

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

Приказ Министра внутренних дел Республики Казахстан от 17 февраля 2021 года № 82. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 23 февраля 2021 года № 22249

      ПРИКАЗЫВАЮ:

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

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

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

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

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

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

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

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

|  |  |
| --- | --- |
|
*Министр внутренних дел* *Республики Казахстан*
 |
*Е. Тургумбаев*
 |

      "СОГЛАСОВАНО"
Министерство финансов
Республики Казахстан
"\_\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение к приказуМинистра внутренних делРеспублики Казахстанот 17 февраля 2021 года № 82 |
|   | Утверждены приказомМинистра внутренних делРеспублика Казахстанот "1" октября 2015 года № 800 |

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

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

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

      Примечание:

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

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|
№ п/п |
Наименование продуктов |
грамм/день на 1 человека |
|
1  |
2  |
3  |
|
7 |
Мука пшеничная первого сорта (обогащенная) |
100  |
|
8 |
Хлеб пшеничный из обогащенной муки первого сорта |
400  |
|
9 |
Хлеб из муки пшеничной второго сорта |
350  |
|
10 |
Макаронные изделия |
40  |
|
11 |
Крупа разная |
98  |
|
12 |
Картофель свежий |
510  |
|
13 |
Капуста |
130  |
|
14 |
Лук |
65  |
|
15 |
Морковь |
95  |
|
16 |
Огурцы |
30  |
|
17 |
Томаты |
40  |
|
18 |
Свекла |
40  |
|
19 |
Паста томатная |
6  |
|
20 |
Сок овощной (миллилитров) |
25  |
|
21 |
Кетчуп |
5  |
|
22 |
Фрукты свежие |
150  |
|
23 |
Сок плодово-ягодный (миллилитров) |
25  |
|
24 |
Сухофрукты или кисель порошок |
30 10  |
|
25 |
Сахар |
80  |
|
26 |
Мясо говядины первой категории |
250  |
|
27 |
Колбаса полукопченая |
15  |
|
28 |
Субпродукты первой категории (печень) |
4  |
|
29 |
Рыба свежая (сазан, сом, карп, судак) |
120  |
|
30 |
Молоко коровье (миллилитров) |
200  |
|
31 |
Сметана |
20  |
|
32 |
Творог |
30  |
|
33 |
Сыр сычужный |
35  |
|
34 |
Масло коровье |
35  |
|
35 |
Яйцо куриное (штук, выдается на неделю) |
5  |
|
36 |
Масло растительное |
28  |
|
37 |
Маргарин столовый |
7  |
|
38 |
Чай  |
2  |
|
39 |
Кофе натуральный или какао порошок |
1 2  |
|
40 |
Соль пищевая йодированная |
20  |
|
41 |
Дрожжи |
0,3  |
|
42 |
Лавровый лист |
0,2  |
|
43 |
Перец молотый |
0,3  |
|
44 |
Горчичный порошок |
0,3  |
|
45 |
Уксус |
2  |
|
46 |
Поливитаминный препарат, грамм/драже (декабрь-май) |
0,6/1  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|
№ п/п |
Наименование продукта |
Количество (грамм) |
|
Заменяемого продукта |
Продукта заменителя |
Кроме того, заменять по пунктам номера |
|
1 |
2 |
3 |
4 |
5 |
|
47 |
Хлеб пшеничный из обогащенной муки первого сорта заменить: |
100 |
- |
 |
|
 |
сухарями из муки пшеничной первого сорта |
- |
65 |
 |
|
 |
мукой пшеничной первого сорта |
- |
75 |
 |
|
 |
