащих, а также нормы замены одних кормов (продуктов) другими при обеспечении штатных животных (приложение N 9 к настоящему Руководству);

временные нормы продовольственных пайков для военнослужащих, выполняющих специальные и другие задачи или находящихся в особых климатических условиях (приложение N 10 к настоящему Руководству);

норму N 6 (кадетский паек) (приложение N 11 к настоящему Руководству).

II. Порядок продовольственного обеспечения военнослужащих, порядок организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях

Планирование и организация продовольственного обеспечения военнослужащих

2. Продовольственным обеспечением военнослужащих является комплекс мероприятий, выполняемых должностными лицами воинских частей, по планированию и организации обеспечения воинских частей продовольствием, по планированию и организации питания военнослужащих.

3. Продовольственное обеспечение военнослужащих осуществляется на основании планов обеспечения войск (сил) продовольствием, которые составляются:

Продовольственным управлением - по оперативно-стратегическим командованиям, флотам;

продовольственной службой оперативно-стратегического командования, флота - по прикрепленным на довольствие объединениям, соединениям и комплексным базам материально-технического обеспечения;

продовольственной службой довольствующего объединения - по прикрепленным на довольствие соединениям и воинским частям.

Контроль за своевременной и полной выборкой назначенных для обеспечения воинских частей объемов продовольствия осуществляют командиры воинских частей.

4. Методика и сроки составления планов обеспечения войск (сил) продовольствием устанавливаются Продовольственным управлением.

Порядок зачисления военнослужащих на продовольственное обеспечение (снятия с продовольственного обеспечения)

5. Военнослужащие зачисляются на продовольственное обеспечение приказом командира воинской части. Основанием для их зачисления на продовольственное обеспечение являются:

аттестат военнослужащего и предписание, или командировочное удостоверение, или отпускной билет, или направление (путевка) на лечение, стационарное обследование, освидетельствование в военно-медицинское учреждение;

рапорт военнослужащего, старшего воинской команды, командира подразделения.

При прибытии военнослужащего в воинскую часть без аттестата военнослужащего он зачисляется на продовольственное обеспечение приказом командира воинской части на основании его рапорта, в котором указываются причины отсутствия аттестата военнослужащего и по какое число военнослужащий обеспечен питанием, продовольственным пайком или продовольственно-путевыми деньгами <*>. В случае срочного поступления на лечение в военно-медицинское учреждение военнослужащий зачисляется на продовольственное обеспечение на основании приказа начальника военно-медицинского учреждения. Одновременно из воинской части, из которой убыл военнослужащий, запрашивается его аттестат (заверенная копия талона аттестата).

<*> Заместителем Министра обороны Российской Федерации, отвечающим за материально-техническое

обеспечение войск (сил), обеспечивается подготовка проекта приказа Министра обороны Российской Федерации, определяющего размер продовольственно-путевых денег для военнослужащих, предусмотренных подпунктом "б" пункта 4 постановления, по согласованию с заместителем Министра обороны Российской Федерации, отвечающим за организацию финансового обеспечения войск (сил).

6. Военнослужащие, продовольственное обеспечение которых осуществляется не постоянно, а в определенные нормами продовольственного обеспечения сроки (периоды), зачисляются на продовольственное обеспечение приказом командира воинской части на основании рапорта военнослужащего, старшего воинской команды, командира подразделения.

Для военнослужащих, прибывших из другой воинской части, продовольственное обеспечение которых осуществляется со дня прибытия в определенные нормами продовольственного обеспечения сроки (периоды), основанием для зачисления на продовольственное обеспечение кроме рапорта является предписание, или командировочное удостоверение, или направление (путевка) на лечение, стационарное обследование, освидетельствование в военно-медицинское учреждение и выписка из приказа командира воинской части, в которой военнослужащий проходит военную службу, или отпускной билет.

7. Летному составу экипажей самолетов и вертолетов и инженерно-техническому составу авиации, привлекаемому для сопровождения этих самолетов и вертолетов, для питания в столовых на военных аэродромах по маршруту перелета, а также гражданскому персоналу для получения лечебно-профилактического и специального питания выдаются по раздаточным ведомостям талоны на получение питания (далее именуются - талоны), которые изготавливаются централизованно.

При получении талонов летный состав экипажей самолетов и вертолетов и инженерно-технический состав авиации, привлекаемый для сопровождения этих самолетов и вертолетов, снимаются с продовольственного обеспечения с выдачей аттестатов военнослужащего. При выдаче талона на его лицевой стороне указываются условное наименование воинской части, фамилия и инициалы лица, которому выдается талон, срок его действия, подпись должностного лица, выдавшего талон, заверенная печатью установленного образца.

Обеспечение питанием по талонам производится на отдельные приемы пищи.

При отпуске готовой пищи начальник столовой (инструктор-повар) делает на лицевой стороне талона надпись "Выдан завтрак (обед, ужин)" с указанием даты и времени. Использованные талоны подлежат сдаче в продовольственную службу воинской части.

8. Продовольственное обеспечение гражданского персонала, входящего в штатные экипажи надводных кораблей и судов обеспечения (содержащегося по штату на этих кораблях и судах), осуществляется по месту исполнения ими трудовых обязанностей (пребывания на корабле или судне) или в столовой береговой базы на основании заявлений о постановке на продовольственное обеспечение и приказа командира воинской части.

В дни, не связанные с выполнением своих трудовых обязанностей (дополнительные дни отдыха, выходные и праздничные дни), гражданский персонал, входящий в штатные экипажи надводных кораблей и судов обеспечения, находящихся в пунктах базирования, не проживающий на корабле (судне), вместо питания обеспечивается продовольствием.

Гражданский персонал, входящий в штатные экипажи судов обеспечения, на которых по техническому проекту не предусмотрены камбуз и оборудование для приготовления пищи, по решению командира соединения прикрепляется на продовольственное обеспечение к ближайшим судам, на которых имеются возможности по приготовлению пищи и организации питания, или к береговой базе.

9. Военнослужащие снимаются с продовольственного обеспечения на основании приказа командира воинской части об убытии с выдачей им аттестатов военнослужащего.

Военнослужащие, продовольственное обеспечение которых осуществляется не постоянно, а в определенные нормами продовольственного обеспечения сроки (периоды), снимаются с продовольственного обеспечения на основании приказа командира воинской части. Аттестаты военнослужащего им, а также военнослужащим, увольняемым в запас, не выдаются.

Снятие с продовольственного обеспечения производится:

военнослужащих, исключенных из списков личного состава воинской части, - со дня, следующего за днем исключения;

курсантов военно-образовательных учреждений профессионального образования - со дня исключения из списков личного состава военно-образовательных учреждений профессионального образования;

военнослужащих, убывающих из воинской части в командировку (отпуск), - со дня убытия;

военнослужащих, самовольно оставивших воинскую часть, - со дня установления факта оставления воинской части.

10. Если воинская часть прикреплена на продовольственное обеспечение к другой воинской части, то в довольствующую воинскую часть представляются выписки из приказа командира воинской части, прикрепленной на продовольственное обеспечение, о прибытии (убытии) и зачислении на продовольственное обеспечение (снятии с продовольственного обеспечения) военнослужащих.

Порядок организации питания военнослужащих в стационарных условиях

11. Для обеспечения питанием военнослужащих штатами воинских частей предусматриваются столовые, которые по технологическому процессу приготовления пищи подразделяются на столовые полного цикла, фабрики-столовые, доготовочные, раздаточные.

При отсутствии в воинской части офицерской столовой питание офицеров осуществляется в отдельно оборудованных помещениях (обеденных залах) солдатских (матросских) столовых.

Питание штатных экипажей кораблей и судов обеспечения организуется через камбузы, кают-компании кораблей и судов обеспечения, столовые плавучих и береговых баз.

12. Штатное количество поваров в воинских частях устанавливается исходя из норм трудового законодательства.

При организации питания военнослужащих не допускается снижение укомплектованности штатных должностей поварского состава менее 70%.

При организации питания военнослужащих воинской части через предприятия общественного питания от 70 до 100% должностей поварского состава по штату мирного времени содержатся вакантными.

Для работы в столовой привлекаются все повара, состоящие в штате воинской части, за исключением поваров, которые осуществляют приготовление пищи для подразделений, действующих в отрыве от пункта дислокации воинской части.

При организации питания военнослужащих одной воинской части через столовую другой воинской части повара и начальник столовой прикрепленной на продовольственное обеспечение воинской части привлекаются для работы в столовой, в которой организовано питание военнослужащих.

13. В столовой воинской части обработка продуктов, приготовление пищи и ее раздача производятся с соблюдением требований санитарных правил и норм.

К работе в столовой воинской части (на средствах хлебопечения) допускаются повара и пекари, имеющие специальное образование, прошедшие предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющие личную медицинскую книжку, в которую вносятся результаты медицинских исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметки о прохождении гигиенической подготовки и аттестации. Они обеспечиваются специальной одеждой по установленным нормам.

Лица, постоянно работающие на объектах продовольственной службы (начальники столовых и складов, кладовщики, специалисты по ремонту холодильного и технологического оборудования, экспедиторы,

водители специальных автомобилей, предназначенных для подвоза скоропортящихся продуктов и хлеба), также обеспечиваются спецодеждой по установленным нормам и допускаются к работе только после прохождения предварительного медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации <*>.

<*> Пункт 2 статьи 36 Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2017, N 31 (ч. I), ст. 4770); пункты 1, 2 приложения 1 к Приказу Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 29 июня 2000 г. N 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 июля 2000 г., регистрационный N 2321).

Лица, назначаемые в состав суточного наряда для работы в столовой воинской части, перед заступлением на дежурство (вахту на камбузе) подвергаются медицинскому осмотру дежурным врачом (фельдшером). Не допускаются к работе в столовой воинской части лица, не прошедшие медицинский осмотр.

14. Суточный наряд в столовую воинской части для выполнения подсобных работ назначается из расчета: до 100 человек, питающихся в столовой, - 3 - 4 человека, на каждые последующие 75 человек - дополнительно выделяется по 2 человека.

В суточный наряд по столовой не назначаются суворовцы, нахимовцы, кадеты, воспитанники воинских частей, музыкантские воспитанники штатных военных оркестров, военнослужащие, проходящие военную службу по контракту.

Лица суточного наряда, назначенные в столовую, к обработке мяса и рыбы, приготовлению и раздаче пищи, порционированию масла коровьего, сыра, разливанию компота (киселя), молока коровьего, сока плодового и ягодного, очистке и нарезке вареного картофеля и овощей, а также для мытья котлов пищеварочных (за исключением котлов наплитных) не привлекаются.

Список лиц, допущенных к несению службы дежурным по столовой на текущий месяц, утверждается командиром воинской части. Начальники столовых и продовольственных складов, повара воинской части в состав суточного наряда не назначаются.

При заступлении в наряд дежурный по столовой принимает по описи на ответственное хранение находящееся в столовой имущество. В случае обнаружения недостачи или порчи имущества проводится служебное разбирательство, по результатам которого виновные лица привлекаются к материальной ответственности в соответствии с действующим законодательством.

15. Ответственность за организацию и состояние питания военнослужащих в стационарных условиях несут командиры воинских частей.

Командир воинской части обеспечивает на объектах продовольственной службы:

выполнение требований санитарного и ветеринарного законодательства, а также постановлений, предписаний, ветеринарно-санитарных заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический и ветеринарно-санитарный надзор;

проведение медицинской службой воинской части объективных методов контроля;

осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил, проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при получении, транспортировке, хранении и выдаче продовольствия, приготовлении и выдаче готовой пищи (в том числе путем проведения лабораторных исследований и испытаний) в соответствии с разработанными программами <*>.

<*> Приложение 4 к Постановлению Главного государственного санитарного врача Российской

Федерации от 30 июля 2002 г. N 26 "О введении программ производственного контроля" (по заключению Министерства юстиции Российской Федерации от 1 августа 2002 г. N 07/7307-ЮД в государственной регистрации не нуждается).

16. Начальник столовой воинской части организует:

своевременное и качественное приготовление пищи, сохранность и полноту доведения до военнослужащих продуктов, положенных по нормам продовольственных пайков;

правильную эксплуатацию и сохранность технологического и холодильного оборудования, столово-кухонной посуды и инвентаря;

специальную подготовку и работу поваров и лиц суточного наряда по столовой, утверждает график их работы;

соблюдение требований санитарных правил и норм при обработке продуктов, приготовлении, раздаче и хранении пищи, мытье посуды;

содержание столовой и прилегающей к ней территории в образцовом состоянии;

выполнение мероприятий производственного контроля (в пределах своей компетенции).

Начальник столовой:

распределяет совместно с дежурным по столовой обязанности между лицами суточного наряда по столовой;

проводит инструктаж поваров и лиц суточного наряда по столовой по соблюдению требований безопасности при выполнении работ;

немедленно докладывает по подчиненности и дежурному по воинской части обо всех недостатках в работе суточного наряда по столовой, неисправностях коммуникаций, о несоответствии полученного со склада продовольствия, неудовлетворительном санитарном состоянии столовой и нарушениях, не позволяющих обеспечить в полном объеме соблюдение требований санитарных правил и норм;

проверяет наличие личных медицинских книжек у каждого повара, контролирует своевременное прохождение поварами предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров, ведет журнал их осмотра;

ежегодно организует профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию поваров <*>;

<*> Пункт 3 приложения 1 к Приказу Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 29 июня 2000 г. N 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций".

обеспечивает поваров и лиц суточного наряда по столовой специальной одеждой;

принимает участие в составлении раскладок продуктов и проведении контрольно-показательных варок пищи;

контролирует получение инструктором-поваром, старшим поваром продуктов с продовольственного склада в столовую по количеству и качеству, а также полноту их закладки в котел в соответствии с раскладкой продуктов, правильность их кулинарной обработки и выход готовых блюд;

ведет учет оборудования, столово-кухонной посуды (в том числе книгу регистрации боя посуды), инвентаря и другого имущества, следит за их состоянием и сохранностью;

ведет учет сэкономленных продуктов в столовой, организует сбор и правильное использование пищевых

отходов.

17. В целях профилактики пищевых отравлений и заболеваний острыми кишечными инфекциями должностные лица продовольственной службы воинской части:

строго выполняют санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к подвозу, приему, хранению и выдаче пищевых продуктов в столовую, кулинарной обработке продуктов, приготовлению, хранению и выдаче готовой пищи военнослужащим, содержанию и эксплуатации объектов продовольственной службы воинской части;

неукоснительно соблюдают правила личной гигиены.

Начальник продовольственной службы воинской части:

обеспечивает выполнение на объектах продовольственной службы санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к питанию военнослужащих;

участвует в разработке совместно с начальником медицинской службы воинской части основных мероприятий по профилактике пищевых отравлений и заболеваний острыми кишечными инфекциями и организует выполнение мероприятий, возложенных на продовольственную службу воинской части;

проводит занятия с младшими специалистами продовольственной службы по выполнению санитарно-эпидемиологических требований и соблюдению правил личной гигиены.

В ходе выполнения мероприятий по ликвидации очага пищевых отравлений и заболеваний острыми кишечными инфекциями начальник продовольственной службы совместно с начальником медицинской службы воинской части:

разрабатывает план основных мероприятий по ликвидации очага пищевых отравлений и заболеваний острыми кишечными инфекциями и организует его выполнение;

немедленно докладывает начальнику продовольственной службы оперативно-стратегического командования, флота о выявлении больных, а также о мерах, принятых по предупреждению распространения заболеваний.

18. Столовая воинской части должна иметь необходимые производственные, вспомогательные, бытовые и технические помещения, обеденные залы, инженерные коммуникации, оборудование и имущество, обеспечивающие технологический процесс приготовления пищи и ее прием военнослужащими, соблюдение требований санитарных правил и норм.

Наличие помещений столовых воинских частей (камбузов, кают-компаний кораблей и судов), хлебозаводов и хлебопекарен, их площади, планировка и оборудование определяются ведомственными строительными нормами, согласованными с Продовольственным управлением. Технологическая часть проектов строительства и реконструкции столовых (камбузов) согласовываются с Продовольственным управлением, а проекты капитального ремонта - с продовольственной службой оперативно-стратегических командований, флотов.

19. В крупных гарнизонах (базовых военных городках) проектируются фабрика-столовая и доготовочные столовые.

Фабрика-столовая предназначена для:

приготовления пищи и организации питания военнослужащих;

централизованного приготовления мясных и рыбных блюд (полуфабрикатов), овощных полуфабрикатов, кондитерских изделий для военнослужащих гарнизона (базового военного городка). Централизованное приготовление полуфабрикатов и блюд, кондитерских изделий на фабрике-столовой осуществляется по технологическим инструкциям, по нормативной и технической документации при наличии санитарно-эпидемиологического заключения, выданного центрами государственного санитарно-эпидемиологического надзора;

передачи готовой пищи (полуфабрикатов) в доготовочные столовые воинских частей (при гарантированном сроке хранения в термосах не более 3 ч, включая время транспортировки) <*>.

<*> Пункт 9.9 главы 9 Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г., введенных в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 г. N 31 "О введении в действие санитарных правил" (зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 7 декабря 2001 г., регистрационный N 3077).

В обеденных залах фабрик-столовых устанавливаются линии раздачи пищи из расчета 1 линия на 300 - 750 питающихся.

Фабрика-столовая должна иметь цеха по производству мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов и кондитерских изделий. Под фабрикой-столовой может размещаться продовольственный склад, овощехранилище из расчета хранения 2 - 4-месячной потребности картофеля и овощей.

Доготовочные столовые предназначены для приготовления первых и третьих блюд, доведения до готовности полуфабрикатов и организации приема пищи военнослужащими. В них достаточно иметь горячий цех, оборудованный котлами для приготовления первых и третьих блюд, а также помещения для:

- перемешивания и хранения холодных закусок;
- хранения продуктов;
- мытья, сушки и хранения столово-кухонной посуды;
- пищевых отходов.

20. В зданиях общежитий, административных и учебных корпусах при наличии санитарно-эпидемиологического заключения, выданного центрами государственного санитарно-эпидемиологического надзора, могут размещаться столовые до 100 посадочных мест (до 300 питающихся) с минимальным количеством производственных и вспомогательных помещений (основной цех, помещение для первичной обработки овощей, моечное отделение), приготовление пищи в которых осуществляется с использованием полуфабрикатов высокой степени готовности.

Основной цех включает 10 технологических участков, разделенных перегородками, в том числе для:

- первичной обработки мяса и рыбы с производством из них полуфабрикатов;
- обработки вареного (жареного) мяса;
- обработки яиц куриных;
- нарезки сырых овощей;
- приготовления холодных закусок;
- приготовления изделий из теста;
- хранения хлеба;
- хранения масла и сыра;
- розлива третьих блюд и остывания сладких блюд;
- приготовления диетических блюд.