галетами простыми из муки пшеничной первого сорта |
- |
65 |
15 |
|
 |
галетами, улучшенными с жиром |
- |
35 |
 |
|
 |
батонами простыми и нарезными из муки пшеничной первого сорта |
- |
95 |
 |
|
 |
хлебом из муки пшеничной высшего сорта |
- |
55 |
 |
|
 |
хлебом из муки пшеничной второго сорта |
- |
105 |
 |
|
48 |
Муку пшеничную первого сорта (обогащенную) заменять: |
100 |
- |
запрещена обратная замена |
|
 |
рисом |
- |
100 |
3 |
|
 |
макаронными изделиями |
- |
100 |
3 |
|
 |
крупой манной |
- |
100 |
 |
|
49 |
Крупу разную заменить: |
100 |
- |
запрещена обратная замена |
|
 |
крупами, не требующими варки |
- |
100 |
 |
|
 |
рисом |
- |
100 |
2 |
|
 |
макаронными изделиями |
- |
100 |
2 |
|
 |
концентратами крупяными, крупо-овощными и овощными |
- |
100 |
 |
|
 |
мукой пшеничной второго сорта |
- |
100 |
 |
|
 |
консервами "Соевые бабы в томатном соусе" |
- |
200 |
 |
|
 |
картофелем свежим |
- |
500 |
4 |
|
 |
картофелем натуральным – полуфабрикатом консервированным (включая заливку) |
- |
500 |
 |
|
 |
овощами свежими |
- |
500 |
4 |
|
 |
овощами квашеными и солеными |
- |
500 |
4 |
|
 |
картофелем и овощами сушенными, пюре картофельным сухим, картофельной крупкой, картофелем и овощами сублимационной сушки |
- |
100 |
 |
|
 |
консервами овощными и бобовыми натуральными и маринованными (включая заливку) |
- |
500 |
 |
|
 |
консервами овощными первых обеденных блюд без мяса |
- |
375 |
 |
|
 |
консервами овощными заправочными |
- |
250 |
 |
|
 |
консервами овощными закусочными |
- |
375 |
8, 17 |
|
50 |
Овощи свежие, квашеные, соленые заменять: |
100 |
- |
3 |
|
 |
луком репчатым |
- |
100 |
 |
|
 |
луком репчатым сушеным или сублимационной сушки |
- |
10 |
 |
|
 |
луком зеленым (перо) |
- |
200 |
 |
|
 |
чесноком |
- |
50 |
 |
|
 |
консервы овощные |
 |
170 |
 |
|
51 |
Дрожжи хлебопекарные прессованные заменить: |
100 |
 |
 |
|
 |
дрожжами сушеными |
- |
50 |
 |
|
52 |
Мясо говядины первой категории заменить: |
100 |
- |
 |
|
 |
мясными блоками на костях |
- |
100 |
 |
|
 |
мясными блоками без костей |
- |
80 |
 |
|
 |
верблюжатиной |
- |
100 |
 |
|
 |
субпродуктами первой категории (в том числе печенью) |
- |
100 |
 |
|
 |
субпродуктами второй категории |
- |
300 |
 |
|
 |
мясом птицы потрошеной |
- |
100 |
 |
|
 |
мясом птицы полупотрошеным и непотрошеным |
- |
120 |
 |
|
 |
мясом сублимационной сушки и тепловой сушки |
- |
33 |
 |
|
 |
колбасой вареной и сосисками (сардельками) |
- |
80 |
7 |
|
 |
мясокопченостями (грудинка, рулеты, колбаса полукопченая) |
- |
60 |
7 |
|
 |
консервами мясными разными |
- |
75 |
 |
|
 |
рыбой (в охлажденном, мороженном и соленом виде без головы) |
- |
150 |
8, 11 |
|
 |
консервами рыбными разными |
- |
120 |
8 |
|
 |
сыром сычужным твердым |
- |
46 |
7, 11 |
|
 |
сыром плавленым |
- |
72 |
11 |
|
 |
яйцами куриными (шт.) |
- |
2 |
11, 12 |
|
53 |
Колбасу полукопченую заменить: |
100 |
- |
 |
|
 |
фаршем колбасным |
- |
125 |
 |
|
54 |
Рыбу (в охлажденном, замороженном и соленом виде, потрошеную без головы) заменить: |
100 |
- |
6, 11 |
|
 |
сельдью соленой или копченой с головой |
- |
100 |
 |
|
 |
рыбой всех видов и семейств с головой, независимо от состояния разделки |
- |
130 |
 |
|
 |
рыбой копченой и вяленой |
- |
75 |
 |
|
 |
рыбным филе |
- |
70 |
 |
|
 |
рыбой сушеной и рыбой сублимационной сушки |
- |
33 |
 |
|
 |
сельдью соленой без головы, независимо от состояния разделки |
- |
85 |
 |
|
 |
консервами рыбными разными |
- |
80 |
6 |
|
 |
консервами овощными закусочными |
- |
120 |
3, 18 |
|
55 |
Масло коровье заменить: |
100 |
- |
10,11 |
|
 |
маслом консервированным стерилизованным |
- |
100 |
 |
|
 |
концентратом масла сухого |
- |
70 |
 |
|
56 |
Жиры животные топленые, маргарин заменять: |
100 |
- |
- |
|
 |
маслом коровьим |
- |
67 |
- |
|
 |
маслом растительным |
- |
100 |
- |
|
 |
жиром-сырцом |
- |
130 |
- |
|
57 |
Молоко коровье (миллилитров) заменить: |
100 |
- |
18 |
|
 |
молоком цельным сухим, сухой простоквашей и кисломолочными продуктами сублимационной сушки |
- |
15 |
- |
|
 |
молоком цельным сгущенным с сахаром |
- |
20 |
- |
|
 |
молоком сгущенным стерилизованным без сахара |
- |
30 |
- |
|
 |
кофе натуральным или какао со сгущенным молоком и сахаром |
- |
20 |
- |
|
 |
кисломолочными продуктами (кефиром, простоквашей, ацидофилином) |
- |
100 |
- |
|
 |
сливками |
- |
20 |
- |
|
 |
сметаной |
- |
20 |
- |
|
 |
сметаной сухой |
- |
10 |
- |
|
 |
творогом |
- |
30 |
- |
|
 |
маслом коровьим |
- |
5 |
- |
|
 |
маслом коровьим топленым |
- |
5 |
- |
|
 |
сыром сычужным твердым |
- |
12 |
6, 7 |
|
 |
сыром плавленым |
- |
18 |
6 |
|
 |
яйцами куриными, шт. |
- |
0,5 |
6, 12 |
|
 |
сливками сгущенными с сахаром |
- |
20 |
- |
|
 |
брынзой |
- |
24 |
- |
|
 |
рыбой (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошеной без головы |
- |
60 |
6, 8 |
|
58 |
Яйца куриные (шт.) заменить: |
1 |
- |
6, 11 |
|
 |
порошком яичным |
- |
15 |
- |
|
 |
меланжем яичным |
- |
50 |
- |
|
59 |
Сахар заменить: |
100 |
- |
- |
|
 |
карамелью |
- |
50 |
- |
|
 |
вареньем, джемом, повидлом |
- |
140 |
17 |
|
 |
мармеладом |
- |
130 |
- |
|
 |
печеньем |
- |
100 |
15 |
|
 |
вафлями |
- |
100 |
1, 15 |
|
 |
халвой |
- |
120 |
14 |
|
 |
пастилой |
- |
120 |
- |
|
60 |
Шоколад заменить: |
100 |
- |
- |
|
 |
какао-порошком |
- |
150 |
21 |
|
 |
кофе натуральным или какао со сгущенным молоком и сахаром |
- |
200 |
- |
|
 |
кофе натуральным |
- |
150 |
- |
|
 |
медом |
- |
165 |
- |
|
 |
сладкой плиткой |
- |
160 |
- |
|
 |
халвой |
- |
150 |
13 |
|
61 |
Печенье заменить: |
100 |
- |
- |
|
 |
галетами простыми, баранками |
- |
100 |
1 |
|
 |
вафлями |
- |
85 |
1 |
|
62 |
Томатную пасту заменить: |
100 |
- |
- |
|
 |
томат-пюре |
- |
200 |
- |
|
 |
соусом томатным |
- |
150 |
- |
|
 |
соком томатным (мл), помидорами свежими |
- |
500 |
- |
|
 |
кетчупом |
- |
150 |
- |
|
63 |
Фрукты свежие заменить: |
100 |
- |
- |
|
 |
ягодами свежими |
- |
100 |
- |
|
 |
апельсинами, мандаринами |
- |
100 |
- |
|
 |
арбузами |
- |
300 |
- |
|
 |
дынями |
- |
200 |
- |
|
 |
фруктами сушеными |
- |
20 |
19 |
|
 |
фруктами и ягодами сублимационной сушки |
- |
20 |
- |
|
 |
компотами консервированными (миллилитров) |
- |
50 |
- |
|
 |
соками плодовыми и ягодными натуральными (миллилитров) |
- |
100 |
18 |
|
 |
соками концентрированными плодовыми и ягодными с содержанием сухих веществ не менее 50 % (миллилитров) |
- |
20 |
- |
|
 |
соками сублимационной сушки |
- |
18 |
- |
|
 |
напитками фруктовыми (миллилитров) |
- |
130 |
- |
|
 |
экстрактом плодовым и ягодным |
- |
10 |
- |
|
 |
вареньем, джемом, повидлом |
- |
17 |
13 |
|
 |