Оборудование в основном цеху размещается пристенно по периметру помещения. В середине цеха островным образом размещается участок теплового оборудования.

Для воинских частей численностью питающихся до 3000 человек проектируются столовые, предусматривающие полный технологический цикл приготовления пищи.

21. Расчет необходимого количества котлов пищеварочных производится исходя из следующих нормативов на 1 питающегося для:

первого блюда - 0,65 л;

второго блюда (в том числе 20 - 30% котлов с перемешивающим устройством) - 0,45 л;

третьего блюда - 0,3 л;

кипятка - 0,5 л;

резерва - 0,2 л.

22. Для организации питания на кораблях и судах обеспечения предусмотрены:

на кораблях, судах обеспечения I <*> и II групп - столовая, кают-компания;

<*> I группа - суда обеспечения, на которых штатный экипаж постоянно работает и проживает в течение всего времени навигации (более 40 часов).

II группа - суда обеспечения, на которых штатный экипаж периодически работает и проживает (до 40 часов).

III группа - суда обеспечения, на которых штатный экипаж находится только во время работы, а проживает на берегу.

на судах обеспечения III группы - дежурное помещение.

На судах обеспечения I группы с экипажем до 5 человек для приема пищи может использоваться камбуз, в котором размещается обеденный стол.

На судах обеспечения II группы с экипажем до 6 человек вместо столовой, кают-компании может предусматриваться дежурное помещение.

23. Каждая единица оборудования в столовой (на камбузе) закрепляется за конкретными должностными лицами, которые должны соблюдать правила эксплуатации, технического обслуживания оборудования и техники безопасности при работе на нем, следить за своевременным проведением текущего ремонта и выполнять санитарные правила и требования по его содержанию.

24. Пища в столовых воинских частей готовится по раскладке продуктов. Продукты продовольственного пайка при планировании питания распределяются по приемам пищи в соответствии с типовым распределением по группам продуктов, ассортиментом и требованиями к качеству поставляемого продовольствия.

Технологические операции по приготовлению блюд по разным нормам продовольственных пайков могут совмещаться без изменений норм закладки продуктов и выхода готовых блюд, предусмотренных раскладкой продуктов.

По норме продовольственного обеспечения N 1 (общевойсковой паек), утвержденной Постановлением, горячая пища готовится и выдается 3 раза в сутки (на завтрак, обед и ужин). Для военнослужащих, получающих при организации питания дополнительные продукты, может быть организовано четырехразовое питание.

По нормам продовольственного обеспечения N 2 - 5 (летный, морской, подводный, лечебный пайки), утвержденным Постановлением, горячая пища готовится и выдается не менее 4 раз в сутки. В дни, не связанные с исполнением обязанностей военной службы - полетов, плавания (выходные, праздничные), количество приемов пищи может быть уменьшено до 3 раз в сутки.

Часы и очередность приема пищи военнослужащими определяются командиром воинской части.

25. При организации питания членов экипажей самолетов и вертолетов при полетах, а также при нахождении самолетов и вертолетов на аэродромах (вертодромах), в том числе гражданской и экспериментальной авиации, аэродромных участках дорог, в период ожидания (подготовки к полету), когда приготовление (обеспечение) горячей пищи не представляется возможным, после последнего приема пищи, выдаются бортовые пайки.

Заявки на необходимое количество бортовых пайков подаются в продовольственную службу воинской части не позднее чем за 10 ч до вылета самолетов (вертолетов).

Бортовые пайки доставляются на аэродром к часу, указанному в заявке, и выдаются одному из членов экипажа под личную подпись.

При отмене или переносе продолжительных беспосадочных полетов на сутки и более, а также при возвращении самолета (вертолета) из полета ранее назначенного срока, выданные экипажу самолета (вертолета) бортовые пайки подлежат сдаче на продовольственный склад воинской части, члены экипажа в этом случае обеспечиваются питанием через столовые воинских частей.

Бортовые пайки для экипажей самолетов и вертолетов в полете расходуются из расчета один бортовой паек на одного человека: на первый прием пищи - через 4 ч после последнего предполетного приема пищи, и на каждые последующие 4 ч полета после последнего приема пищи.

При непрерывных полетах продолжительностью 4 - 5 ч каждому члену экипажа самолета (вертолета) выдается 1 бортовой паек.

При полетах (для вертолетов в отрыве от мест постоянной дислокации) продолжительностью свыше 8 ч на личный состав экипажей самолетов и вертолетов, получивший бортовые пайки, продукты по летному пайку на очередные приемы пищи, совпадающие по времени с полетом, в столовую не выписываются и пища не готовится.

После окончания полета летный состав зачисляется на предусмотренные очередные приемы пищи в столовой воинской части.

Дополнительно к одному бортовому пайку выдается 120 г хлеба из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта, 200 г сока плодового и ягодного натурального.

В десантируемых спасательных средствах коллективного пользования, предназначенных для оказания помощи личному составу, терпящему бедствие в акваториях Северного Ледовитого океана, бортовые пайки содержатся в количестве, определяемом типом спасательного средства.

При посадке и нахождении самолетов и вертолетов на аэродромах (вертодромах), в том числе гражданской и экспериментальной авиации, аэродромных участках дорог, в период ожидания (подготовки к полету), когда приготовление (обеспечение) горячей пищи по норме летного пайка не представляется возможным, члены экипажей указанных воздушных судов обеспечиваются одним бортовым пайком взамен одного приема пищи.

Основанием для списания в расход бортовых пайков для экипажей самолетов и вертолетов служат рапорт командира подразделения, приказ командира воинской части.

26. Планирование питания штатных экипажей надводных кораблей, судов обеспечения и подводных кораблей на период похода (автономного плавания) осуществляется соответственно по нормам продовольственного обеспечения N 3 (морской паек) и N 4 (подводный паек), утвержденным Постановлением, согласно раскладки продуктов, составляемой начальниками продовольственной и медицинской служб

соединения (объединения) надводных (подводных) кораблей при участии старшего помощника командира корабля, начальника медицинской службы и инструктора-кока (старшего кока) с учетом имеющегося ассортимента продуктов и задач, выполняемых в походе.

На основании типовой раскладки продуктов для выдачи продуктов на камбуз и контроля за качеством приготовления пищи в период похода (автономного плавания) надводного (подводного) корабля, не ведущего своего хозяйства, ежедневно оформляется раскладка-накладная.

27. Перечень категорий водолазов, которые обеспечиваются питанием по норме продовольственного обеспечения N 3 (морской паек), утвержденной Постановлением, а также перечень маяков, радиомаяков, групп средств навигационного оборудования, радионавигационных и гидрометеорологических станций (постов), контрольно-измерительных станций и других береговых объектов навигационного оборудования Военно-Морского Флота, расположенных в районах и местностях, где отсутствуют предприятия общественного питания и торговая сеть, гражданский персонал которых обеспечивается продовольственным пайком по норме продовольственного обеспечения N 1 (общевойсковой паек), утвержденной Постановлением, устанавливается главнокомандующим Военно-Морским Флотом.

28. Раскладка продуктов по норме продовольственного обеспечения N 5 (лечебный паек), утвержденной Постановлением, а также для диетического питания составляется начальником медицинской службы воинской части с участием начальника продовольственной службы (помощника командира корабля) и инструктора-повара (инструктора-кока, старшего повара, старшего кока).

При организации диетического питания в воинской части пища готовится по отдельной раскладке из продуктов, положенных по нормам продовольственного обеспечения, с частичной их заменой:

хлеба из смеси муки ржаной и муки пшеничной 1 сорта - на хлеб из муки пшеничной 1 сорта;

порошка горчичного - на масло растительное;

пасты томатной - на морковь;

огурцов и помидоров соленых, лука репчатого - на свеклу и морковь;

соков плодовых и ягодных - на фрукты сушеные.

Выдача листа лаврового, уксуса, перца исключается, а выдача соли для приготовления пищи осуществляется исходя из минимальной потребности.

Зачисление на диетическое питание производится приказом командира воинской части на основании заключения военно-врачебной комиссии (начальника медицинской службы воинской части) на срок, необходимый для лечения органов пищеварения военнослужащих.

Пища для военнослужащих с дефицитом массы тела (недостаточностью питания или пониженным питанием) готовится по отдельной раскладке продуктов по норме положенных им продовольственных пайков с учетом дополнительных продуктов. Для приготовления и выдачи пищи военнослужащим, нуждающимся в лечебном (диетическом питании) питании, а также имеющим рост 190 см и выше, назначается отдельный повар. Для приема пищи им выделяются отдельные столы.

Обеспечение питанием военнослужащих других войск, воинских формирований и органов, находящихся на излечении (обследовании, освидетельствовании) в медицинских воинских частях (подразделениях) и учреждениях Министерства обороны, организуется за счет средств федерального бюджета с последующим осуществлением централизованных взаиморасчетов с федеральными органами исполнительной власти, в которых законом предусмотрена военная и правоохранительная служба.

29. По норме продовольственного обеспечения N 6 (кадетский паек) организуется пяти- или шестизразовое питание в течение суток с таким расчетом, чтобы промежутки между приемами пищи не превышали 3,5 - 4 ч.

Распределение калорийности по приемам пищи устанавливается: на завтрак - 25%, обед - 30%, полдник - 15%, первый ужин - 25%, второй ужин - 5%.

При шестиразовом питании включается второй завтрак.

Рекомендуемая масса порций (блюд) должна составлять:

холодных закусок - 100 - 150 г;

первых блюд - 250 - 300 г;

мясных (рыбных) блюд с соусом - 100 - 120 г;

гарниров - 180 - 230 г;

напитков - 150 - 200 г.

Выдача продуктов на полдник и второй ужин может осуществляться в учебных (спальных) корпусах.

30. Изменения в утвержденную раскладку продуктов вносятся с разрешения командира воинской части и заверяются его подписью.

Раскладка продуктов составляется в пятницу текущей недели на следующую неделю отдельно по каждой норме продовольственного пайка в 3 экземплярах (при организации питания с привлечением предприятий общественного питания - в 4 экземплярах).

При составлении раскладки продуктов учитываются особенности учебного процесса воинской части, укомплектованность столовой поварским составом и его квалификация, установленный режим питания, наличие и ассортимент продуктов, наличие и состояние технологического, холодильного и немеханического оборудования в столовой, пожелания военнослужащих.

31. В целях разнообразия питания, соблюдения требований санитарных норм и правил, освежения запасов продовольствия, исходя из ассортимента и наличия продовольствия на продовольственном складе, наличия и состояния производственных помещений, оборудования, инженерных коммуникаций и с учетом особенностей организации питания в стационарных и полевых условиях (на кораблях и судах обеспечения) при организации питания и выдаче продовольственных пайков на руки применяются нормы замены одних продуктов другими.

32. Продукты с продовольственного склада в столовую воинской части для приготовления пищи отпускаются под роспись мастеру по технологии приготовления пищи (инструктору-повару, инструктору-коку, старшему повару, старшему коку) в присутствии дежурного по столовой на каждый прием пищи по требованию-накладной, выписанной в 2 экземплярах на основании раскладки продуктов и данных книги учета движения питающихся, ведущейся в воинской части должностным лицом, назначенным приказом командира воинской части. Количество питающихся по приемам пищи согласно приказам командира воинской части ежедневно перед выпиской требования-накладной доводится должностными лицами штаба воинской части и заверяется в книге учета движения питающихся подписью начальника штаба воинской части или его помощника.

Второй экземпляр требования-накладной остается у мастера по технологии приготовления пищи (инструктора-повара, инструктора-кока, старшего повара, старшего кока) для контроля, на следующий день сдается начальнику столовой для хранения и по истечении календарного года уничтожается.

33. Продукты, требующие длительной кулинарной обработки (соленая, мороженая рыба, мороженое мясо), выдаются с учетом времени, необходимого для их вымачивания или размораживания.

Отпуск продуктов со склада в столовую производится в чистую, специально предназначенную для этих целей закрытую тару, имеющую маркировку.

34. Закладка продуктов в котел производится поварами в присутствии дежурного по столовой.

До начала раздачи готовой пищи ее качество проверяется должностными лицами воинской части.

Врач (фельдшер или санитарный инструктор) совместно с дежурным по воинской части проверяет

качество готовой пищи в горячем цехе столовой (местах ее выдачи), санитарное состояние помещений столовой, столово-кухонной посуды и инвентаря. Результаты проверки врач (фельдшер или санитарный инструктор) записывает в книгу учета контроля за качеством приготовления пищи. После заключения врача (фельдшера или санитарного инструктора) пища опробуется командиром воинской части или по его указанию одним из его заместителей (помощников, начальников служб).

Опробование пищи заключается в определении ее вкусовых качеств, массы мясных (рыбных) порций, холодных закусок, первых, вторых и третьих блюд. Результаты опробования пищи записываются в книгу учета контроля за качеством приготовления пищи с выставлением оценок по каждому блюду. При обнаружении несоответствия объема, массы порций и блюд, выданных военнослужащим, относительно расчетных данных, указанных в раскладке продуктов, выявляются причины несоответствия и принимаются меры по доведению положенных норм довольствия до военнослужащих.

В установленное время дежурный по воинской части дает разрешение на выдачу пищи военнослужащим.

35. Питание военнослужащих в столовых может быть организовано методом:

сервировки столов;

с использованием линий самообслуживания с выдачей готовой пищи поварами;

с использованием линий самообслуживания с элементами "шведского стола" с привлечением поваров только для выдачи первых, вторых блюд и гарниров.

36. Подготовка обеденного зала к приему пищи производится лицами суточного наряда по столовой под руководством начальника столовой и дежурного по столовой. Температура готовой пищи к моменту ее приема личным составом должна быть: для первых блюд и чая (кофе) - не ниже +75 °С; для вторых блюд - не ниже +65 °С; компота, киселя, сока плодового и ягодного, молока коровьего кипяченого - не выше +14 °С. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или теплой плите не более 2 - 3 ч с момента приготовления. Холодные закуски, гастрономические продукты, напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение 1 ч <*>.

<*> Пункты 9.2, 9.3 главы 9 Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г., введенных в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 г. N 31 "О введении в действие санитарных правил".

Хлеб нарезается и выдается тонкими ломтиками массой 25 - 50 г. Хлебцы (галеты) взамен хлеба разрешается выдавать не более 3 раз в неделю на один из приемов пищи (при их снятии из неприкосновенных запасов в порядке освежения - не более 7 раз в неделю).

Если прием пищи военнослужащими производится в несколько смен с перерывами между сменами, превышающими 1 ч, то приготовление пищи производится для каждой смены отдельно.

37. Дежурные по подразделениям (объектам) воинской части (совместно с дневальными свободной смены) за 15 - 20 мин. до начала приема пищи строятся в определенном дежурным по воинской части месте и под командой одного из дежурных, которого назначает дежурный по воинской части, убывают в столовую для приема сервированных столов <*> и встречи подразделений.

<*> В столовых воинских частей, в которых питание военнослужащих организовано методом сервировки столов.

С разрешения дежурного по воинской части личный состав дежурной смены принимает у дежурного по

столовой сервированные столы.

После проверки соответствия количества готовых порций и военнослужащих, стоящих на довольствии, и приема сервированных столов дневальные свободной смены принимают пищу и убывают для смены дневальных, оставшихся в подразделении, а дежурные по подразделениям встречают свои подразделения перед столовой.

Военнослужащие перед каждым приемом пищи моют руки в подразделениях и прибывают в столовую в вычищенной одежде и обуви в строю под командой старшины роты или одного из заместителей командиров взводов или должностного лица подразделения, контролирующего прием пищи подчиненными военнослужащими (далее именуется - командир подразделения), который (как и дежурный по подразделению) находится в столовой и следит за порядком во время приема пищи.

По прибытии подразделений в столовую дежурные по подразделениям докладывают командиру подразделения о готовности к приему пищи. Командир подразделения с разрешения дежурного по воинской части дает команду подразделению зайти в столовую.

По команде командира подразделения военнослужащие садятся за столы, раздатчики пищи приступают к ее равномерной раздаче, военнослужащие - к приему пищи.

В обязанности старшего по столу входит осуществление контроля за доведением готовой пищи и других продуктов до каждого питающегося за столом, порядком и дисциплиной военнослужащих во время приема пищи, соблюдением культуры приема пищи, а также за сдачей столовой посуды после приема пищи.

38. В столовых воинских частей, в которых питание организовано с использованием линий самообслуживания, военнослужащие по команде командира подразделения заходят в столовую в колонну по одному, получают с линии раздачи столовые приборы, подносы, холодную закуску, первое, второе и третье блюда, а также другие продукты по норме продовольственного пайка. После приема пищи самостоятельно убирают грязную посуду.

39. Прием пищи в головных уборах, пальто (зимних полевых костюмах) и специальной (рабочей) одежде не допускается.

Лица суточного наряда по столовой принимают пищу в установленное командиром воинской части время.

Посещение столовой воинской части посторонними лицами осуществляется с разрешения командира воинской части или лица, его замещающего.

40. Для военнослужащих, выполняющих различные задания и не присутствующих в связи с этим на завтраке, обеде или ужине, оставляется соответствующий расход пищи. Заявки на оставление пищи подаются старшинами подразделений через дежурного по подразделению дежурному по столовой с указанием времени явки военнослужащих в столовую.

Во всех случаях не оставляются для хранения на следующий день <*>:

<*> Пункты 9.5, 9.6 главы 9 Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г., введенных в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 г. N 31 "О введении в действие санитарных правил".

салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и другие особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех, сроки годности на которые пролонгированы органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора);

супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;

мясо отварное порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, изделия рубленые из мяса, птицы, рыбы;

соусы, омлеты;

пюре картофельное, макароны отварные;

напитки собственного производства.

В исключительных случаях пища для отсутствующих военнослужащих с разрешения дежурного врача и с обязательной отметкой в книге по контролю за качеством приготовления пищи отбирается перед общей раздачей, охлаждается и хранится в отдельной закрытой посуде в холодильном шкафу при температуре 4 °С + 2 °С не более 6 ч. Мясные и рыбные порции содержатся отдельно от гарнира. Перед реализацией охлажденная пища проверяется врачом (фельдшером) с отметкой в книге по контролю за качеством приготовления пищи, после чего вновь подвергается тепловой обработке с повторной дегустацией. Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать 1 ч. Дальнейшее хранение пищи после повторной тепловой обработки не разрешается.

Для личного состава, не имеющего возможности прибыть в столовую до истечения установленных сроков хранения пищи, продукты в котел не закладываются. В этих случаях по указанию дежурного по воинской части пища для отсутствующих военнослужащих готовится отдельно ко времени их прибытия в столовую.