концентратом киселя на плодовых и ягодных экстрактах |
- |
30 |
20, 24 |
|
64  |
Соки плодовые и ягодные натуральные (миллилитров) заменить: |
100 |
- |
- |
|
 |
консервами овощными закусочными |
- |
50 |
3, 8 |
|
 |
лимонной кислотой |
- |
0,5 |
- |
|
 |
сахаром |
- |
15 |
- |
|
 |
соком томатным, овощным (миллилитров) |
- |
300 |
- |
|
 |
молоком коровьим (миллилитров) |
- |
100 |
11 |
|
65  |
Фрукты сушеные заменить: |
100 |
- |
17 |
|
 |
цукатами |
- |
100 |
- |
|
66 |
Концентрат киселя на плодовых и ягодных экстрактах заменить: |
100 |
- |
17, 24 |
|
 |
сахаром |
- |
50 |
- |
|
 |
чаем |
- |
2 |
- |
|
67  |
Кофе натуральный заменить: |
100 |
- |
14 |
|
 |
кофе растворимый |
- |
40 |
- |
|
 |
кофейным напитком |
- |
200 |
- |
|
 |
какао порошком |
- |
200 |
14 |
|
 |
чаем черным байховым первого сорта |
- |
100 |
22 |
|
68  |
Чай черный байховый заменить: |
100 |
- |
- |
|
 |
чаем растворимым |
- |
80 |
- |
|
 |
кофейным напитком |
- |
800 |
21 |
|
69 |
Горчичный порошок заменить: |
100 |
- |
- |
|
 |
горчицей готовой |
- |
600 |
- |
|
70  |
Крахмал картофельный заменить: |
100 |
- |
- |
|
 |
концентратом киселя на плодовых и ягодных экстрактах |
- |
100 |
17, 20 |
|
 |
картофелем свежим |
- |
500 |
3, 4 |
|
71  |
Уксус спиртовой натуральный заменить: |
100 |
- |
- |
|
 |
уксусной эссенцией |
- |
5 |
- |
|
72  |
Соевый продукт заменить: |
100 |
- |
- |
|
 |
картофелем свежим |
- |
250 |
- |
|
 |
крупой перловой |
- |
150 |
- |
|
 |
крупой овсяной |
- |
150 |
- |
|
 |
крупой пшеничной |
- |
150 |
- |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|
№ п/п |
Наименование продуктов |
грамм/день на 1 человека |
|
1 |
2 |
3 |
|
73 |
Мука пшеничная первого сорта |
100 |
|
74 |
Хлеб пшеничный из обогащенной муки первого сорта |
450 |
|
75 |
Хлеб из муки пшеничной второго сорта |
100 |
|
76 |
Макаронные изделия |
30 |
|
77 |
Крупа разная |
88 |
|
78 |
Картофель свежий |
550 |
|
79 |
Капуста |
100 |
|
80 |
Лук |
70 |
|
81 |
Морковь |
90 |
|
82 |
Огурцы |
30 |
|
83 |
Томаты |
30 |
|
84 |
Свекла |
40 |
|
85 |
Паста томатная |
6 |
|
86 |
Сок овощной (миллилитров) |
50 |
|
87 |
Фрукты свежие |
200 |
|
88 |
Сок плодово-ягодный (миллилитров) |
50 |
|
89 |
Сухофрукты или кисель порошок |
20
10 |
|
90 |
Варенье |
5 |
|
91 |
Сахар |
70 |
|
92 |
Мясо говядины первой категории |
240 |
|
93 |
Мясо птицы |
56 |
|
94 |
Субпродукты первой категории (печень) |
4 |
|
95 |
Рыба свежая (сазан, сом, карп, судак) |
120 |
|
96 |
Молоко коровье (миллилитров) |
400 |
|
97 |
Сметана |
20 |
|
98 |
Творог |
30 |
|
99 |
Сыр сычужный |
30 |
|
100 |
Масло коровье |
45 |
|
101 |
Яйцо куриное (шт.) |
1 |
|
102 |
Масло растительное |
25 |
|
103 |
Маргарин столовый |
10 |
|
104 |
Чай  |
2 |
|
105 |
Кофе натуральный или какао порошок |
1
2 |
|
106 |
Соль пищевая йодированная |
20 |
|
107 |
Дрожжи |
1 |
|
108 |
Лавровый лист |
0,2 |
|
109 |
Перец молотый |
0,3 |
|
110 |
Горчичный порошок |
0,3 |
|
111 |
Крахмал картофельный |
5 |
|
112 |
Уксус |
2 |
|
113 |
Поливитаминный препарат "Ветерон", г/драже (декабрь-май) |
0,6/1 |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
№ п/п |
Наименование продуктов |
Количество (грамм) |
Группы пациентов |
|
заменяемого продукта |
продукта-заменителя |
|
1 |
2 |
3 |
4 |
5 |
|
114 |
Хлеб из муки пшеничной второго сорта заменять: |
100 |
- |