41. На кораблях готовая пища до начала ее раздачи опробуется врачом, дежурным по кораблю и командиром корабля или по его указанию одним из его заместителей (помощников). Результаты опробования пищи записываются в книгу учета контроля за качеством приготовления пищи, а на подводных лодках и кораблях, не ведущих своего хозяйства, - в раскладку-накладную.

Разрешение на выдачу пищи личному составу по указанию командира корабля дает дежурный по кораблю (на ходу - вахтенный офицер).

Матросы и старшины принимают пищу в корабельной столовой, а при ее отсутствии - в кубриках или на верхней палубе.

Офицеры, мичманы, главные корабельные старшины и главные старшины принимают пищу в кают-компаниях.

42. Военнослужащие, военная служба которых связана с выполнением работ с топливом, содержащим ядовитые компоненты, со спецвеществами и спецбоеприпасами, в условиях воздействия на организм ионизирующих излучений, обеспечиваются питанием по нормам продовольственного обеспечения N 1 (общевойсковой паек) или N 3 (морской паек), утвержденным Постановлением, с учетом дополнительных продуктов (при этом военнослужащие из числа офицеров и прапорщиков зачисляются на продовольственное обеспечение только в дни выполнения указанных работ).

Гражданскому персоналу, занятому на работах с вредными условиями труда, выдается молоко или другие равноценные пищевые продукты <*>.

<*> Приказы Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 16 февраля 2009 г. N 45н "Об утверждении норм и условий бесплатной выдачи работникам, занятым на работах с вредными условиями труда, молока или других равноценных пищевых продуктов, Порядка осуществления компенсационной выплаты в размере, эквивалентном стоимости молока или других равноценных пищевых продуктов, и Перечня вредных производственных факторов, при воздействии которых в профилактических целях рекомендуется употребление молока или других равноценных пищевых продуктов" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 апреля 2009 г., регистрационный N 13795), N 46н "Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов

лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 апреля 2009 г., регистрационный N 13796). Рационами лечебно-профилактического питания N 2 по талонам обеспечиваются военнослужащие и гражданский персонал, занятые выполнением и обеспечением работ с возбудителями особо опасных и опасных инфекционных заболеваний и токсинов.

Военнослужащие, военная служба которых связана с выполнением работ с вредными условиями труда, в дни фактического выполнения ими этих работ (если они не получают лечебно-профилактическое или специальное питание по другим нормам) обеспечиваются питанием по нормам продовольственного обеспечения N 1 (общевоинской паек) или N 3 (морской паек), утвержденным Постановлением, с выдачей дополнительно 0,5 л молока коровьего.

Перечень должностей и видов работ с вредными условиями труда, дающих право военнослужащим на получение бесплатного питания, устанавливается Продовольственным управлением по согласованию с Главным военно-медицинским управлением <*>.

<*> Подпункт "е" пункта 3 примечаний к норме N 1 (общевоинской паек), утвержденной Постановлением.

43. Особенности организации питания отдельных категорий военнослужащих в различных условиях учебно-боевой деятельности, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, устанавливаются Продовольственным управлением по согласованию с Главным военно-медицинским управлением.

Порядок организации питания военнослужащих с привлечением предприятий общественного питания

44. Под услугами по организации питания понимаются поставка, подвоз, хранение продуктов, приготовление и раздача горячей пищи, обслуживание питающихся по установленным нормам продовольственного обеспечения в соответствии с условиями государственного контракта.

Организация питания граждан, имеющих право на продовольственное обеспечение по норме N 6 (кадетский паек) при перевозке их железнодорожным транспортом, осуществляется в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21 января 2014 г. N 3 "Об утверждении СП 2.5.3157-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке железнодорожным транспортом организованных групп детей" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 26 марта 2014 г., регистрационный номер N 31731).

Для передачи исполнителю услуг <*> от получателя услуг в пользование на срок оказания услуг объектов имущества, укомплектованных необходимым оборудованием и инвентарем, соответствующих требованиям, установленным нормативными актами, в том числе санитарно-эпидемиологическим и противопожарным правилам и нормам, создается комиссия. В состав комиссии включаются представители получателя услуг и исполнителя услуг и при необходимости государственного заказчика.

<*> Здесь и далее в тексте настоящего Руководства понимаются: под исполнителем услуг - организация, оказывающая услуги по организации питания; под получателем услуг - воинская часть; под государственным заказчиком - Продовольственное управление, продовольственная служба оперативно-стратегических командований, флотов, размещающие заказ на оказание услуг по организации питания.

Не позднее 5 рабочих дней до даты начала оказания услуг в присутствии совместной комиссии осуществляется передача объектов имущества. В случае обнаружения недостатков получатель услуг устраняет их до начала оказания услуг.

45. Получатель услуг:

обеспечивает переданные объекты продовольственной службы электроэнергией, холодным и горячим водоснабжением, отоплением и водоотведением;

обеспечивает исполнителя услуг технологическим, холодильным, немеханическим оборудованием, имуществом и инвентарем, столово-кухонной посудой, необходимыми для оказания услуг, в соответствии с нормами обеспечения, а также своевременно списывает технологическое, холодильное, немеханическое оборудование, имущество и инвентарь, столово-кухонную посуду, производит их замену или капитальный ремонт;

обеспечивает возможность прохода персонала исполнителя услуг на территорию объектов продовольственной службы, въезда автомобильного транспорта, доставляющего продукты и другие необходимые для организации питания материальные средства исполнителя услуг на территорию воинской части;

до начала и в течение первого месяца оказания услуг проводит инструкторско-методические занятия с персоналом исполнителя услуг по доведению требований по организации питания военнослужащих, приготовлению пищи в столовых и принимает участие в приеме зачетов по специальной подготовке, техническому минимуму и технике безопасности у персонала исполнителя услуг;

еженедельно составляет и утверждает раскладки продуктов, согласованные с исполнителем услуг, в соответствии с типовой раскладкой продуктов, разработанной Продовольственным управлением. Изменения в утвержденные раскладки продуктов вносятся с письменного разрешения командира воинской части;

обеспечивает своевременную постановку на питание (снятие с питания) военнослужащих, в том числе в выходные и праздничные дни, на отдельные приемы пищи;

ежедневно (не позднее 16.00) письменно (за подписью начальника штаба воинской части или его помощника) сообщает исполнителю услуг сведения о количестве питающихся в столовой на следующий день с разбивкой по приемам пищи, в последний рабочий день недели - о количестве питающихся в столовой на выходные (праздничные) дни;

обеспечивает своевременное прибытие питающихся в столовую ко времени, установленному расписанием дня, и соблюдение ими порядка во время приема пищи;

осуществляет ежедневный контроль за выполнением исполнителем услуг условий государственного контракта.

46. Исполнитель услуг выполняет обязательства, установленные требованиями государственного контракта.

При выявлении представителем получателя услуг у исполнителя услуг продуктов ненадлежащего (сомнительного) качества, в том числе и по органолептическим показателям, выдача данного продовольствия на довольствие военнослужащим приостанавливается, производится отбор проб, которые направляются на экспертизу <*> (санитарно-гигиеническую, ветеринарно-санитарную, товароведческую) в центры (лаборатории) санитарно-эпидемиологического надзора (ветеринарно-санитарной экспертизы).

<*> Пункт 8 приложения к Постановлению Правительства Российской Федерации от 29 сентября 1997 г. N 1263 "Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, N 40, ст. 4610; 1999, N 41, ст. 4923; 2001, N 17, ст. 1714; 2013, N 24, ст. 2899).

Учет продуктов, заложенных в котел, фактического выхода готовых блюд, мясных и рыбных порций и данные о качестве приготовленной пищи в столовой ведутся в книге учета контроля за качеством приготовления пищи. За ее правильное ведение и своевременность записей отвечает начальник продовольственной службы воинской части.

47. Приемка оказанных услуг по объему, качеству и соответствию установленным требованиям

производится представителем получателя услуг (начальником продовольственной службы, начальником столовой, дежурным по воинской части), назначенным приказом командира воинской части.

Начальником продовольственной службы воинской части (начальником столовой) после каждого приема пищи производится запись о приеме услуги в книге учета контроля за качеством приготовления пищи (пример записи: "Услуга по приготовлению пищи на завтрак на 300 питающихся принята и соответствует требованиям государственного контракта. Должность, подпись."). В его отсутствие запись о приеме услуги производится должностным лицом, назначенным приказом командира воинской части.

Начальник продовольственной службы воинской части при осуществлении контроля за исполнением государственного контракта:

а) организует проверку:

качественного состояния продуктов, хранящихся (находящихся) в помещениях столовой, продовольственного склада, овощехранилища и других необходимых для оказания услуг помещениях, предоставленных исполнителю услуг, а также документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты соответствия, удостоверения о качестве и безопасности, декларации о соответствии, гигиенические свидетельства, ветеринарные свидетельства);

продуктов, выдаваемых с продовольственного склада в столовую для приготовления пищи, а также сопроводительных документов на них (накладных) для сверки данных, указанных в сопроводительных документах (накладных), фактическому наличию продуктов;

б) контролирует правильную эксплуатацию технологического оборудования и использование переданных исполнителю услуг объектов продовольственной службы воинской части.

Порядок организации питания военнослужащих в полевых условиях

48. Питание военнослужащих в полевых условиях (на полевых учениях, маневрах, полигонах, в учебных центрах и лагерях, подразделениях, действующих в отрыве от пункта дислокации воинской части, в районах стихийных бедствий и катастроф) организуется на продовольственных пунктах командиром воинской части (подразделения) с использованием технических средств приготовления пищи или доставкой горячей пищи в термосах.

Подразделения, не имеющие штатных технических средств приготовления пищи, прикрепляются для питания к другим подразделениям, имеющим указанные средства.

Питание военнослужащих организуется по раскладке продуктов, утвержденной командиром воинской части. В полевых условиях для приготовления пищи применяются в основном концентрированные и консервированные продукты. Малочисленные подразделения (команды) военнослужащих обеспечиваются продовольствием с мелкой фасовкой.

Горячая пища выдается, как правило, 3 раза в сутки. В тех случаях, когда по условиям обстановки, размещения нет возможности приготовления и ее выдачи 3 раза в сутки, вместо 1 приема пищи военнослужащие обеспечиваются одноразовыми или промежуточными рационами питания.

49. Для питания и питья в полевых условиях используются индивидуальные котелки, ложки, кружки, фляги.

Обеспечение водой организуется исходя из предъявляемых требований по ее качеству и возможностей по подвозу, но не менее чем из расчета на 1 человека в сутки: с 15 октября по 15 апреля в умеренном климате - 15 л, в жарком климате - 20 л, с 16 апреля по 14 октября в умеренном климате - 20 л, в жарком климате - 25 л.

Решение о выдаче бутилированной питьевой воды военнослужащим при невозможности обеспечения питьевой водой из стационарных сетей водоснабжения или ее несоответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам по заключению центров государственного санитарно-эпидемиологического надзора (Главного центра государственного санитарно-эпидемиологического надзора) принимается заместителем

командующего оперативно-стратегического командования, флота по материально-техническому обеспечению.

50. При организации питания в полевых условиях и во временных столовых должны соблюдаться требования санитарно-эпидемиологических правил и норм.

К работе на продовольственных пунктах и во временных столовых допускаются повара и пекари, имеющие специальное образование, личную медицинскую книжку, прошедшие медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. В исключительных случаях по решению командира воинской части разрешается привлекать к приготовлению пищи военнослужащих из состава подразделения, не имеющего штатного поварского состава, выполняющего задачи в отрыве от основных сил, после прохождения предварительного медицинского осмотра и профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, оформления и выдачи личной медицинской книжки, проведения занятий по мерам безопасности. С ними проводятся занятия по организации питания и технологии приготовления пищи.

Ответственность за организацию и состояние питания военнослужащих в полевых условиях несут командиры воинских частей (подразделений). Они устанавливают график приема пищи военнослужащими.

Контроль за организацией питания в подразделениях, действующих в отрыве от пункта дислокации воинской части, осуществляется начальником продовольственной службы воинской части, указания которого по организации питания для командиров подразделений являются обязательными.

Особенности войскового хлебопечения

51. Войсковое хлебопечение организуется Продовольственным управлением.

На военных хлебозаводах (хлебопекарнях), где имеется штатный лаборант, качество хлеба по физико-химическим показателям определяется ежедневно по каждой выпечке, а там, где штатом лаборант не предусмотрен, производится отбор проб хлеба, которые направляются на исследование в центры государственного санитарно-эпидемиологического надзора (Главный центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора).

В случае невозможности обеспечения хлебом через ближайшие военные хлебозаводы (хлебопекарни), или гражданские хлебопекарные предприятия, или другие воинские части выпечка хлеба в воинской части (подразделении) организуется собственными силами и средствами. При отсутствии штатных пекарей приказом командира воинской части назначаются нештатные пекари из расчета 1 человек на 150 кг выпекаемого хлеба, но не менее 2 человек, из числа лиц, имеющих образование по профессии "пекарь", "повар", после прохождения предварительного медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, оформления и выдачи личной медицинской книжки, сдавших зачеты по техническому минимуму и технике безопасности.

52. Надводные корабли и суда обеспечения, не имеющие хлебопекарен, при выходе в море продолжительностью 3 суток обеспечиваются хлебом свежей выпечки, а на срок более 3 суток - запасами хлеба длительного хранения (хлеба консервированного).

Подводные корабли при непродолжительных походах обеспечиваются хлебом: при автономном плавании продолжительностью 3 суток - хлебом свежей выпечки, на остальной период плавания - хлебом собственной выпечки или хлебом длительного хранения (хлебом консервированным).

Особенности хранения продовольствия, продукции общехозяйственного назначения, техники и имущества продовольственной службы

53. Хранение продовольствия, продукции общехозяйственного назначения, техники и имущества продовольственной службы осуществляется на комплексных базах материально-технического обеспечения, а также на продовольственных складах воинских частей.

При недостаточности складских (холодильных) емкостей допускается привлечение гражданских

организаций для оказания услуг по хранению скоропортящегося продовольствия.

На кораблях и судах обеспечения продовольствие хранится в кладовых (камерах).

54. При строительстве продовольственных складов применяются типовые проекты.

Складские помещения должны обеспечивать:

сохранность продовольствия, техники и имущества продовольственной службы, применение средств механизации погрузочно-разгрузочных работ и противопожарную безопасность;

выполнение требований, предъявляемых санитарными правилами и нормами к срокам годности и условиям хранения продовольствия.

55. Складские помещения продовольственного склада воинской части оборудуются в соответствии с установленными нормами обеспечения:

технологическим и холодильным оборудованием, средствами механизации погрузочно-разгрузочных работ;

охранно-пожарной сигнализацией и средствами пожаротушения;

активной вентиляцией (кондиционерами);

напольными и полочными стеллажами, ларями, контейнерами и другим оборудованием;

весоизмерительными приборами;

термометрами и психрометрами;

инструментами для распаковки, упаковки продовольствия, имущества и ремонта тары;

простейшими приборами, инструментами для определения качества продовольствия (щупами, увеличительными стеклами, магнитами, ложками, тарелками, набором сит);

инвентарем и специальной одеждой для производства работ в складском помещении, уборочным инвентарем;

оборудованием для переборки и обработки картофеля и овощей;

шкафами для специальной и рабочей одежды и хозяйственного инвентаря;

набором оборудования для расходной кладовой;

колодами со столом для рубки мяса;

столами, табуретами и шкафами для рабочего места начальника склада;

медицинской аптечкой;

комплект тары для доставки продовольствия в столовую воинской части.

56. Хранение продовольствия осуществляется в соответствии с санитарными правилами и нормами, действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

При хранении продовольствия должны соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования.

57. Техника, продукция общехозяйственного назначения и имущество продовольственной службы для хранения группируются по видам, типам, модификациям, целевому назначению или учету (длительного

хранения или текущего обеспечения), срокам изготовления и категориям.

Техника, продукция общехозяйственного назначения и имущество продовольственной службы хранятся комплектно. Допускается отдельное хранение комплектующих изделий.

58. Мероприятия по контролю качества и безопасности продовольствия, поставляемого в Вооруженные Силы, включают:

разработку планов совместных мероприятий продовольственной, ветеринарно-санитарной и медицинской служб оперативно-стратегического командования, флота по организации контроля качества и безопасности поставляемого продовольствия;

осуществление на комплексных базах материально-технического обеспечения и продовольственных складах воинских частей производственного контроля в соответствии с разработанными программами, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при получении, транспортировке, хранении и выдаче продовольствия;

организацию контроля качественного состояния продовольствия в воинских частях без проведения лабораторных исследований должностными лицами, осуществляющими прием (выдачу) или участвующими в приеме (выдаче) продовольствия;

проведение анализа обеспечения качественной продукцией по номенклатуре продовольственной службы и разработку предложений по совершенствованию системы организации контроля качества и безопасности поставляемого продовольствия.

59. К мероприятиям по контролю качественного состояния продовольствия без проведения лабораторных исследований относятся:

выявление явных признаков недоброкачества и порчи (гниения, окисления, прогоркания, брожения, плесневения, определяемых органолептическими методами) в сравнении с установленными нормативно-техническими требованиями к данному виду продуктов;

проверка:

а) наличия удостоверений качества и безопасности, документов изготовителя и поставщика продуктов, подтверждающих их происхождение, в отношении которых отсутствует информация о государственной регистрации и подтверждении соответствия требованиям нормативных документов, или их копий;

б) соответствия сроков годности продуктов условиям поставки;

в) соответствия маркировки установленным требованиям.

При выявлении продуктов ненадлежащего (сомнительного) качества, в том числе по органолептическим показателям, или их несоответствия установленным требованиям выдача данного продовольствия приостанавливается, производится отбор проб, которые направляются на экспертизу <*> (санитарно-гигиеническую, ветеринарно-санитарную, товароведческую) в центры санитарно-эпидемиологического надзора (лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы).

<*> Пункт 8 приложения к Постановлению Правительства Российской Федерации от 29 сентября 1997 г. N 1263 "Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении".

III. Порядок обеспечения кормами (продуктами) и подстилочными материалами штатных животных

60. Обеспечение штатных животных кормами (продуктами) осуществляется за счет средств федерального бюджета, выделяемых на продовольственное обеспечение деятельности Вооруженных Сил.

Корма (продукты) для штатных лабораторных животных приобретаются медицинскими, ветеринарными и научно-исследовательскими организациями Министерства обороны за счет денежных средств, предусмотренных на научно-исследовательскую деятельность, в соответствии с нормативами затрат кормов для лабораторных животных в учреждениях здравоохранения.

IV. Порядок обеспечения воинских частей техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы

61. Под техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы понимаются технические средства, продукция, оборудование и имущество, предназначенные для продовольственного обеспечения деятельности Вооруженных Сил, а также оборудование и аппаратура для контроля и испытаний этих средств, составные части этих средств и комплектующие изделия.

К технике продовольственной службы относятся:

а) полевые технические средства:

средства приготовления, транспортирования и приема пищи (автомобильные, прицепные, возимые, переносные, газовые кухни, кухонные наборы, прицепные и переносные плиты, передвижные кухни-столовые, автомобильные и прицепные столовые, термосы, термосы-ящики, блоки термосов);

средства полевого хлебопечения (автомобильные и прицепные блоки хлебопекарные, оборудование походных и передвижных хлебозаводов, хлебопекарен);

средства подвоза, хранения продовольствия и воды (контейнеры изотермические, прицепные склады, автомобильные, прицепные и переносные цистерны для воды);

средства переработки продовольствия и скота (прицепные мельничные установки, крупорушки, установки макаронные, мясопункты);

холодильные средства (контейнеры-рефрижераторы, прицепные холодильные машины);

б) полевые ремонтные средства:

ремонтные мастерские техники продовольственной службы;

мастерские по ремонту холодильного и технологического оборудования продовольственной службы;

в) технологическое оборудование для камбузов (хлебопекарен) кораблей и судов обеспечения Военно-Морского Флота.

62. Под продукцией общехозяйственного назначения понимаются продукция и оборудование, предназначенные для продовольственного обеспечения, в том числе:

а) средства подвоза, хранения продовольствия (автомобильные и прицепные рефрижераторы, фургоны изотермические, хлебные, комбинированные);

б) средства приготовления пищи (хлебопечения) в условиях дислокации воинских частей вне стационарных условий (модульные пункты питания, хлебопечения, не обеспечиваемые штатным шасси);

в) технологическое оборудование для столовых воинских частей <*>:

<*> При строительстве и реконструкции столовых воинских частей в сводную смету расходов включаются расходы на закупку и установку оборудования. Замена пришедшего в негодность оборудования в столовых воинских частей осуществляется продовольственной службой оперативно-стратегического командования, флота.

тепловое оборудование (котлы и автоклавы пищеварочные емкостью до 100 л <*>, плиты, сковороды и фритюрницы, шкафы жарочные и пекарные, кипятильники, мармиты, пароконвектоматы);

<*> Обеспечение пищеварочными котлами емкостью до 100 л и их ремонт осуществляются продовольственной службой оперативно-стратегического командования, флота, более 100 л - органами квартирно-эксплуатационной службы оперативно-стратегического командования, флота.

механическое оборудование (универсальные кухонные машины, картофелеочистительные машины, машины для нарезки овощей, мясорубки, хлеборезки, посудомоечные машины, тестомесильные, просеивательные машины для муки);

г) холодильное оборудование столовых и продовольственных складов воинских частей (камеры холодильные разборные, шкафы и камеры холодильные, бытовые холодильники, морозильники);

д) технологическое оборудование для хлебозаводов (оборудование для просеивания, дозирования сырья, замеса, деления, расстойки теста, выпечки хлеба);

е) вагоны-рефрижераторы, холодильные машины, оборудование и арматура для стационарных холодильников;

ж) минихлебопекарни;

з) весоизмерительные приборы (весы настольные и товарные, гири);

и) оборудование для раздачи пищи, включая элементы теплового и холодильного оборудования, дозаторы;

к) столово-кухонная посуда и инвентарь;

л) немеханическое оборудование столовых и продовольственных складов воинских частей, хлебозаводов (столы и шкафы производственные, ванны моечные и производственные, стеллажи, тележки для подвоза готовой пищи и посуды);

м) информационное оборудование (стенды, плакаты, планшеты, муляжи продуктов и блюд, вывески и таблички, световые табло, инструкции);

н) скатерти, клеенка, пленка полиэтиленовая, салфетки;

о) запасные части, агрегаты, хладагенты, материалы, приспособления, инструменты и принадлежности для эксплуатации и ремонта продукции общехозяйственного назначения;

п) средства для мытья и чистки (дезинфекции) техники и имущества продовольственной службы, помещений столовых, продовольственных складов воинских частей, хлебозаводов, нормы расхода которых устанавливает заместитель Министра обороны Российской Федерации;

р) лабораторные приборы и реактивы, средства электронно-вычислительной техники для продовольственной службы воинских частей, хлебозаводов;

с) приборы для измерения температуры, влажности воздуха и органолептического определения качества продовольствия, хозяйственный инвентарь, инструменты для столовых и продовольственных складов воинских частей, хлебозаводов, нормы обеспечения которыми устанавливаются заместителем Министра обороны Российской Федерации;

т) тара <*>;

<*> Вся тара, поступающая вместе с продовольствием, техникой и имуществом продовольственной

службы, подлежит учету по количеству, видам, категории и емкости (заливная тара). По мере высвобождения тары командир воинской части принимает решение о ее сдаче, или использовании на хозяйственные нужды, или списании в установленном порядке.

у) стеллажи, поддоны, контейнеры, средства механизации погрузочно-разгрузочных работ.

63. К имуществу продовольственной службы (военному) относятся:

а) котелки, фляги и чехлы к ним;

б) специальные палатки и брезенты по номенклатуре продовольственной службы;

в) специальные материалы, приспособления, инструменты и принадлежности для эксплуатации и ремонта техники и имущества продовольственной службы;

г) специальное программное обеспечение;

д) специальные стеллажи, поддоны, контейнеры, средства механизации погрузочно-разгрузочных работ и другое специальное оборудование для хранения продовольствия, техники и имущества продовольственной службы;

е) специальная тара (упаковка);

ж) специальные посуда и инвентарь.

64. Принятие на снабжение техники и имущества продовольственной службы (военного) осуществляется заместителем Министра обороны Российской Федерации.

Нормы обеспечения техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы, подлежащими включению в штаты и таблицы к штатам воинских частей, нормы их содержания, категорирование, порядок и сроки хранения и эксплуатации <*> устанавливаются заместителем Министра обороны Российской Федерации.

<*> Полевые технические средства продовольственной службы используются до полного износа с учетом ремонтного цикла, сроки их эксплуатации не устанавливаются.

65. Обеспечение воинских частей техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы осуществляется на основании планов обеспечения войск (сил) техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы, которые составляют:

Продовольственным управлением - по оперативно-стратегическим командованиям, флотам;

продовольственной службой оперативно-стратегического командования, флота - по прикрепленным на довольствие объединениям, соединениям и комплексным базам материально-технического обеспечения;

продовольственной службой довольствующего объединения - по прикрепленным на довольствие соединениям и воинским частям.

66. Методика и сроки составления планов обеспечения войск (сил) техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы устанавливаются Продовольственным управлением.

Врид Руководителя
Департамента ресурсного обеспечения
Министерства обороны
Российской Федерации
полковник

Приложение N 1
к Руководству (п. 1)

**НОРМЫ
ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПОДСТИЛОЧНЫМИ МАТЕРИАЛАМИ ШТАТНЫХ ЖИВОТНЫХ**

На подстилку выдавать в сутки:

соломы - 1,6 кг на 1 лошадь, 1 жеребенка и 0,8 кг на 1 осла;

соломы - 0,8 кг на 1 служебную собаку и 0,4 кг на 1 щенка.

Приложение N 2
к Руководству (п. 1)

**ПЕРЕЧЕНЬ
КАТЕГОРИЙ ГРАЖДАН И ОРГАНИЗАЦИЙ, ИМЕЮЩИХ ПРАВО
НА ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВИЕМ, ТЕХНИКОЙ, ПРОДУКЦИЕЙ
ОБЩЕХОЗЯЙСТВЕННОГО НАЗНАЧЕНИЯ И ИМУЩЕСТВОМ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ЗА ПЛАТУ ИЗ ОБЪЕМА
ЗАКУПОК, ПРОИЗВЕДЕННЫХ МИНИСТЕРСТВОМ ОБОРОНЫ**

**I. Перечень категорий граждан, имеющих право на обеспечение
продовольствием за плату из объема закупок, произведенных
Министерством обороны**

1. Военнослужащие и гражданский персонал Вооруженных Сил, не имеющие права на получение продовольствия за счет средств федерального бюджета, и члены их семей в местностях, где отсутствуют предприятия общественного питания и торговая сеть.

2. Члены семей военнослужащих, проходящих военную службу по контракту, гражданского персонала Вооруженных Сил, находящихся за пределами территории Российской Федерации, проживающие по месту военной службы (работы) этих военнослужащих, гражданского персонала Вооруженных Сил.

3. Граждане Российской Федерации, не имеющие права на получение продовольствия за счет средств федерального бюджета, в местностях, где отсутствуют предприятия общественного питания и торговая сеть, в период:

а) участия в полевых учениях (маневрах), испытаниях, ремонте, установке (монтаже) вооружения, техники и оборудования и проведения строительных (восстановительных) работ в воинских частях, на надводных (подводных) кораблях и судах обеспечения, а также в период участия в походах на этих кораблях и судах или в их ходовых испытаниях;

б) выполнения в воинских частях работ, связанных со спуском под воду (водолазных работ);

в) дежурства в медицинских воинских частях (подразделениях) и учреждениях (врачи, средний и младший медицинский персонал).

4. Граждане Российской Федерации, направленные в воинские части не в порядке их призыва через военные комиссариаты:

проходящие обучение в образовательных учреждениях профессионального образования в период прохождения учебной практики (стажировки) в воинских частях по планам этих учреждений;

выполняющие работы по ликвидации последствий стихийных бедствий и чрезвычайных ситуаций.

5. Участники сборов и мероприятий, проводимых общественными, военно-патриотическими организациями на базе или с привлечением воинских частей.

6. Военнослужащие, проходящие военную службу в воинских частях и организациях других федеральных органов исполнительной власти, в которых федеральным законом предусмотрена военная и правоохранительная служба.

**II. Перечень категорий организаций, имеющих право
на обеспечение техникой, продукцией общехозяйственного
назначения и имуществом продовольственной службы за плату
из объема закупок, произведенных Министерством обороны**

Воинские части и организации других федеральных органов исполнительной власти, в которых федеральным законом предусмотрена военная и правоохранительная служба.

Примечания: 1. Отпуск продовольствия, техники, продукции общехозяйственного назначения и имущества продовольственной службы производится по учетным ценам, сложившимся на период их отпуска.

2. В случаях, если при отпуске продовольствия питание граждан осуществляется через столовые воинских частей в стационарных условиях или продовольственные пункты воинских частей в полевых условиях, то к стоимости продовольствия включаются расходы по приготовлению пищи и обслуживанию в размере 20% от стоимости продовольственного пайка (без учета стоимости хлеба).

Приложение N 3
к Руководству (п. 1)

РАЦИОНЫ ПИТАНИЯ

**Норма N 7
(индивидуальный рацион питания)**

Наименование	Количество на 1 человека в сутки, г
Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта	200
Консервы мясорастительные	250
Консервы мясоовощные	250
Консервы мясные	250
Консервы мясные фаршевые	100
Консервы овощные закусочные	100
Концентрат для напитка тонизирующий	45

Напиток молочный сухой	32
Повидло фруктовое (джем)	45
Палочка фруктовая	50
Кофе натуральный растворимый	2
Чай черный байховый	4
Сахар	60
Соль поваренная пищевая	5
Перец	1
Поливитамины, драже	1
Разогреватель портативный, компл.	1
Спички водоветроустойчивые, шт.	6
Салфетки дезинфицирующие, шт.	3
Салфетки бумажные, шт.	3
Позиция исключена. - Приказ Министра обороны РФ от 29.12.2013 N 980	
Ложки пластмассовые, шт.	3
Позиция исключена. - Приказ Министра обороны РФ от 29.12.2013 N 980	
Сало шпик	100
Консервы фруктовые	100
Шоколад	30
Жевательная резинка, 10 драже, пачек	1
Таблетки для обеззараживания воды, шт.	3
Нож пластмассовый, шт.	1

Примечания: 1. По данной норме обеспечивать:

военнослужащих, имеющих право на питание по нормам общевойскового, морского, кадетского пайков, в случаях, когда приготовление горячей пищи по этим нормам не представляется возможным;

военнослужащих, проходящих подготовку в специальных центрах выживания (в том числе инструкторов по выживанию), в период практических занятий по выживанию.

2. Непрерывное питание личного состава по данному рациону не должно превышать 7 суток. При выдаче данного рациона на путь следования время нахождения в пути исчисляется по расписаниям железнодорожного, водного, воздушного и других видов транспорта. Время нахождения в пути следования исчисляется в полных сутках, при этом время свыше 6 часов принимается за полные сутки.

3. При комплектовании индивидуального рациона питания консервами в мягкой упаковке в его состав включаются 3 химических разогревателя, а 1 портативный разогреватель и вскрыватель консервов исключаются.

4. В полевых условиях, на учениях, маневрах, полигонах, в учебных центрах и лагерях, подразделениях, расположенных отдельно от своей воинской части, в районах стихийных бедствий и катастроф, в условиях

чрезвычайного положения, при вооруженных конфликтах, в миротворческих операциях дополнительно к данной норме выдавать 1500 мл бутилированной питьевой воды на 1 человека в сутки.

5. По решению начальника Продовольственного управления Департамента ресурсного обеспечения Министерства обороны Российской Федерации данный рацион питания может не укомплектовываться разогревателем, спичками, средством обеззараживания воды и вскрывателем консервов.

Норма N 8
(рацион питания горный)

Наименование	Количество на 1 человека в сутки, г
Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта	250
Консервы мясные фаршевые	100
Консервы мясорастительные и мясоовощные	500
Концентраты первых обеденных блюд с мясом (не требующие варки)	40
Концентраты вторых обеденных блюд с мясом (не требующие варки)	60
Концентрат типа "Каша манная шоколадная" (или его эквивалент)	60
Продукты сыровяленные (тепловой сушки) из говядины	50
Сыр плавленый консервированный стерилизованный	80
Молоко цельное сгущенное с сахаром	90
Шоколад	100
Изюм	50
Палочка фруктовая	50
Кофе натуральный растворимый	2
Чай черный байховый	4
Концентрат для напитка тонизирующий	75
Сахар	60
Соль поваренная пищевая	5
Перец	1
Поливитамины, драже	1
Разогреватель портативный, компл.	1
Беспламенные разогреватели, шт.	2
Средства обеззараживания воды, шт.	6
Спички водоветроустойчивые, шт.	6
Салфетки бумажные, шт.	3

Салфетки дезинфицирующие, шт.	3
Вскрывать консервов, шт.	1
Ложки пластмассовые, шт.	3
Вода бутилированная питьевая, мл	1500

Примечания: 1. По данной норме обеспечивать военнослужащих, имеющих право на питание по установленным нормам продовольственных пайков, участвующих в выполнении заданий в горных местностях на высоте 1500 м и выше над уровнем моря, военнослужащих Воздушно-десантных войск, соединений, воинских частей и подразделений специального (особого) назначения (специальной разведки), морской пехоты при выполнении специальных задач в местностях на высоте 500 м и выше над уровнем моря в случаях, когда приготовление горячей пищи по этим нормам не представляется возможным.

2. Непрерывное питание личного состава по данному рациону не должно превышать 7 суток.

3. Военнослужащим, участвующим в выполнении заданий в горных местностях на высоте 1500 м и выше над уровнем моря, военнослужащим Воздушно-десантных войск, соединений, воинских частей и подразделений специального (особого) назначения (специальной разведки), морской пехоты при выполнении специальных задач в местностях на высоте 500 м и выше над уровнем моря дополнительно к данной норме выдавать 1500 мл бутилированной питьевой воды на 1 человека в сутки.

Норма N 9 (рацион питания для мелких команд)

Наименование	Количество на 1 человека в сутки, г
Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта	150
Консервы мясорастительные	250
Консервы мясоовощные	250
Консервы мясные	100
Консервы первых обеденных блюд с мясом	250
Концентраты вторых обеденных блюд быстрого приготовления без мяса	60
Консервы овощные закусочные	100
Масло коровье стерилизованное	70
Сыр плавленый консервированный стерилизованный	40
Повидло фруктовое (джем)	45
Молоко цельное стуженное с сахаром	45
Кофе натуральный растворимый	2
Чай черный байховый	4
Сахар	75
Соль поваренная пищевая	10
Перец	1

Поливитамины, драже	1
Вскрыватель консервов, шт.	1

Примечания: 1. По данной норме обеспечивать военнослужащих в составе команд (подразделений), имеющих право на получение питания по нормам общевоинского и морского пайков, несущих боевое дежурство (дежурство), назначенных в состав гарнизонных и внутренних караулов для несения караульной службы (в том числе для охраны закрытых административно-территориальных образований и важных государственных объектов, охраны и обороны специальных грузов при погрузке (выгрузке) или временном складировании, при сопровождении специальных грузов, перевозимых различными видами транспорта, или возвращении после их сдачи, в том числе проводников-механиков при перевозке железнодорожным транспортом воинских и специальных грузов, принятых под охрану и сопровождаемых караулом), в полевых условиях, при выходе кораблей (судов) в море и в других случаях, когда приготовление горячей пищи по этим нормам не представляется возможным.

2. Дополнительно к данной норме выдавать на 1 человека в сутки: 200 г хлеба из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта и 150 г хлеба из муки пшеничной 1 сорта, а в полевых условиях, на учениях, маневрах, полигонах, в учебных центрах и лагерях, подразделениях, расположенных отдельно от своей воинской части, в районах стихийных бедствий и катастроф, в условиях чрезвычайного положения, при вооруженных конфликтах, в миротворческих операциях, кроме того, - 1500 мл бутилированной питьевой воды.

Норма N 10
(рацион питания для экипажей самолетов и вертолетов
на запасных аэродромах)

Наименование	Количество на 1 человека в сутки, г
Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта	250
Консервы первых обеденных блюд без мяса	250
Консервы мясорастительные или мясоовощные	500
Консервы мясные фаршевые	100
Консервы "Паштет печеночный"	100
Консервы овощные закусочные	100
Молоко цельное сгущенное с сахаром	90
Напиток молочный сухой	30
Паста шоколадно-ореховая	50
Сметана сублимационной сушки	60
Соус томатный острый	60
Шоколад тугоплавкий (драже шоколадное)	30
Соки плодовые и ягодные	330 - 400
Повидло фруктовое (джем)	45
Кофе натуральный растворимый	4
Чай черный байховый	4

Сахар	75
Соль поваренная пищевая	10
Перец	1
Поливитамины, драже	1
Разогреватель портативный, компл.	1
Спички водоветроустойчивые, шт.	6
Салфетки дезинфицирующие, шт.	4
Салфетки бумажные, шт.	4
Средства обеззараживания воды, шт.	2
Ложки пластмассовые, шт.	4
Вскрывать консервов, шт.	1

Примечания: 1. По данной норме обеспечивать военнослужащих, имеющих право на получение питания по норме летного пайка, при посадках на запасных аэродромах, аэродромах подскока и в других случаях, когда приготовление горячей пищи по норме летного пайка не представляется возможным.