Для всех категорий |
|
 |
хлебом из муки пшеничной обогащенной первого сорта |
- |
90 |
|
 |
мукой пшеничной первого сорта |
- |
75 |
|
 |
крупой манной |
- |
75 |
|
 |
крупой разной |
- |
75 |
|
115 |
Муку пшеничную первого сорта заменять:  |
100 |
- |
Для всех категорий |
|
 |
мукой пшеничной высшего сорта |
- |
95 |
|
116 |
Крупу разную заменять: |
100 |
 |
Для всех категорий |
|
 |
крупой манной |
- |
100 |
|
117 |
Масло растительное заменять: |
100 |
- |
Для всех категорий |
|
 |
маслом коровьим |
- |
67 |
|
118 |
Масло коровье и растительное заменить: |
100 |
- |
Для всех категорий |
|
 |
Жирами животными топленными, маргарином |
- |
150 |
|
119 |
Все продукты лечебного пайка заменять: |
 |
 |
 |
|
 |
1) соками плодовыми и ягодными натуральными (миллилитров) |
- |
250 |
Для нуждающихся в диете №О |
|
 |
крахмалом картофельным |
- |
10 |
|
 |
чаем  |
- |
2 |
|
 |
сахаром |
- |
70 |
|
 |
фруктами сушеными |
- |
20 |
|
 |
маслом коровьим  |
- |
5 |
|
 |
2) соками плодовыми и ягодными натуральными (миллилитров) |
- |
200 |
Для нуждающихся в диете № Об |
|
 |
крахмалом картофельным  |
- |
10 |
|
 |
сахаром |
- |
50 |
|
 |
чаем  |
- |
2 |
|
 |
фруктами сушеными |
- |
80 |
|
 |
крупой гречневой |
- |
40 |
|
 |
рисом |
- |
40 |
|
 |
крупой манной |
- |
40 |
|
 |
вареньем |
- |
30 |
|
 |
хлебом из муки пшеничной первого сорта |
- |
100 |
|
 |
3) соками плодовыми и ягодными натуральными (миллилитров) |
- |
200 |
Для нуждающихся в диете № Ов |
|
 |
крахмалом картофельным |
- |
10 |
|
 |
чаем  |
- |
2 |
|
 |
сахаром |
- |
70 |
|
 |
фруктами сушеными |
- |
20 |
|
 |
крупой гречневой, манной |
- |
40 |
|
 |
молоком коровьим (миллилитров) |
- |
100 |
|
 |
яйцами куриными (шт.) |
- |
1 |
|
 |
маслом коровьим |
- |
5 |
|
 |
картофелем |
- |
100 |
|
 |
морковью |
- |
100 |
|
 |
свеклой |
- |
100 |
|
 |
яблоками свежими |
- |
300 |
|
 |
вареньем |
- |
30 |
|
 |
хлебом белым из муки пшеничной первого сорта |
- |
20 |
|
120 |
Хлеб белый из муки пшеничной первого сорта |
400 |
- |
Для страдающих сахарным диабетом |
|
 |
крупу манную, рис и макаронные изделия  |
90 |
- |
|
 |
муку пшеничную первого сорта |
10 |
- |
|
 |
сахар |
70 |
- |
|
 |
варенье заменить: |
5 |
- |
|
 |
мясом |
- |
120 |
|
 |
яйцами куриными (шт.) |
- |
3 |
|
 |
творогом |
- |
80 |
|
 |
рыбой |
- |
100 |
|
121 |
Сахар заменять: |
100 |
- |
Для страдающих сахарным диабетом |
|
 |
ксилитом пищевым или сорбитом |
- |
40
40 |