2. Дополнительно к данной норме выдавать 1500 мл бутилированной питьевой воды на 1 человека в сутки.

Норма N 11
(малогабаритный рацион питания)

Наименование	Количество на 1 человека в сутки, г
Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта	150
Консервы мясные	250
Консервы мясорастительные или мясоовощные разные	250
Консервы мясные фаршевые	100
Консервы овощные закусочные	100
Паста шоколадно-ореховая	50
Шоколад тугоплавкий (драже шоколадное)	30
Палочка фруктовая	50
Повидло фруктовое (джем)	45
Напиток молочный сухой	30
Концентрат для напитка тонизирующий	60
Кофе натуральный растворимый	4
Чай черный байховый	2
Сахар	80

Соль поваренная пищевая	5
Перец	1
Поливитамины, драже	1
Разогреватель портативный, компл.	1
Спички водоветроустойчивые, шт.	6
Средство обеззараживания воды, компл.	1
Салфетки дезинфицирующие, шт.	3
Салфетки бумажные, шт.	3
Ложки пластмассовые, шт.	3
Вскрывать консервов, шт.	1

Примечания: 1. По данной норме обеспечивать военнослужащих Воздушно-десантных войск, соединений, воинских частей и подразделений специального (особого) назначения (специальной разведки), морской пехоты, комендатур десантного обеспечения военно-транспортной авиации и других воинских частей военно-транспортной авиации при выполнении задач в случаях, когда приготовление горячей пищи по установленным нормам продовольственных пайков не представляется возможным.

2. Непрерывное питание личного состава по данному рациону не должно превышать 7 суток.

3. В полевых условиях, на учениях, маневрах, полигонах, в учебных центрах и лагерях, подразделениях, действующих в отрыве от пункта дислокации воинской части, в районах стихийных бедствий и катастроф, в условиях чрезвычайного положения, при вооруженных конфликтах, в миротворческих операциях, дополнительно к данной норме выдавать 1500 мл бутилированной питьевой воды на 1 человека в сутки.

4. При комплектовании малогабаритного рациона питания консервами в мягкой упаковке в его состав включаются 2 химических разогревателя и 1 портативный разогреватель, а вскрывать консервов исключается.

Норма N 12 (профилактический рацион питания)

Наименование	Количество на 1 человека в сутки, г
Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта	250
Консервы мясорастительные или мясоовощные	500
Консервы мясные "Печень по-бирюлевски" (или их эквивалент)	250
Консервы зерновые	100
Консервы овощные закусочные	100
Консервы "Зеленый горошек"	100
Консервы молочные "Запеканка творожная" (или их эквивалент)	250
Молоко цельное сгущенное с сахаром	130

Концентраты десертные плодовоовощные	60
Соки плодовые и ягодные	330 – 400
Кофе натуральный растворимый	2
Чай черный байховый	4
Сахар	60
Соль поваренная пищевая	5
Перец	1
Поливитамины, драже	1
Разогреватель портативный, компл.	1
Спички водоветроустойчивые, шт.	6
Салфетки дезинфицирующие, шт.	3
Салфетки бумажные, шт.	3
Ложки пластмассовые, шт.	3
Вскрывать консервов, шт.	1

Примечания: 1. По данной норме обеспечивать военнослужащих, работающих (несущих службу) в условиях воздействия на организм ионизирующих излучений и с топливом, содержащим ядовитые компоненты, в случаях, когда приготовление горячей пищи по нормам общевойскового и морского пайков не представляется возможным.

2. Дополнительно к данной норме выдавать 1500 мл бутилированной питьевой воды на 1 человека в сутки.

3. При комплектовании профилактического рациона питания консервами в мягкой упаковке в его состав включаются 3 химических разогревателя и 1 портативный разогреватель, а вскрывать консервов исключается.

4. По решению начальника Продовольственного управления Департамента ресурсного обеспечения Министерства обороны Российской Федерации профилактический рацион питания может не укомплектовываться разогревателем, спичками и вскрывать консервов.

Норма N 13 (одноразовый или промежуточный рацион питания)

Наименование	Количество на 1 человека на 1 прием пищи, г
Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта	100
Консервы мясорастительные или мясоовощные	250
Консервы овощные закусочные	100
Повидло фруктовое (джем)	45
Чай черный байховый	2
Сахар	20

Соль поваренная пищевая	2
Перец	0,3
Разогреватель портативный, компл.	1
Средство обеззараживания воды, шт.	1
Салфетка дезинфицирующая, шт.	1
Салфетка бумажная, шт.	1
Ложка пластмассовая, шт.	1
Вскрывать консервов, шт.	1

Примечания: 1. По данной норме обеспечивать военнослужащих, имеющих право на питание по установленным нормам продовольственных пайков, взамен одного из приемов пищи в случаях, когда приготовление горячей пищи не представляется возможным.

2. При комплектовании одноразового или промежуточного рациона питания консервами в мягкой упаковке в его состав включаются 1 химический разогреватель и 1 портативный разогреватель, а вскрывать консервов исключается.

3. По решению начальника Продовольственного управления Департамента ресурсного обеспечения Министерства обороны Российской Федерации данный рацион питания может не укомплектовываться разогревателем, средством обеззараживания воды и вскрывать консервов.

Норма N 14 (рацион питания для штормовых условий)

Наименование	Количество на 1 человека на 1 прием пищи, г
Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта	100
Консервы мясорастительные или мясоовощные	250
Консервы овощные закусочные	100
Паста шоколадно-ореховая	80
Соки плодовые и ягодные	200
Салфетка бумажная, шт.	1
Ложка пластмассовая, шт.	1

Примечания: 1. По данной норме обеспечивать личный состав ракетных и торпедных катеров, а также находящийся на надводных кораблях (судах) в море (океане) в штормовых условиях, взамен одного из приемов пищи в случаях, когда приготовление горячей пищи не представляется возможным.

2. Основанием для списания в расход рационов питания для штормовых условий служат выписки из вахтенного журнала корабля (судна).

3. Дополнительно к данной норме выдавать 500 мл бутилированной питьевой воды на 1 человека.

Норма N 15

(автономный рацион питания)

Наименование	Количество на 1 человека в сутки, г
Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта	250
Консервы мясорастительные или мясоовощные	500
Консервы мясные	250
Консервы мясные фаршевые	100
Консервы овощные закусочные	100
Шоколад тугоплавкий (драже шоколадное)	100
Напиток молочный сухой	30
Соки плодовые и ягодные	330 – 400
Повидло фруктовое (джем)	45
Кофе натуральный растворимый	2
Чай черный байховый	4
Сахар	60
Соль поваренная пищевая	5
Перец	1
Поливитамины, драже	1
Разогреватель портативный, компл.	1
Спички водоветроустойчивые, шт.	6
Салфетки дезинфицирующие, шт.	3
Салфетки бумажные, шт.	3
Ложки пластмассовые, шт.	3
Вскрывать консервов, шт.	1

Примечания: 1. По данной норме обеспечивать военнослужащих-водолазов, перечень которых устанавливается главнокомандующим Военно-Морским Флотом, в случаях, когда приготовление горячей пищи по установленной для них норме продовольственного пайка не представляется возможным.

2. При комплектовании автономного рациона питания консервами в мягкой упаковке в его состав включаются 3 химических разогревателя и 1 портативный разогреватель, а вскрывать консервов исключается.

3. По решению начальника Продовольственного управления Департамента ресурсного обеспечения Министерства обороны Российской Федерации автономный рацион питания может не укомплектовываться разогревателем, спичками и вскрывать консервов.

**Норма N 16
(рацион питания для доноров)**

Наименование	Количество на 1 человека в сутки, г	
	при сдаче крови безвозмездно	при сдаче крови за плату
Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта	200	200
Консервы мясные фаршевые	200	100
Консервы мясорастительные или мясоовощные	250	250
Паста шоколадно-ореховая	50	–
Фрукты сушеные (изюм)	20	–
Соки плодовые и ягодные	200	200
Концентрат для напитка тонизирующий	25	–
Драже шоколадное	30	–
Молоко цельное сгущенное с сахаром	90	90
Кофе натуральный растворимый	2	–
Чай черный байховый	–	2
Печенье	20	15
Сахар	15	15

Примечание. По данной норме обеспечивать военнослужащих, сдающих кровь в военно-медицинские учреждения, в случаях, когда приготовление горячей пищи не представляется возможным.

Приложение N 4
к Руководству (п. 1)

РАЦИОНЫ ВЫЖИВАНИЯ

Норма N 17 (рацион выживания в экстремальных условиях)

Наименование	Количество на 1 человека в сутки, г
Концентраты, не требующие варки, брикетированные (бисквиты)	480
Средство обеззараживания воды, компл.	1
Спички водоветроустойчивые, шт.	6

Примечания: 1. По данной норме обеспечивать военнослужащих в экстремальных ситуациях в случаях, когда обеспечение питанием по другим нормам продовольственного обеспечения (рационов) не представляется возможным.

2. Основанием для списания в расход рационов выживания служат рапорт командира подразделения и приказ командира воинской части.

3. Концентраты, не требующие варки, брикетированные (бисквиты), изъятые из рационов выживания в порядке освежения, расходовать на текущее обеспечение вместо крупы (грамм за грамм), а изъятые средства обеззараживания воды передавать в медицинскую службу воинской части для их дальнейшего использования.

Приложение N 5
к Руководству (п. 1)

АВАРИЙНЫЕ РАЦИОНЫ

Норма N 18 (бортовой аварийный рацион)

Наименование	Количество на 1 человека в сутки, г
Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта	150
Консервы мясорастительные или мясоовощные	500
Консервы овощные закусочные	100
Концентраты пищевые брикетированные (бисквиты)	120
Паста шоколадно-ореховая	50
Повидло фруктовое (джем)	90
Поливитамины, драже	2
Салфетки дезинфицирующие, шт.	3
Ложки пластмассовые, шт.	3
Вскрывать консервов, шт.	1
Вода консервированная питьевая, мл	250

Примечания: 1. По данной норме обеспечивать личный состав надводных (подводных) кораблей и судов обеспечения Военно-Морского Флота в аварийных ситуациях и при вынужденных задержках в море (океане) вдали от баз обеспечения с разрешения командира корабля (судна) в случаях, когда обеспечение питанием по другим нормам продовольственного обеспечения не представляется возможным.

2. Основанием для списания в расход бортовых аварийных рационов служат выписки из вахтенного журнала корабля (судна), заверенные начальником штаба воинской части (соединения).

3. Запасы бортовых аварийных рационов содержатся из расчета на 1 человека: на подводных лодках в период автономного плавания - 6 рационов, на малых боевых надводных кораблях, катерах и судах

обеспечения - 3 рациона, на спасательных судах для подводников аварийных подводных лодок - 50 рационов.

4. По решению начальника Продовольственного управления Департамента ресурсного обеспечения Министерства обороны Российской Федерации бортовой аварийный рацион может не укомплектовываться вскрывателем консервов.

Норма N 19
(рацион питания для личного состава, терпящего бедствие
на море и находящегося на спасательных средствах
коллективного пользования "Якорь")

Наименование	Количество на 1 человека в сутки, г
Концентраты, не требующие варки, брикетированные (бисквиты)	240

Примечания: 1. По данной норме обеспечивать личный состав, терпящий бедствие на море и находящийся на спасательных средствах коллективного пользования "Якорь".

2. Основанием для списания в расход данных рационов питания служат рапорт командира подразделения и приказ командира воинской части.

3. Запасы рационов питания содержатся из расчета на 1 человека: на шлюпках - на 6 суток, на всех других спасательных средствах - на 3 суток. Их использование производится в порядке, изложенном в инструкции, вкладываемой в каждый рацион питания.

4. Рационы питания в порядке освежения расходовать на текущее обеспечение вместо крупы (грамм за грамм).

Приложение N 6
к Руководству (п. 1)

БОРТОВЫЕ ПАЙКИ

Норма N 20
(бортовой паек для экипажей самолетов и вертолетов)

Наименование	Количество на 1 человека на 1 прием пищи, г
Консервы мясорастительные	400
Консервы мясные фаршевые	50
Консервы овощные закусочные	100
Консервы фруктовые (пюре)	100
Шоколад	30
Кофе растворимый или чай	2

Сахар	20
Соль пищевая	5
Перец	1
Салфетки дезинфицирующие, шт.	1
Салфетки бумажные, шт.	1
Ложка пластмассовая, шт.	1

Приложение N 7
к Руководству (п. 1)

КОМПЛЕКТЫ АВАРИЙНОГО ЗАПАСА

Норма N 21 (комплекты аварийного запаса для экипажей самолетов и вертолетов)

Наименование	Единица измерения	НАЗ-У	НАЗ-7	НАЗ-7М	НАЗ-8
Консервы мясные в ассортименте	г	–	400	–	400
Сахар-рафинад	г	300	630	–	810
Карамель леденцовая	г	–	–	1020	–
Соль поваренная пищевая	г	60	60	–	60
Спички водоветроустойчивые в упаковке по 6 шт.	компл.	2	2	–	5
Разогреватель портативный	компл.	1	1	–	1
Вскрывать консервов	шт.	–	1	–	1

Примечания: 1. По данной норме обеспечивать экипажи самолетов и вертолетов при длительных полетах в пустынных и малонаселенных местностях и над морем в случае аварий и вынужденных посадок.

2. Основанием для списания в расход комплектов аварийного запаса для экипажей самолетов и вертолетов служат рапорт командира подразделения и приказ командира воинской части.

3. Комплекты аварийного запаса расходовать также на текущее обеспечение в порядке освежения.

Приложение N 8

НОРМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КОРМАМИ (ПРОДУКТАМИ) ШТАТНЫХ ЖИВОТНЫХ

1. Норма обеспечения кормами (продуктами) штатных лошадей, жеребят, верблюдов, ослов, оленей

Виды животных	Количество кормов (продуктов) на 1 животное в сутки, кг		
	овес	сено	соль
Верховые артиллерийские и вьючные лошади	6	7	0,025
Обозные лошади	6,7	8,5	0,025
Жеребята:			
до 1 года	2	3	0,01
от 1 до 1,5 года	2,5	4,5	0,01
от 1,5 года до 2 лет	3,2	4,9	0,01
Верблюды	2,05	12,3	0,05
Ослы	1,25	2,8	0,004
Олени	0,5	1	–

Примечания: 1. По данной норме обеспечивать кормами (продуктами) штатных лошадей, жеребят, верблюдов, ослов, оленей, находящихся в воинских частях.

2. Для обеспечения кормами (продуктами) выдавать на 1 лошадь в сутки:

а) при содержании лошадей на пунктах приема и перевозках их железнодорожным, водным и автомобильным транспортом - 13 кг сена, 1,5 кг соломы (с 1 октября по 1 апреля при перевозках на расстояние свыше 1000 км - 15 кг сена, 1,5 кг соломы);

б) для лошадей конно-спортивных команд - 6 кг сена, 5 кг овса, 1 кг отрубей пшеничных, 1 кг кукурузы дробленой, 1 кг муки травяной, 0,5 кг мелассы-патоки, 0,05 кг льняных семян, 0,5 кг витаминно-минеральной подкормки, 0,05 кг соли.

3. Дополнительно выдавать на 1 лошадь в сутки:

а) для лошадей конно-спортивных команд в период подготовки и проведения соревнований - 0,5 кг витаминно-минеральной подкормки;

б) для лошадей, поступивших в воинские части и организации на восполнение некомплекта, в течение первых трех месяцев - 1 кг сена;

в) для больных лошадей в период пребывания в лечебно-профилактических подразделениях ветеринарно-санитарной службы - 1,5 кг сена, 3 кг сочных кормов, 1 кг отрубей пшеничных;

г) для лошадей, выполняющих работы на лесозаготовках с 1 октября по 1 апреля, - 1 кг овса;

д) для лошадей в местностях на высоте 1000 м и выше над уровнем моря - 1,5 кг овса;

е) для верховых артиллерийских и вьючных лошадей в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях (за исключением районов Сахалинской области южнее 50° северной широты) - 5,55 кг сена;

ж) для обозных лошадей в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях (за исключением районов Сахалинской области южнее 50° северной широты) - 5,1 кг сена;

з) для прикусочных лошадей - 1,5 кг сена.

4. Дополнительно к данной норме выдавать на 1 оленя в сутки - 1 кг хлеба из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта, 6 кг ягеля (мха).

2. Нормы обеспечения кормами (продуктами) штатных служебных собак, щенков

Кормление штатных служебных собак, щенков, находящихся в воинских частях, осуществляется продуктами или специализированными полнорационными кормами энергетической ценностью не менее 330 килокалорий на 100 г специализированного полнорационного корма (далее именуются - специализированные корма), при этом учитываются порода, физиологическое состояние штатных служебных собак, щенков.

Норма обеспечения кормами штатных служебных собак, щенков

Наименование	Вес собаки, кг	Количество на 1 собаку (щенка) в сутки, г	
		собака	щенок до 6-месячного возраста
Специализированные корма	До 10	300	36 - 300
	10 - 25	400	37 - 400
	25 - 45	600	-
	Более 45	1000	

Примечания: 1. По данной норме обеспечивать штатных служебных собак, щенков, находящихся в воинских частях.

2. По данной норме специализированные корма выдавать щенкам до 6-месячного возраста:

а) весом до 10 кг - с 2-недельного возраста, начиная с 36 г, с еженедельным увеличением на 12 г;

б) весом от 10 до 25 кг - с 2-недельного возраста, начиная с 37 г, с еженедельным увеличением на 16,5 г.

3. Дополнительно к данной норме по заключению специалистов ветеринарно-санитарной службы выдавать на 1 служебную собаку в сутки:

а) для больных служебных собак - 500 мл молока (кефира);

б) для щенных и кормящих сук (до отъема щенков) в питомниках и кобелей-производителей - 150 г специализированных кормов;

в) для служебных собак, охраняющих вредные для их здоровья объекты, - 100 г специализированных кормов;

г) для служебных собак в период проведения занятий по дрессировке (тренировки) - 20 г специализированных кормов.

4. Для служебных собак в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях дополнительно к данной норме выдавать 150 г специализированных кормов на 1 служебную собаку в сутки.