 **Глава 6 Продовольствие служебных животных Министерства внутренних дел Республики Казахстан**

 **Раздел 1. Лошади**

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

      Примечание:

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

      2. При содержании на пунктах приема лошадей, перевозках их наземным и водным транспортом на одну лошадь в сутки выдается: сена - 13 кг, соломы - 1,5 кг, а в период с 1 октября по 1 апреля при перевозках на расстояние свыше 1000 км - сена 15 кг, соломы - 1,5 кг.

      Штатным лошадям конно-спортивных команд выдается: сена - 6 кг, овса - 5 кг, отрубей пшеничных - 1 кг, кукурузы дробленой - 1 кг, муки травяной - 1 кг, мелассы-патоки - 0,5 кг, льняного семени - 0,05 кг, подкормки витаминно-минеральной - 0,5 кг, соли - 0,05 кг, прикусочным лошадям - 1,5 кг сена.

 **Раздел 2. Служебные собаки**

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

      Примечание:

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

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

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

      1) для больных и ослабленных собак – 500 мл молока;

      2) для щенных сук – 100 г мяса второй категории или 250 г мясных субпродуктов второй категории;

      3) для кормящих сук (до отъема щенков) в питомниках – 100 г мяса второй категории или 250 г мясных субпродуктов второй категории, а также 500 мл молока;

      4) для собак, охраняющих вредные для их здоровья объекты, – 500 мл молока;

      5) комплексные поливитаминные и минеральные препараты – взрослым собакам – 15 г., щенкам и растущим собакам – 5-10 г.

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

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

      1) крупу овсяную, пшено - с трехнедельного возраста, начиная с 40 г;

      2) мясо 2-ой категории или конину - с месячного возраста, начиная с 20 г, а мясные субпродукты второй категории - с 40 г.

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

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

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

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

 **Раздел 1. Служебным собакам**

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

-- |

140130 |
|
кровяной мукой (с содержанием протеина не ниже 90 %): племенным собакам строевым собакам |

-- |

108 |
|
133 |
Молоко коровье (миллилитров) заменить: |
100 |
- |
|
 |
молоком цельным сухим |
- |
15 |
|
 |
молоком сушеным стерилизованным без сахара |
- |
30 |
|
134 |
Жиры животные, топленые заменить: |
100 |
- |
|
 |
маргарином |
- |
100 |
|
 |
маслом растительным (рафинированным) |
- |
100 |
|
 |
жиром-сырцом |
- |
130 |
|
135 |
Картофель и овощи заменить: |
- |
- |
|
 |
крупой (овсяной, пшеном) |
- |
20 |

 **Раздел 2. Консервы мясорастительные для служебных собак**

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

 **Раздел 3. Фураж для лошадей**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|
№ п/п |
Продукты, фураж |
Количество, грамм |
|
заменяемого продукта |
продукта заменителя |
|
138 |
Сено заменить: |
100 |
- |
|
овсом, ячменем, кукурузой, отрубями |
- |
50 |
|
пшеничным комбикормом брикетным |
- |
75 |
|
139 |
Овес заменить: |
100 |
 |
|
ячменем |
- |
100 |
|
кукурузой |
- |
100 |
|
отрубями пшеничными |
- |
100 |
|
отрубями овсяными |
- |
125 |
|
жмыхом льняным, подсолнечным |
- |
по 100 |
|
викой |
- |
100 |
|
джугарой |
- |
100 |
|
сеном |
- |
200 |
|
комбикормом полнорационным (в брикетах) |
- |
150 |

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

 **Раздел 1. Для столовых**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
№ п/п |
Наименование имущества |
Ед.изм |
На 4-местный стол |
|
общая столовая |
столовая стационара мед. пункта |
|
кол-во предметов |
кол-во чел. |
кол-во предметов |
кол-во чел. |
|
1 |
2 |
3 |
4 |
5 |
6 |
7 |
|
140 |
Блюдце фарфоровое чайное |
шт. |
- |
- |
1 |
1 |
|
141 |
Ваза для хлеба |
шт. |
1 |
4 |
1 |
4 |
|
142 |
Вилка столовая |
шт. |
1 |
1 |
1 |
1 |
|
143 |
Кастрюля глубокая: |
 |
- |
- |
- |
- |
|
емкостью 4 литра для первых блюд |
шт. |
1 |
4 |
- |
- |
|
емкостью 2 литра для вторых и третьих блюд |
шт. |
2 |
4 |
- |
- |
|
144 |
Клеенка столовая: |
 |
- |
- |
- |
- |
|
для обеденных столов |
м |
0,25 |
1 |
0,25 |
1 |
|
для других нужд кухонь-столовых |
м |
0,05 |
1 |
0,05 |
1 |
|
145 |
Кружка емкостью 210 см³ |
шт. |
1 |
1 |
1 |
1 |
|
146 |
Ложка разливательная емкостью 0,2 литра |
шт. |
1 |
4 |
- |
- |
|
147 |
Ложка столовая |
шт. |
1 |
1 |
1 |
1 |
|
148 |
Ложка чайная |
шт. |
1 |
1 |
1 |
1 |
|
149 |
Миска D-200 миллиметров |
шт. |
1 |
1 |
1 |
1 |
|
Тарелка глубокая D-240 миллиметров |
шт. |
2 |
1 |
2 |
1 |
|
150 |
Нож столовый |
шт. |
1 |
1 |
1 |
1 |
|
151 |
Поднос для подачи пищи |
шт. |
1 |
20 |
1 |
20 |
|
152 |
Подставка под кастрюлю и чайник |
шт. |
2 |
4 |
9 |
4 |
|
153 |
Прибор стеклянный для воды (кувшин, два стакана, поднос и полоскательница стеклянная или фарфоровая) |
к-т |
- |
- |
1 |
4 |
|
154 |
Салфетки бумажные из расчета на 1 день |
шт. |
2 |
1 |
2 |
1 |
|
155 |
Салфетки льняные для ваз с хлебом |
шт. |
1 |
4 |
1 |
4 |
|
156 |
Стакан стеклянный выдувной для чая |
шт. |
1 |
1 |
1 |
1 |
|
Кружка питьевая емкостью 0.4 литра |
шт. |
1 |
1 |
1 |
1 |
|
157 |
Стакан (ваза) фарфоровая или пластмассовая для салфеток |
шт. |
1 |
4 |
1 |
4 |
|
158 |
Судок для специй (горчицы, перца, соли): |
 |
 |
 |
 |
 |
|
металлический 3-гнездный |
к-т |
1 |
4 |
1 |
4 |
|
3-предметный в оправе и на подставке |
к-т |
1 |
4 |
1 |
4 |
|
159 |
Тарелка мелкая для вторых блюд D-200 миллиметров |
шт |
2 |
1 |
2 |
1 |
|
160 |
Тарелка мелкая D-175 |
 |
- |
- |
- |
- |
|
для закусок |
шт. |
1 |
1 |
1 |
1 |
|
для масла |
шт. |
1 |
4 |
1 |
4 |
|
для сахара |
шт. |
1 |
4 |
1 |
4 |
|
161 |
Чайник емкостью 3 литра |
шт. |
1 |
6 |
1 |
6 |
|
162 |
Чайник для заварки чая |
шт. |
- |
- |
1 |
8 |
|
163 |
Кружка 0,4 литра, ложка |
шт. |
на каждого курсанта |
|
164 |
Кухня полевая, пищевой термос |
к-т |
для организации питания вне мест дислокации по объему котлов в зависимости от штатной численности |