5. В условиях транспортировки при нахождении в пути более 12 ч разрешается вместо продуктов, предусмотренных нормой обеспечения продуктами штатных служебных собак, щенков, выдавать на 1 служебную собаку в сутки: специализированных кормов - 600 г в специальной потребительской упаковке или хлеба из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта - 700 г и мясорастительных консервов - 700 г.

6. Для больных служебных собак и щенков разрешается выдавать лечебно-профилактические и физиологические корма вместо продуктов, указанных в данной норме, в пределах их общей стоимости по заключению специалистов ветеринарно-санитарной службы.

**Норма обеспечения продуктами штатных служебных
собак, щенков**

Наименование	Количество на 1 собаку (щенка) в сутки, г		
	собака	щенок до 4-месячного возраста	щенок от 4- до 6-месячного возраста
Крупа (ячневая, пшено, овсяная, рис, геркулес, гречневая)	600	40 - 310	310 - 590
Мясо (говядина, баранина, конина)	400	20 - 200	200 - 400
Жиры животные	13	10	10 - 13
Молоко (кефир), мл	-	150 - 500	500
Творог	-	50 - 250	250
Яйцо куриное, шт. в неделю	-	3	3
Картофель, овощи	300	150	150 - 310
Соль	15	3 - 10	10 - 15

Примечания: 1. По данной норме обеспечивать штатных служебных собак, щенков, находящихся в воинских частях.

2. Для упряжных служебных собак разрешается вместо 300 г картофеля и овощей выдавать 300 г хлеба из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта.

3. Для упряжных служебных собак разрешается выдавать рыбу, жир и мясо морского зверя вместо продуктов, указанных в настоящей норме, в пределах их общей стоимости.

4. Дополнительно к данной норме по заключению специалистов ветеринарно-санитарной службы выдавать на 1 служебную собаку в сутки:

а) для больных служебных собак - 500 мл молока (кефира), 100 г творога, 3 шт. в неделю яиц куриных;

б) для щенных и кормящих сук (до отъема щенков) в питомниках - 100 г мяса, 500 мл молока (кефира), 100 г творога, 3 шт. в неделю яиц куриных;

в) для служебных собак, охраняющих вредные для их здоровья объекты, - 500 мл молока (кефира), 100 г творога;

г) от 2 до 35 г витаминно-минеральной подкормки.

5. Для служебных собак в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях дополнительно к данной норме выдавать на 1 служебную собаку в сутки - 100 г мяса, 10 г жиров животных.

6. По данной норме выдавать щенкам до 4-месячного возраста:

а) крупы - с 3-недельного возраста, начиная с 40 г, с еженедельным увеличением на 30 г;

- б) мяса - с месячного возраста, начиная с 20 г, с еженедельным увеличением на 22,5 г;
- в) молока (кефира) - с 2-недельного возраста, начиная со 150 мл, с еженедельным увеличением на 35 мл;
- г) творога - с месячного возраста, начиная с 50 г, с еженедельным увеличением на 25 г.

7. По данной норме выдавать щенкам от 4- до 6-месячного возраста:

- а) крупы - начиная с 310 г, с еженедельным увеличением на 35 г;
- б) мяса - начиная с 200 г, с еженедельным увеличением на 25 г;
- в) картофеля, овощей - начиная со 150 г, с еженедельным увеличением на 20 г.

8. Для служебных собак в период проведения занятий по дрессировке (тренировки) дополнительно к данной норме выдавать 50 г мяса на 1 служебную собаку в сутки.

Приложение N 9
к Руководству (п. 1)

**НОРМЫ
ЗАМЕНЫ ОДНИХ ПРОДУКТОВ ДРУГИМИ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ВОЕННОСЛУЖАЩИХ <*>, А ТАКЖЕ
НОРМЫ ЗАМЕНЫ ОДНИХ КОРМОВ (ПРОДУКТОВ) ДРУГИМИ
ПРИ ОБЕСПЕЧЕНИИ ШТАТНЫХ ЖИВОТНЫХ**

<*> Продукты в пределах пункта разрешается заменять между собой и проводить обратную замену в указанных соотношениях. Продукты, против которых в графе "Кроме того, заменять по пунктам" проставлены номера пунктов, разрешается заменять на продукты в пределах указанного пункта в таком же порядке. Многоступенчатая замена запрещена. В данных нормах 1 г молока, соков, компотов и других напитков условно приравнивается к 1 мл.

Основные нормы замены

N п/п	Наименование	Количество, г		Кроме того, заменять по пунктам
		заменяемого продукта	продукта- заменителя	
1	Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта заменять : сухарями из смеси муки ржаной обдирной, муки пшеничной обдирной и муки пшеничной 2 сорта мукой ржаной и мукой пшеничной 1 сорта и дрожжами хлебопекарными прессованными хлебцами хрустящими хлебом из муки пшеничной 2 сорта хлебом из муки ржаной хлебом из муки пшеничной 1 сорта хлебцами (галетами) армейскими из муки пшеничной обдирной или муки	100	60 40 30 1 80 95 105 90 60	6 2

	пшеничной 2 сорта хлебцами (галетами) армейскими из муки пшеничной 1 сорта хлебом длительного хранения из смеси муки ржаной и муки пшеничной 1 сорта, консервированным спиртом или теплом хлебом (батонами) длительного хранения из муки пшеничной 1 сорта, консервированным спиртом или теплом мукой пшеничной 1 сорта и дрожжами хлебопекарными прессованными		59 100 90 67 1	6
2	Хлеб из муки пшеничной 1 сорта заменять: сухарями из муки пшеничной 1 сорта мукой пшеничной 1 сорта и дрожжами хлебопекарными прессованными галетами простыми из муки пшеничной 1 сорта мукой пшеничной высшего сорта и дрожжами хлебопекарными прессованными вафлями <*> печеньем <*> батонами из муки пшеничной 1 сорта хлебом из муки пшеничной высшего сорта хлебцами (галетами) армейскими из муки пшеничной 1 сорта хлебцами армейскими из муки пшеничной высшего сорта хлебом (батонами) длительного хранения из муки пшеничной 1 сорта, консервированным спиртом или теплом изделиями бараночными (сушками)	100	 65 75 1 65 65 1 55 65 95 85 65 55 100 65	6 6
3	Муку пшеничную 1 сорта заменять: крупой разной, бобовыми и изделиями макаронными высшего сорта мукой пшеничной высшего сорта	100	100 87	4
4	Крупы разную, бобовые заменять: крупками, не требующими варки изделиями макаронными высшего сорта концентратами крупяными, крупноовощными и овощными мукой пшеничной 1 сорта картофелем свежим, картофелем натуральным - полуфабрикатом консервированным (включая заливку) картофелем очищенным сульфитированным, картофелем отварным вакуумированным овощами свежими, квашеными и солеными картофелем и овощами сушеными, пюре картофельным сухим картофелем и овощами сублимационной сушки консервами овощными натуральными (за исключением консервов бобовых,	100	100 100 100 100 500 400 500 100 100 500	3 5

	кукурузных), маринованными и пастеризованными (включая заливку) консервами овощными первых обеденных блюд без мяса консервами овощными заправочными консервами овощными закусочными гарнирами крупноовощными: из картофеля и овощей из круп и бобовых изделиями макаронными быстрого приготовления концентратами, не требующими варки, брикетированными (бисквитами) концентратами первых обеденных блюд гарнирами овощными быстрозамороженными для вторых обеденных блюд		375 250 375 500 300 100 100 100 500	
5	Картофель, овощи свежие, квашеные и соленые заменять: луком репчатым луком репчатым консервированным овощами сублимационной сушки луком репчатым сушеным или сублимационной сушки луком зеленым (пером) чесноком свежим или консервированным (включая заливку) соусами томатными деликатесными острокислыми	100	50 50 20 5 100 25 10	4
6	Дрожжи хлебопекарные прессованные заменять: дрожжами сушеными дрожжами хлебопекарными сухими стабилизированными (гранулированными)	100	50 40	
7	Мясо - говядину, свинину, баранину заменять: блоками мясными на костях блоками мясными без костей олениной субпродуктами 1 категории (в том числе печенью) мясом птицы потрошеной мясом птицы полупотрошеной мясом сублимационной и тепловой сушки колбасой вареной, сосисками (сардельками) мяскопченостями (ветчиной, грудинкой, рулетом натуральным, колбасой полукопченой) колбасой сырокопченой консервами мясными разными паштетом печеночным (консервированным) консервами из птицы с костями рыбой (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошеной без головы консервами рыбными разными сыром сычужным твердым (полутвердым) сыром плавленым	100	100 75 130 100 100 120 30 80 60 30 75 75 100 150 120 40 60	9 9 11 11

	сыром плавленным сублимационной сушки яйцом куриным, шт.		30 2	11, 12
8	Молоко коровье <*> и сметану и творог заменять: сырками творожными глазированными с массовой долей жира не менее 23% или йогуртами молочными с массовой долей жира не менее 2,5%	100 30 30	90 125	
9	Рыбу (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошеную без головы заменить: сельдью соленой и копченой с головой рыбой всех видов и семейств с головой независимо от состояния разделки рыбой копченой и вяленой (в том числе воблой) филе рыбным рыбой сушеной и рыбой сублимационной сушки сельдью соленой без головы независимо от состояния разделки консервами рыбными разными фаршем рыбным натуральным	100	100 130 75 70 30 85 80 70	7
10	Масло коровье заменять: маслом консервированным стерилизованным концентратом масла сухого	100	100 70	11
11	Молоко коровье заменять: молоком цельным сухим, простоквашей сухой, продуктами кисломолочными сублимационной сушки молоком цельным стуженным с сахаром молоком стуженным стерилизованным без сахара кофе натуральным или какао со стуженным молоком и сахаром напитком молочным сухим (молоком быстрорастворимым) сыром плавленным сублимационной сушки продуктами кисломолочными (кефиром, простоквашей, ацидофилином, ряженкой) сливками сметаной сметаной стерилизованной консервированной сметаной сухой или сублимационной сушки творогом творогом стерилизованным консервированным маслом коровьим маслом коровьим топленым сыром сычужным твердым (полутвердым) сыром плавленным (в том числе стерилизованным)	100	15 20 30 20 15 8 100 20 20 20 10 30 30 10 10 10 15	17 7 7

	яйцом куриным, шт. сливками стуженными с сахаром брынзой концентратом лечебно- профилактического напитка "Леовит" при вредных условиях труда <*> на основе киселя на основе компота		0,5 20 24 4 3,6	12
12	Яйцо куриное, шт. заменять: порошком яичным меланжем яичным	1	15 50	7, 11
13	Сахар заменять: карамелью леденцовой вареньем, джемом, повидлом мармеладом печеньем вафлями халвой, пастилой сахаром витаминизированным	100	50 140 130 100 85 120 100	16 2 2 14
14	Шоколад заменять: какао-порошком кофе натуральным со стуженным молоком и сахаром какао со стуженным молоком и сахаром медом плиткой сладкой халвой драже шоколадным пастой шоколадно-ореховой	100	150 200 200 165 160 150 100 167	19 13
15	Пасту томатную заменять: томатом-пюре соусами томатными, соусами деликатесными острокислыми порошком томатным соком томатным, помидорами свежими концентратом кетчупа	100	200 100 35 500 15	
16	Фрукты свежие заменять: ягодами свежими апельсинами, мандаринами, бананами арбузами дынями фруктами сушеными (изюмом, курагой, черносливом) фруктами и ягодами сублимационной сушки компотами консервированными соками плодовыми и ягодными натуральными соками концентрированными плодовыми и ягодными с содержанием сухих веществ не менее 50% соками сублимационной сушки напитками фруктовыми экстрактами плодовыми, ягодными вареньем, джемом, повидлом концентратами для напитков консервами фруктовыми пастеризованными	100	100 100 300 200 10 10 50 100 20 20 130 10 20 15 50	18 17 13
17	Соки плодовые и ягодные	100		16

	натуральные заменять: соком томатным, овощным смесями сухими питательными напитками фруктовыми молоком коровьим		150 20 130 100	11
18	Фрукты сушеные (изюм, курагу, чернослив) заменять: сахаром и чаем черным байховым палочкой фруктовой смесью для компотов (из 4 – 6 наименований) соками плодовыми и ягодными натуральными	100	75 5 80 100 1000	16
19	Кофе натуральный растворимый заменять: кофе натуральным напитком кофейным какао-порошком чаем черным байховым	100	250 500 250 67	
20	Чай черный байховый заменять: чаем быстрорастворимым	100	80	19
21	Чай растворимый с сахаром заменять: чаем черным байховым и сахаром	16	1 15	
22	Порошок горчичный заменять: горчицей готовой хреном столовым готовым перцем листом лавровым концентратом горчицы	100	250 250 30 20 80	
23	Крахмал картофельный заменять: картофелем свежим	100	500	
24	Спички (обыкновенные), короб. заменять: спичками водоветроустойчивыми, ветроустойчивыми, упак./шт.	1	1/6	
25	Концентрат растительный типа "Квант" или его эквивалент заменять: соками плодовыми и ягодными натуральными <***> конcentратами растительными типа "Тонни" или "Иммуновит" конcentратами для напитка тонизирующими	60	200 60 30	

<*> Разрешается только прямая замена при выдаче продовольственных пайков на руки.

<*> Указанная замена производится при организации питания по нормам продовольственного обеспечения N 2 (летний паек) и N 6 (кадетский паек).

<***> Разрешается только прямая замена.

Специальные нормы замены <*>

<*> Разрешается только прямая замена.

1. Для личного состава надводных кораблей и судов обеспечения, несущих боевую службу за пределами территориальных вод Российской Федерации, экипажей подводных лодок, а также для военнослужащих, проходящих военную службу за пределами территории Российской Федерации (командированных за границу), в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях

N п/п	Наименование	Количество, г	
		заменяемого продукта	продукта- заменителя
1	Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта заменять: фруктами свежими фруктами сушеными (изюмом, курагой, черносливом)	100	90 9
2	Хлеб из муки пшеничной 1 сорта заменять: печеньем, изделиями бараночными (сушками) фруктами свежими фруктами сушеными (изюмом, курагой, черносливом) компотами консервированными соками плодовыми и ягодными натуральными	100	65 100 10 50 100
3	Хлеб из муки пшеничной 1 сорта или хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта и рыбу потрошеную без головы заменять: сухарями из смеси муки ржаной обойной, муки пшеничной обойной и муки пшеничной 2 сорта или сухарями из муки пшеничной 1 сорта и воблой вяленой очищенной	37,5 33	25 25
4	Изделия бараночные заменять: фруктами свежими	100	155
5	Мясо - говядину, свинину, баранину заменять: полуфабрикатами мясными натуральными продуктами молочными сублимационной сушки	100	80 70
6	Колбасы сырокопченые заменять: лимонами <*> экстрактами плодовыми и ягодными <*> соками плодовыми и ягодными натуральными <*>	100	60 20 200
7	Рыбу (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошеную без головы заменять: сельдью консервированной продуктами молочными сублимационной сушки фруктами свежими <*>	100	100 45 150

	овощами свежими <*>		300
8	Икру зернистую лососевую заменять: горбушей (кетой) потрошенной соленой с головой изделиями балычными икрой зернистой осетровой	100	260 130 75
9	Изделия балычные заменять: икрой зернистой лососевой горбушей (кетой) потрошенной соленой с головой семгой с головой	100	77 200 150
10	Масло растительное заменять: продуктами молочными сублимационной сушки молоком цельным сгущенным с сахаром порошком яичным сыром пастеризованным соками плодовыми и ягодными натуральными компотами консервированными	100	165 220 65 130 300 150
11	Сыр сычужный твердый (полутвердый) заменять: сыром пастеризованным маслом консервированным стерилизованным соками плодовыми и ягодными натуральными <*> фруктами сушеными <*> (изюмом, курагой, черносливом) компотами консервированными <*> фруктами свежими <*> сыром плавленым сублимационной сушки	100	100 100 80 8 40 100 80
12	Сахар заменять: молоком цельным сгущенным с сахаром сахаром витаминизированным	100	75 100
13	Печенье заменять: фруктами свежими компотами консервированными соками плодовыми и ягодными натуральными фруктами сушеными (изюмом, курагой, черносливом) лимонами экстрактами плодовыми и ягодными	100	200 100 200 20 60 20
14	Лимоны заменять: соками плодовыми и ягодными натуральными экстрактами плодовыми и ягодными	15	50 5
15	Вино сухое заменять: соками плодовыми и ягодными натуральными компотами консервированными фруктами свежими	100	500 250 500
16	Пасту томатную заменять: кетчупом	100	150
17	Овощи свежие заменять: фруктами свежими	100	50

	соками плодовыми и ягодными натуральными арбузами дынями приправами сублимационной сушки (укропом, петрушкой, чесноком, крапивой)		50 150 100 5
18	Напиток витаминизированный типа "Бриз" или его эквивалент заменять: соками плодовыми и ягодными натуральными компотами консервированными концентратом растительным типа "Квант" фруктами свежими	100	200 100 100 200
19	Комплекс натуральных элементов типа "Кальцийлакт" или его эквивалент, таблетки заменять: творогом сублимационной сушки творогом консервированным простоквашей сублимационной сушки	12	40 80 40
20	Препарат поливитаминный типа "Компливит" или его эквивалент, драже заменять: соками плодовыми и ягодными натуральными напитком сухим типа "Адапт"	1	100 15
21	Сироп типа "Адапт" или его эквивалент заменять: соками плодовыми и ягодными натуральными напитками фруктовыми компотами консервированными	50	100 130 50
22	Подушечки с шоколадной начинкой заменять: вафлями изделиями бараночными (сушками) хлебцами (галетами) армейскими из муки пшеничной 1 сорта печеньем	100	100 120 120 120
23	Порошок горчичный заменять: хреном готовым (с добавками)	100	100
24	Масло лимонника китайского типа "Адапт" или его эквивалент, капсула заменять: препаратом поливитаминным типа "Компливит", драже	1	1
25	Напиток сухой типа "Адапт" или его эквивалент заменять: соками плодовыми и ягодными натуральными киселем концентрированным типа "Леовит" препаратом поливитаминным типа "Компливит", драже	25	165 17 1
26	Первые обеденные блюда консервированные с мясом заменять: первыми обеденными блюдами концентрированными с мясом	350	40

27	Первые обеденные блюда консервированные без мяса заменять: первыми обеденными блюдами концентрированными без мяса	350	40
28	Компоты консервированные заменять: компотами концентрированными	100	40

<*> Данная замена разрешается в жарких и низкотемпературных климатических условиях по согласованию с медицинской службой флота.

2. По лечебному пайку

N п/п	Наименование	Количество, г		Для каких групп больных допускается замена
		заменяемого продукта	продукта-заменителя	
1	Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта заменять: хлебом из муки пшеничной 1 сорта мукой пшеничной 1 сорта крупой разной, бобовыми	100	90 75 75	Для всех категорий больных
2	Хлеб из муки пшеничной 1 сорта заменять: хлебом из муки пшеничной 1 сорта с лецитином мукой соевой обезжиренной с лецитином	100	90 60	Для больных с болезнями: системы кровообращения; органов пищеварения; эндокринной системы; расстройства питания и нарушения обмена веществ
3	Муку пшеничную 1 сорта заменять: мукой пшеничной высшего сорта мукой соевой обезжиренной с лецитином	100	87 90	
4	Мясо - говядину, свинину, баранину заменять: творогом мукой соевой обезжиренной с лецитином полуфабрикатами из муки текстурированной соевой сыром типа "Тофу"	100	300 40 40 170	
5	Мясо птицы заменять: мукой соевой обезжиренной с лецитином полуфабрикатами из муки текстурированной соевой	100	40 40	

6	Рыбу (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошеную без головы заменять: творогом мукой соевой обезжиренной с лецитином полуфабрикатами из муки текстурированной соевой сыром типа "Тофу"	100	200 25 25 120	
7	Крупы разную, бобовые заменять: мукой соевой обезжиренной с лецитином полуфабрикатами из муки текстурированной соевой	100	90 90	
8	Творог заменять: мукой соевой обезжиренной с лецитином	100	40	
9	Яйцо куриное, шт. заменять: мукой соевой обезжиренной с лецитином сыром типа "Тофу"	1	15 40	
10	Масло растительное заменять: маслом коровьим	100	67	Для всех категорий больных
11	Молоко коровье заменять: сыром типа "Тофу"	100	35	
12	Все продукты лечебного пайка заменять: а) соками плодовыми и ягодными натуральными и крахмалом картофельным и чаем черным байховым и сахаром и фруктами сушеными и маслом коровьим б) соками плодовыми и ягодными натуральными и крахмалом картофельным и чаем черным байховым и сахаром и фруктами сушеными и крупой разной, бобовыми и вареньем и хлебом из муки пшеничной 1 сорта в) соками плодовыми и ягодными натуральными и крахмалом картофельным и чаем черным байховым и сахаром и фруктами сушеными и крупой разной, бобовыми и молоком коровьим		250 10 2 70 20 5 200 10 2 50 80 120 30 100 200 10 2 70 20 40 100	Для больных, нуждающихся в диете N 0 Для больных, нуждающихся в диете N 0б Для больных, нуждающихся в диете N 0в

	и яйцами куриными, шт. и маслом коровьим и картофелем и морковью и свеклой и яблоками свежими и вареньем и хлебом из муки пшеничной 1 сорта г) смесями сухими питательными типа "Реалакт", "Нутрио", "Нутризон" д) смесями жидкими питательными		1 5 100 100 100 300 30 200 660 1500 <*>	Для энтерального и зондового питания
13	Хлеб из муки пшеничной 1 сорта и крупу разную, бобовые, изделия макаронные высшего сорта и муку пшеничную 1 сорта и сахар и варенье заменять: мясом или яйцом куриным, шт. и творогом и рыбой потрошенной без головы	350 120 20 70 5	 120 1 90 180	Для больных, страдающих сахарным диабетом
14	Сахар заменять: ксилитом пищевым сорбитом	100	40 40	
15	Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта и хлеб из муки пшеничной 1 сорта и изделия макаронные высшего сорта, крупу разную и картофель, овощи и кофе натуральный растворимый заменять: молоком коровьим и творогом и соками плодовыми и ягодными натуральными	100 200 70 300 0,5	 100 50 100	Для больных в возрасте до 14 лет
16	Продукт специальный типа "Аскет" или его эквивалент заменять: яйцом куриным, шт. и сыром сычужным твердым (полутвердым) и творогом и сахаром	100	 1 30 50 30	Для всех категорий больных, имеющих дефицит массы тела, а также рост 190 см и выше
17	Продукт специальный типа "Апогей" или его эквивалент заменять: яйцом куриным, шт. и сыром сычужным твердым (полутвердым) и сахаром	100	 1 15 25	

18	Кисель (концентрат) лечебно-профилактический типа "Тонизирующий", "Общеукрепляющий", "Леовит" заменять: концентратами для напитков концентратом киселя на плодовых и ягодных экстрактах	100	125 150	Для больных туберкулезом, пневмокониозом и всех категорий больных, имеющих дефицит массы тела, а также рост 190 см и выше
19	Продукт специальный типа "Нутриэн Фтизио плюс" или его эквивалент заменять: продуктом специальным типа "Нутриэн Фтизио", "Динамика" концентратом растительным типа "Вектор" или молоком коровьим и яйцом куриным, шт. и сыром сычужным твердым (полутвердым) и сахаром	100	100 57 400 1 15 30	Для больных туберкулезом, пневмокониозом
20	Продукт специальный типа "Динамика" или его эквивалент заменять: продуктом специальным типа "Нутриэн Фтизио" концентратом растительным типа "Вектор" киселем (концентратом) типа "Леовит" яйцом куриным, шт. и сыром сычужным твердым (полутвердым) и сахаром	100	100 57 38 1 25 30	
21	Концентрат растительный типа "Вектор" или его эквивалент заменять: концентратами для напитков концентратом киселя на плодовых и ягодных экстрактах продуктом специальным типа "Динамика" киселем (концентратом) типа "Леовит"	30	25 30 53 20	
22	Кисель (концентрат) типа "Леовит" или его эквивалент заменять: фруктами сублимационной сушки концентратом растительным типа "Вектор" фруктами сушеными	100	100 150 100	

23	Молоко коровье и сметану и творог заменять: сырками творожными глазированными с массовой долей жира не менее 23% или йогуртами молочными с массовой долей жира не менее 2,5%	100 30 30	90 125	Для всех категорий больных
24	Сахар и масло коровье и молоко коровье и сметану и варенье заменять: продуктом специальным сухим типа "Нутриэн Остео"	25 5 200 15 5	100	Для больных в возрасте до 14 лет

<*> Указано максимальное количество продукта-заменителя, которое уменьшается по назначению лечащего врача.

3. Для военных санаториев и домов отдыха Министерства обороны

N п/п	Наименование	Количество, г		Для каких групп больных допускается замена
		заменяемого продукта	продукта- заменителя	
1	Хлеб из муки ржаной (отрубной) заменять: хлебом из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта хлебом пшеничным из муки 1 сорта крупой разной, бобовыми	100	95 80 70	Для всех категорий больных (отдыхающих)
2	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта заменять: мукой пшеничной высшего сорта изделиями бараночными (сушками) хлебом из муки пшеничной 1 сорта батонами простыми и нарезными из муки пшеничной 1 сорта мукой соевой обезжиренной с лецитином <1>	100	77 77 120 110 60	
3	Муку пшеничную высшего сорта заменять: мукой пшеничной 1 сорта изделиями макаронными высшего сорта, крупой разной мукой соевой обезжиренной с лецитином <1>	100	115 115 103	

4	Крупы разную, бобовые заменять: изделиями макаронными высшего сорта крупками, не требующими варки мукой пшеничной высшего сорта конcentратами крупяными картофелем свежим, картофелем натуральным – полуфабрикатом консервированным (включая заливку), овощами свежими гарнирами крупноовощными: из картофеля и овощей из круп и бобовых изделиями макаронными быстрого приготовления конcentратами, не требующими варки, брикетированными (бисквитами) конcentратами первых обеденных блюд мукой соевой обезжиренной с лецитином <1> полуфабрикатами из муки текстурированной соевой <1>	100	100 100 87 100 500 500 300 100 100 100 90 90	
5	Овощи свежие, квашеные и соленые заменять: луком зеленым (пером), зеленью чесноком	100	100 25	
6	Дрожжи хлебопекарные прессованные заменять: дрожжами сухими дрожжами хлебопекарными сухими стабилизированными (гранулированными)	100	50 40	
7	Мясо говядину (вырезку) заменять: мясом – говядиной, свининой, бараниной блоками мясными без костей мясом птицы потрошенной колбасой вареной, сосисками (сардельками) мясокопченостями (ветчиной, грудинкой, рулетом натуральным, колбасой полукопченой) консервами мясными разными сыром сычужным твердым (полутвердым) яйцом куриным, шт. мясом птицы полупотрошенной мясом индейки олениной консервами из птицы с костями рыбой (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошенной без головы творогом	100	125 100 125 100 75 94 60 2,5 150 125 160 125 187 50	

	мукой соевой обезжиренной с лецитином <1>		40	
	полуфабрикатами из муки		40	
	текстурированной соевой <1>		170	
	сыром типа "Тофу" <1>		60	
	пастой соевой сырной <1>			
8	Мясо птицы потрошеной заменять: мукой соевой обезжиренной с лецитином <1> полуфабрикатами из текстурированной соевой муки <1>	100	40 40	
9	Колбасу вареную (диабетическую, диетическую, докторскую), сосиски, сардельки заменять: мясокопченостями (ветчиной, грудинкой, рулетом натуральным, колбасой полукопченной) колбасой сырокопченной сыром сычужным твердым (полутвердым)	100	75 38 60	
10	Рыбу свежую, свежемороженую (потрошеную без головы) заменять: рыбой всех видов и семейств с головой независимо от состояния разделки рыбой копченой и вяленой консервами рыбными разными сельдью соленой без головы независимо от состояния разделки филе рыбным сельдью соленой и копченой с головой творогом рыбой (в охлажденном и соленом виде) потрошеной без головы мукой соевой обезжиренной с лецитином <1> полуфабрикатами из муки текстурированной соевой <1> сыром типа "Тофу" <1> пастой соевой сырной <1>	100	130 75 80 85 70 100 27 100 25 25 120 35	
11	Икру зернистую <*> заменять: горбушей, кетой потрошеной соленой с головой изделиями балычными рыбными семгой с головой	100	260 130 195	
12	Морепродукты: кальмары, креветки, трепанги, мидии, крабы заменять: рыбой (охлажденной, мороженой и в соленом виде) потрошеной без головы	100	200	
13	Молоко коровье заменять:	100		

	молоком цельным сухим, простоквашей сухой, продуктами кисломолочными сублимационной сушки		15		
	молоком цельным сгущенным с сахаром		20		
	молоком сгущенным стерилизованным без сахара		30		
	кофе натуральным или какао со сгущенным молоком и сахаром		20		
	напитком молочным сухим (молоком быстрорастворимым)		15		
	продуктами кисломолочными (кефиром, простоквашей, ацидофилином, ряженкой, йогуртом)		100		
	сливками		20		
	сметаной		20		
	творогом		30		
	маслом коровьим		10		
	маслом коровьим топленым		10		
	сыром сычужным твердым (полутвердым)		10		
	яйцом куриным, шт.		0,5		
	сливками сгущенными с сахаром		20		
	брынзой		24		
	мясом говядиной (вырезкой)		30		
	филе рыбным		40		
	сыром типа "Тофу" <1>		35		
	кремом сметанным соевым <1>		20		
	напитком сухим типа "Доброе утро" <1>		15		
	напитком типа "Бифидоник" <1>		100		
	пастой соевой шоколадной <1>		10		
	пастой соевой сырной <1>		12		
	фитойогуртом <1>		50		
14	Творог заменять: мукой соевой обезжиренной с лецитином <1>	100	40		
15	Масло коровье заменять: маслом консервированным стерилизованным концентратом масла сухого	100	100 70		
16	Яйцо куриное, шт. заменять: порошком яичным меланжем яичным мукой соевой обезжиренной с лецитином <1> сыром типа "Тофу" <1> пастой соевой сырной <1>	1	15 50 15 40 20		
17	Майонез (соус) заменять: маслом растительным и яйцом куриным, шт.	100	80 0,5		
18	Желатин пищевой заменять: соками плодовыми и ягодными натуральными (соками фруктовыми) порошком горчичным	100	100 180		

19	Сахар заменять: карамелью вареньем, джемом, повидлом мармеладом печеньем вафлями халвой пастилой, зефиром	100	50 140 130 100 85 120 120	
	ксилитом пищевым сорбитом десертом соевым		40 40 250	
20	Пасту томатную заменять: соусами томатными, соусами деликатесными острокислыми томатом-пюре соком томатным, помидорами свежими кетчупом	100	100 200 500 150	Для больных с болезнями эндокринной системы (сахарным диабетом)
21	Фрукты свежие, ягоды заменять: фруктами и ягодами сублимационной сушки дынями арбузами фруктами сушеными (изюмом, курагой, черносливом) соками плодово-ягодными натуральными напитками фруктовыми соками концентрированными плодовыми и ягодными с содержанием сухих веществ не менее 50% соками сублимационной сушки компотами консервированными концентратом киселя на плодовых и ягодных экстрактах апельсинами, мандаринами, бананами	100	20 200 300 10 100 130 20 20 50 30 100	
22	Соки плодовые и ягодные натуральные (соки фруктовые) заменять: молоком коровьим напитком фруктовым соком томатным, овощным	100	100 130 150	
23	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив) заменять: палочкой фруктовой шиповником сушеным смесью для компотов (из 4 - 6 наименований)	100	80 100 100	
24	Кофе натуральный (какао- порошок) заменять: кофе натуральным растворимым напитком кофейным чаем черным байховым	100	40 200 25	

25	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта	200		Для больных с болезнями эндокринной системы (сахарным диабетом)
	и крупу, бобовые, изделия макаронные высшего сорта	115		
	и муку пшеничную высшего сорта	50		
	и сахар	50		
	и варенье заменять:	20		
	мясом		90	
	или яйцом куриным, шт.		2,5	
	и творогом		60	
	и рыбой потрошеной без головы		140	

<*> Разрешается замена из расчета 50% стоимости икры зернистой на приобретение мяса 1 категории, мясокопченостей, молока коровьего, продуктов кисломолочных, овощей (фруктов) свежих, соли пищевой поваренной и специй.

Примечание. Продукты с надстрочной цифрой "<1>" выдаются для больных с болезнями: артерий, артериол и капилляров (атеросклерозом); эндокринной системы (сахарным диабетом); расстройства питания и нарушения обмена веществ (ожирением и другими видами избыточного питания, нарушением обмена липопротеидами и другими липидемиями).

4. При разработке нормативно-технической документации на рационы питания, сухие и бортовые пайки и внесении в нее изменений <*>

<*> Продукты в пределах пункта разрешается заменять между собой и проводить обратную замену в указанных соотношениях.

N п/п	Наименование	Количество, г	
		заменяемого продукта	продукта- заменителя
1	Хлебцы армейские из муки пшеничной 1 сорта заменять:	100	
	галетами армейскими из муки пшеничной 1 сорта		100
	галетами армейскими из муки пшеничной обойной		100
	галетами картофельными		100
	вафлями		72
2	Консервы мясорастительные заменять:	250	
	консервами рыбными		100
	и картофельным пюре сухим		60
	консервами рыбными		250
	вторыми обеденными блюдами		250
3	консервированными с мясом	100	
	консервами мясоовощными		250
	Консервы мясные фаршевые заменять:		
	паштетом печеночным (консервированным)		100
	продуктами сыровялеными (тепловой сушки)		50
	из говядины		
	концентратами первых блюд быстрого приготовления с мясом		50

	консервами рыбными		100
4	Консервы овощные закусочные заменять: консервами рыбными вафлями соусом томатным	100	100 36 60
5	Палочку фруктовую заменять: пастой шоколадно-ореховой плиткой сладкой повидлом фруктовым (джемом) концентратом для напитка тонизирующим вафлями	50	50 50 45 30 36
6	Концентраты вторых обеденных блюд быстрого приготовления без мяса заменять: пюре картофельным сухим	60	60
7	Концентрат типа "Каша манная шоколадная" заменить: концентратом типа "Каша рисовая сладкая"	60	60
8	Молоко цельное стуженное с сахаром заменить: сыром плавленым консервированным сметаной сублимационной сушки сыром плавленым сублимационной сушки пастой шоколадно-ореховой напитком молочным сухим	90	80 40 40 50 30
9	Шоколад заменять: пастой шоколадно-ореховой драже шоколадным	30	50 30
10	Повидло фруктовое (джем) заменять: палочкой фруктовой пастой шоколадно-ореховой	45	50 50
11	Концентрат для напитка тонизирующий заменить: концентратом для напитка типа "Квант"	60	60
12	Чай черный байховый заменять: кофе натуральным растворимым	2	2
13	Напиток молочный сухой заменять: сыром плавленым консервированным сыром плавленым сублимационной сушки творогом сублимационной сушки сметаной сублимационной сушки	30	30 15 30 30
14	Консервы первых обеденных блюд с мясом заменить: концентратами первых обеденных блюд с мясом	250	50
15	Смесь сухую яичную для омлетов заменять: яйцом куриным, шт.	50	1
16	Консервы "Паштет печеночный" и мясные фаршевые заменять: консервами рыбными	100	100
17	Сыр плавленый консервированный заменять: сыром плавленым сублимационной сушки пастой шоколадно-ореховой палочкой фруктовой	80	30 50 50

	конcentратами пищевыми (бисквитами)		120
18	Консервы зерновые заменять: конcentратами зерновыми быстрого приготовления	100	60
19	Масло коровье консервированное заменять: пастой шоколадно-ореховой	30	50

**5. Указанная замена продуктов производится в особых случаях
с разрешения начальника Продовольственного управления
Департамента ресурсного обеспечения Министерства обороны
Российской Федерации**

N п/п	Наименование	Количество, г	
		заменяемого продукта	продукта- заменителя
1	Хлеб из муки пшеничной 1 сорта заменять: изделиями мелкоштучными хлебобулочными из муки пшеничной 1 сорта изделиями кондитерскими (кексами, пряниками и др.) печеньем вафлями	100	90 60 65 55
2	Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта заменять: карамелью салом шпик <*> сыром сычужным твердым (полутвердым) <*> мукой пшеничной высшего сорта и дрожжами хлебопекарными прессованными печеньем вафлями маслом коровьим <*> молоком коровьим изделиями кондитерскими (кексами, пряниками и др.) фруктами свежими <*>	100	20 20 10 58 1 58 50 10 100 54 90
3	Муку пшеничную 1 сорта заменять: мукой картофельной	100	100
4	Картофель и овощи свежие заменять: картофелем и овощами полуфабрикатами очищенными натуральными консервами бобовыми, кукурузными натуральными (включая заливку, соус) баклажанами грибами сушеными грибами консервированными оливками (маслинами) консервированными (включая заливку) патиссонами консервированными (включая заливку)	100	70 40 50 10 20 70 70
5	Овощи свежие заменять: соусами томатными	100	20
6	Хлеб из муки пшеничной 1 сорта и мясо и картофель свежий	150 100 350	

	и лук репчатый заменять: пельменями (в состав продукции должны входить: мясо говядины не менее 44%, мясо свинины – не менее 36%, мука высшего сорта, порошок яичный. В состав пельменей должно входить не более 50% теста и не менее 50% мяса)	15	250
7	Мясо – говядину, свинину заменять: филе куриным бедром куриным	100	75 100
8	Молоко коровье заменять: сырками творожными глазированными с массовой долей жира не менее 23% или йогуртами молочными с массовой долей жира не менее 2,5% рыбой потрошенной без головы (в охлажденном, мороженом и соленом виде) <*> орехами грецкими (в скорлупе)	150	90 125 60 20
9	Масло коровье заменять: салом шпик	100	200
10	Масло растительное <*> заменять: маргарином жиром-сырцом маслом коровьим топленным салом шпик лимонами	100	100 130 50 100 100
11	Яйцо куриное <*>, шт. заменять: хлебом из муки пшеничной 1 сорта	1	120
12	Фрукты свежие, соки плодовые и ягодные натуральные заменять: лимонами орехами грецкими (в скорлупе)	100	30 100
13	Пасту томатную заменять: луком репчатым морковью	100	250 350
14	Соки плодовые и ягодные натуральные <*> заменять: овощами свежими, квашеными и солеными молоком коровьим консервами овощными закусочными	100	200 100 50
15	Желатин пищевой заменять: порошком горчичным сыром сычужным твердым (полутвердым) соками плодовыми и ягодными натуральными фруктами свежими фруктами сушеными	100	180 100 100 100 10
16	Порошок горчичный заменять: концентратом пищевым (сухим) "Горчица русская" пастой томатной маслом растительным мукой пшеничной 1 сорта уксусом перцем	100	80 100 100 50 100 30
17	Рыбу (в охлажденном, мороженом и соленом	100	

	виде) потрошеную без головы заменять: консервами овощными закусочными <*> молоком коровьим <*> молоком цельным сгущенным с сахаром <*> сметаной <*> мясом мясом птицы потрошенной		120 167 33 33 67 67
18	Соус деликатесный (майонез) <*> заменять: яйцом куриным, шт. и маслом растительным	100	0,5 80
19	Шоколад заменять: орехами грецкими (в скорлупе)	100	200
20	Сахар заменять: орехами грецкими (в скорлупе)	100	100
21	Икру зернистую лососевую заменять: консервами "Крабы натуральные"	100	250
22	Изделия балычные заменять: консервами "Крабы натуральные"	100	200
23	Горбушу, кету потрошеную соленую с головой заменять: консервами "Крабы натуральные"	100	100
24	Хлеб из муки пшеничной 1 сорта <*> или муку пшеничную 1 сорта <*> и дрожжи хлебопекарные прессованные и сахар <*> и молоко коровье <*> заменять: смесями для приготовления блинчиков, блинов и оладушек смесями сухими для приготовления теста смесями сухими для приготовления кексов	100 75 1 15 50	75 75 75
25	Жевательная резинка, 10 драже, пачек, заменять: карамелью леденцовой	1	20

<*> Данная замена производится по согласованию с центрами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

<*> Указанная замена применяется в дни выдачи сока плодового и ягодного на обед.

Примечание. При поступлении на обеспечение новых видов продуктов нормы замены этих продуктов до согласования с Военно-промышленной комиссией при Правительстве Российской Федерации на период апробации (до 12 месяцев) устанавливаются начальником Продовольственного управления Департамента ресурсного обеспечения Министерства обороны Российской Федерации.

6. Блюда быстрозамороженной и сублимационной сушки

N п/п	Наименование	Количество продуктов, подлежащих удержанию за 1 порцию израсходованных блюд, г		
		мясо	крупa, мука и овощи	масло коровье

			в пересчете на крупу	
Блюда быстрозамороженные				
1	Салаты овощные <*>	-	20	5
2	Первые блюда без мяса	-	55	5
3	Первые блюда с мясом	50	55	5
4	Вторые блюда с мясом и гарниром	150	55	10
5	Вторые блюда с мясом без гарнира	150	-	5
6	Вторые блюда с мясом (голубцы, перец фаршированный, тефтели <*>, блинчики)	100	55	10
7	Блинчики с творогом, запеканка из творога	20	55	5
8	Пудинг из творога	65	15	5
Блюда сублимационной сушки				
9	Салаты овощные	-	20	-
10	Первые блюда с мясом	50	50	-
11	Вторые блюда:			
	овощные (крупяные)	-	50	-
	мясные с гарниром	100	50	-
12	Творог с фруктовым пюре <***>	-	-	50
13	Пудинг творожный <***>	-	-	50

<*> За каждую порцию удерживается 5 г масла растительного.

<*> За тефтели крупа не удерживается.

<***> За каждую порцию удерживается 50 г творога.

7. Консервированные обеденные блюда и специальные продукты питания

N п/п	Наименование	Количество продуктов, подлежащих удержанию за 1 банку (пакет), г									
		мясо	мука и овощи в пересчете на крупу	масло расти- тельное	молоко и молочные продукты в пересчете на молоко	сахар	мука пшеничная 1 сорта	масло коровье	яйца куриные, шт.	фрукты сушеные	соки плодовые и ягодные
1	Первые обеденные блюда в ж/б N 9, 1/350	55	86	12,5	-	-	-	-	-	-	-
2	Вторые обеденные блюда в ж/б N 9, 1/350	100	86	12,5	-	-	-	-	-	-	-

3	Вторые обеденные блюда в ж/б, 1/350 с наименованием "Полевая"	55	86	12,5	-	-	-	-	-	-	-
4	Первые обеденные блюда в ж/б N 13, 1/870 (1 банка на 3 порции)	135	210	33	-	-	-	-	-	-	-
5	Вторые обеденные блюда в ж/б N 13, 1/870 (1 банка на 3 порции)	270	210	33	-	-	-	-	-	-	-
6	Консервы мясорастительные в ассортименте 1/265, 1/250	100	86	12,5	-	-	-	-	-	-	-
7	Консервы мясорастительные в ассортименте в ж/б N 9, 1/340 с наименованием "Каша особая"	100	92	18	-	-	-	-	-	-	-
8	Консервы мясорастительные (мясоовощные) в ассортименте в банке 4 л, 1/250	100	86	12,5	-	-	-	-	-	-	-
9	Консервы на основе зерна пшеницы в ж/б 1/250	-	120	-	-	5	-	-	-	-	-
10	Консервы мясные "Печень по-бирюлевски" в ж/б, 1/250	150	15	-	-	-	-	15	-	-	-
11	Консервы молочные "Запеканка творожная" в ж/б, 1/250	-	10	-	400	15	-	20	1	-	-
12	Концентраты десертные плодоовощные в пакете, 1/60	-	-	-	-	15	-	-	-	10	100
13	Смеси питательные сухие в пакете, 1/140	-	-	-	-	-	-	-	-	-	700
14	Смесь для блинчиков в пакете, 1/400	-	-	-	132	20	384	-	2	-	-
15	Смесь сухая яичная для омлетов, 1/30	-	-	-	45	-	-	-	2	-	-
16	Каша "Гурьевская" в ж/б, 1/100	-	45	-	150	15	-	-	-	5	-
17	Концентрат пищевой брикетированный (бисквит), 1/60	-	40	5	30	10	-	-	-	-	-
18	Вторые обеденные блюда в ж/б N 12, 1/525 (с содержанием животного белка из мяса говядины не менее 5,8%, свинины не менее 4,4%) <*>	163	126	20	-	-	-	-	-	-	-
19	Вторые	146	113	18	-	-	-	-	-	-	-

	обеденные блюда в ж/б N 63, 1/470 (с содержанием животного белка из мяса говядины не менее 5,8%, свинины не менее 4,4%) <*>										
20	Консервы рыборастворительные "Кондер гренадерский" в ж/б, 1/260	120 рыба	75	10	-	-	-	-	-	-	-
21	Консервы мясорастительные (мясоовощные) в ассортименте в банке из комбинированного материала, состоящего из алюминиевой лакированной фольги и полипропиленовой пленки - ламината, запаянной легко вскрываемой крышкой, 1/400	160	73	6	-	-	-	-	-	-	-

<*> Содержание животного белка к общему объему продукта в единице потребительской упаковки.

8. Консервированные продукты для лечебного питания

N п/п	Наименование	Количество продуктов, подлежащих удержанию за 1 банку, г						
		мясо	крупы, мука и овощи в пересчете на крупу	молоко и молочные продукты в пересчете на молоко	масло расти- тельное	масло коровье	сахар	фрукты свежие
1	Консервы. Первые обеденные блюда госпитальные в ж/б N 9, 1/350 с наименованием "Особые"	92	77	-	15	-	-	-
2	Консервы. Вторые обеденные блюда госпитальные в ж/б N 9, 1/350 с наименованием "Особые": мясорастительные молочно-растительные	92 -	77 77	- 175	- -	10 10	- 5	- -
3	Консервы. Супы фруктовые госпитальные в ж/б N 9, 1/350 с наименованием "Особые"	-	12	-	-	-	20	20

9. Концентраты пищевые для лечебного питания

N	Наименование	Количество продуктов, подлежащих удержанию
---	--------------	--

п/п		за 1 банку (пакет), г						
		мясо	крупа, мука и овощи в пересчете на крупу	молоко и молочные продукты в пере- счете на молоко	масло расти- тельное	масло коровье	сахар	фрукты свежие
1	Концентраты пищевые. Первые обеденные блюда госпитальные, 1/100 с наименованием "Особые"	92	80	-	-	-	-	-
2	Концентраты пищевые. Вторые обеденные блюда госпитальные с наименованием "Особые": мясорастительные, 1/100 молочно- растительные, 1/115	92	80	-	-	-	-	-
		-	80	175	-	-	5	-

10. Сено

Наименование	Количество, г	
	заменяемого сена	зернофуража- заменителя
Сено заменять: овсом, ячменем, кукурузой, отрубями пшеничными	100	50
комбикормом брикетированным		70
кукурузой дробленой		50

Приложение N 10
к Руководству (п. 1)

ВРЕМЕННЫЕ НОРМЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПАЙКОВ ДЛЯ ВОЕННОСЛУЖАЩИХ, ВЫПОЛНЯЮЩИХ СПЕЦИАЛЬНЫЕ И ДРУГИЕ ЗАДАЧИ ИЛИ НАХОДЯЩИХСЯ В ОСОБЫХ КЛИМАТИЧЕСКИХ УСЛОВИЯХ

1. Пайк для организации специального питания при выполнении и обеспечении работ с возбудителями особо опасных и опасных инфекционных заболеваний и токсинов в условиях изоляции

Наименование	Количество на 1 человека в сутки, г
Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта	350

Хлеб из муки пшеничной 1 сорта	500
Мука пшеничная 1 сорта	30
Крахмал картофельный	10
Крупа разная, рис	120
Изделия макаронные высшего сорта	40
Мясо	200
Мясо птицы	50
Колбасы полукопченые (мясокопчености)	20
Рыба потрошенная без головы, сельдь	100
Сало шпик	20
Масло коровье	45
Масло растительное	20
Молоко коровье или кефир, мл	200
Сыр сычужный твердый (полутвердый)	20
Творог	10
Сметана	25
Яйцо куриное, шт.	1
Сахар	65
Соль поваренная пищевая	30
Чай черный байховый	1
Кофе натуральный растворимый	3
Какао-порошок	5
Лист лавровый	0,3
Перец	0,5
Порошок горчичный	0,3
Уксус	4
Паста томатная	10
Картофель и овощи свежие, всего	900
в том числе:	
картофель	400
капуста	200
свекла	60
морковь	60
лук	30
огурцы, помидоры, тыква, кабачки	150
Фрукты сушеные	20
или консервированные	45
или свежие	100

Соки плодовые и ягодные, мл	100
Аскорбиновая кислота	0,15

Примечание. По данной норме обеспечивать военнослужащих и гражданский персонал, занятых выполнением и обеспечением работ с возбудителями особо опасных и опасных инфекционных заболеваний и токсинов в условиях изоляции.

2. Пакет для организации питания доноров

Наименование	Количество на 1 человека в сутки, г	
	при сдаче крови безвозмездно	при сдаче крови за плату
Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта	100	200
Хлеб из муки пшеничной 1 сорта	300	200
Мука пшеничная 1 сорта	10	10
Крупа разная, изделия макаронные	40	40
Мясо	200	100
Сельдь	30	30
Масло коровье	40	30
Молоко коровье, мл	300	200
Сыр сычужный твердый (полутвердый)	30	–
Сахар	35	30
Чай черный байховый	0,3	0,3
Какао-порошок	4	2
Шоколад	15	–
Картофель и овощи, всего	400	400
в том числе:		
картофель	200	200
капуста	100	100
свекла	30	30
морковь	50	50
лук	20	20
Фрукты сушеные	20	20
Фрукты свежие	350	100

Примечание. По данной норме обеспечивать военнослужащих, сдающих кровь в военно-медицинские учреждения, в день сдачи крови независимо от обеспечения их питанием по другим нормам продовольственного обеспечения.

**НОРМА N 6
(КАДЕТСКИЙ ПАЕК)**

Наименование	Количество на 1 человека в сутки, г	
	для 5 - 8 классов	для 9 - 11 классов (для I - IV курсов)
Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта	150	150
Хлеб из муки пшеничной высшего сорта	200	250
Изделия кондитерские	50	50
Мука пшеничная 1 сорта	10	10
Мука пшеничная высшего сорта	40	40
Крупа разная, бобовые, изделия макаронные	75	100
Мясо	150	150
Мясо птицы	50	50
Колбасы полукопченые (мясокопчености)	25	25
Филе рыбное	70	80
Масло растительное	25	25
Масло коровье	50	50
Молоко коровье, кисломолочные продукты, мл	500	500
Сметана	15	15
Творог	60	60
Сыр сычужный твердый (полутвердый)	15	15
Яйцо куриное, шт.	1	1
Сахар	70	70
Соль поваренная пищевая в том числе йодированная	10 5	15 5
Чай черный байховый	2	2
Какао-порошок	9	9
Специи	2	2
Томат-пюре	10	10

Дрожжи хлебопекарные прессованные	2	2
Картофель и овощи свежие, всего	825	825
в том числе:		
картофель	450	450
капуста	100	100
свекла	50	50
морковь	70	70
лук репчатый	60	60
огурцы, помидоры, коренья	90	90
зелень	5	5
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль), оливки, маслины консервированные	50	50
Соки плодовые и ягодные, мл	200	200
Фрукты свежие	300	400
в том числе лимон	10	10
Фрукты сушеные	20	20
Поливитамины, драже	1	1

Примечания: 1. По данной норме питанием обеспечивать:

а) обучающихся в общеобразовательных организациях со специальными наименованиями "президентское кадетское училище", "суворовское военное училище", "нахимовское военно-морское училище", "кадетский (морской кадетский) военный корпус", "кадетский корпус", "казачий кадетский корпус", в профессиональной образовательной организации со специальным наименованием "военно-музыкальное училище" и в кадетских корпусах военных образовательных организаций высшего образования Министерства обороны, реализующих общеобразовательные программы по специальностям и направлениям подготовки в области обороны и безопасности государства (далее - довузовские образовательные организации);

б) воспитанников воинских частей, в том числе музыкантских воспитанников штатных военных оркестров, не являющихся военнослужащими, проходящими военную службу по призыву <*>;

<*> Постановление Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2000 г. N 124 "Об утверждении Положения о зачислении несовершеннолетних граждан Российской Федерации в качестве воспитанников в воинские части и обеспечении их необходимыми видами довольствия" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 8, ст. 962; 2007, N 24, ст. 2916; 2016, N 38, ст. 5553).

в) кандидатов для зачисления в довузовские образовательные организации - со дня прибытия до дня зачисления (дня отказа в зачислении).

2. Гражданам, указанным в пунктах "а" и "б" примечания 1, имеющим дефицит массы тела (пониженное питание), а также рост 190 см и выше, по заключению военно-врачебной комиссии (заключению врача-педиатра по результатам медицинских осмотров) на основании приказов начальников учреждений (командиров воинских частей) при организации питания дополнительно выдавать на 1 человека в сутки: крупы разной - 30 г, мяса - 50 г, филе рыбного - 30 г, масла коровьего - 15 г, сахара - 10 г, фруктов свежих - 100 г.

3. Гражданам, обучающимся в государственных общеобразовательных учреждениях Министерства обороны довузовских образовательных организациях, в нерабочие праздничные дни дополнительно выдавать продукты на 1 человека в сутки в размере 10% стоимости продовольственного пайка по данной норме.

4. Граждан, указанных в пункте "а" примечания 1, в период прохождения учебной практики в воинских частях и на кораблях обеспечивать питанием по нормам продовольственных пайков, предусмотренным для военнослужащих, проходящих военную службу по призыву в этих воинских частях (на кораблях).

5. Граждане, указанные в пунктах "а" и "б" примечания 1, на время нахождения в пути следования к месту проведения летних каникул (летнего отпуска), зимних каникул (зимнего отпуска), отпуска по личным обстоятельствам и обратно, а также за время нахождения на указанных каникулах (в отпусках) обеспечиваются в установленном порядке денежной компенсацией в размере продовольственно-путевых денег.

Приложение N 2
к Приказу Министра обороны
Российской Федерации
от 21 июня 2011 г. N 888

**ПЕРЕЧЕНЬ
ПРИКАЗОВ МИНИСТРА ОБОРОНЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ, ПРИЗНАННЫХ
УТРАТИВШИМИ СИЛУ**

От 22 июля 2000 г. N 400 "Об утверждении Положения о продовольственном обеспечении Вооруженных Сил Российской Федерации на мирное время" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 16 октября 2000 г., регистрационный N 2421);

от 5 августа 2002 г. N 285 "Об обеспечении питанием иностранных миссий открытого неба и российских групп сопровождения в период выполнения наблюдательных полетов по международному Договору по открытому небу" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 29 августа 2002 г., регистрационный N 3754);

от 29 октября 2004 г. N 344 "Об утверждении Нормы обеспечения водой для отдельных категорий военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 12 ноября 2004 г., регистрационный N 6114);

от 12 марта 2005 г. N 97 "О внесении изменений в Приказ Министра обороны Российской Федерации от 22 июля 2000 г. N 400" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 7 апреля 2005 г., регистрационный N 6473);

от 17 ноября 2006 г. N 493 "Об утверждении Нормы продовольственного пайка для военнослужащих 100 отдельного мостового батальона, выполняющих задачи в Ливанской Республике" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 26 декабря 2006 г., регистрационный N 8673);

от 15 июня 2009 г. N 546 "О внесении изменений в Приказ Министра обороны Российской Федерации от 22 июля 2000 г. N 400" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 19 октября 2009 г., регистрационный N 15056).