 **Раздел 2. Для кухонь и продовольственных столов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
№ п/п |
Наименование имущества |
Ед. изм. |
Количество предметов на число довольствующихся |
|
до 200 чел. |
от 201 до 500 чел. |
от 501 до 1000 чел. |
свыше 1000 чел. |
Для лазаретов |
|
с доставкой готовой пищи |
при постоянном приготовлении |
|
до 50 чел. |
свыше 50 чел. |
|
1 |
2 |
3 |
4 |
5 |
6 |
7 |
8 |
9 |
10 |
|
 |
1. Подраздел. Оборудование |
|
165 |
Весы настольные обыкновенные предельная нагрузка 10-20 кг для продовольственных складов на каждое отдельное помещение (кладовую) хранения |
шт. |
1 |
1 |
1 |
1 |
-  |
- |
- |
|
166 |
Весы настольные, предельная нагрузка 2-10 кг: |
 |
|
для кладовых кухонь |
шт. |
1 |
1 |
1 |
1 |
- |
- |
1 |
|
для разделочных помещений |
шт. |
1 |
2 |
3 |
4 |
- |
1 |
1 |
|
для хлеборезок |
шт. |
1 |
1 |
1 |
1 |
- |
1 |
1 |
|
167 |
Весы товарные предельная нагрузка 100-200 кг для кухонь |
шт. |
1 |
1 |
1 |
1 |
- |
1 |
1 |
|
168 |
Весы товарные предельная нагрузка 500-1000 кг: |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
|
для продовольственных складов на каждое |
шт. |
1 |
1 |
1 |
1 |
- |
- |
- |
|
отдельное помещение (кладовую) хранения |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
|
для хлеборезок |
шт. |
1 |
1 |
1 |
1 |
- |
- |
- |
|
для взвешивания скота |
шт. |
1 |
1 |
1 |
1 |
- |
- |
- |
|
169 |
Кипятильник непрерывного действия для приготовления кипятка: |
 |
|
для чая до 100 литров |
шт. |
2 |
2 |
- |
- |
- |
1 |
1 |
|
для мытья посуды и столовых приборов до 100 литров |
шт. |
2 |
2 |
- |
- |
- |
1 |
1 |
|
170 |
Котел пищеварочный газовый, паровой электрический: |
 |
|
100 литров |
шт. |
5 |
2 |
1 |
- |
- |
- |
- |
|
160 литров |
шт. |
- |
1 |
4 |
6 |
- |
- |
- |
|
250 литров |
шт. |
- |
1 |
6 |
6 |
- |
- |
- |
|
для выварки костей (котлы емкостью 250-400 литров) |
шт. |
- |
- |
1 |
1 |
- |
- |
- |
|
171 |
Картофелечистка: |
 |
 |
|
на 150-200 кг/час |
шт. |
1 |
2 |
- |
- |
- |
- |
- |
|
на 350-400 кг/час |
шт. |
- |
- |
2 |
3 |
- |
- |
- |
|
172 |
Маслоделитель ручной |
шт. |
1 |
1 |
1 |
1 |
- |
- |
1 |
|
173 |
Машина для формовки и панировки котлет |
шт. |
- |
- |
- |
1 |
- |
- |
- |
|
174 |
Машина для резки вареных овощей |
шт. |
- |
- |
- |
1 |
- |
- |
- |
|
175 |
Машина универсальная для мясорыбных цехов |
к-т |
- |
- |
- |
1 |
- |
-  |
- |
|
176 |
Машина универсальная для овощных цехов |
к-т |
- |
- |
- |
1 |
- |
- |
- |
|
177 |
Машина шинковальная |
шт. |
- |
- |
- |
1 |
- |
- |
- |
|
178 |
Машина посудомоечная: |
шт. |
 |
|
на 2000 тарелок в час |
шт. |
- |
- |
1 |
1 |
- |
- |
- |
|
на 1000 тарелок в час |
шт. |
- |
1 |
- |
- |
- |
- |
- |
|
на 500 тарелок в час |
шт. |
1 |
- |
- |
- |
- |
- |
- |
|
179 |
Мясорубка на 110-150 кг/час |
шт. |
- |
1 |
1 |
- |
- |
- |
- |
|
180 |
Мясорубка ручная |
шт. |
1 |
1 |
1 |
1 |
- |
2 |
2 |
|
181 |
Нож рычажный для резки хлеба |
шт. |
1 |
1 |
1 |
1 |
- |
1 |
1 |
|
182 |
Овощерезка-корнерезка |
шт. |
- |
- |
1 |
- |
- |
- |
- |
|
183 |
Привод универсальн. с комплектами машин общего назначения |
к-т |
1 |
1 |
- |
- |
- |
- |
1 |
|
184 |
Приспособление для очистки рыбы |
шт. |
- |
- |
1 |
2 |
- |
- |
- |
|
185 |
Хлеборезка |
шт. |
- |
1 |
1 |
1 |
- |
- |
- |
|
186 |
Плита кухонная с жарочной поверхностью: |
 |
 |
|
до 1 м² |
шт. |
1 |
- |
- |
- |
1 |
1 |
1 |
|
до 2 м² |
шт. |
- |
1 |
1 |
2 |
- |
- |
- |
|
187 |
Сковорода электрическая с чащами: |
 |
 |
|
емкостью 30 литров |
шт. |
1 |
- |
- |
- |
- |
- |
- |
|
емкостью 80 литров |
шт. |
- |
1 |
2 |
2 |
- |
- |
- |
|
188 |
Шкаф жарочный |
шт. |
- |
1 |
1 |
2 |
- |
- |
- |
|
189 |
Холодильник стационарный на 10-25 тонн для продовольственных складов |
шт. |
- |
- |
1 |
1 |
- |
- |
- |
|
190 |
Камера холодильная для продовольственных складов: |
 |
 |
|
объемом 6 м³ |
шт. |
1 |
1 |
- |
- |
- |
- |
- |
|
объемом 12 м³ |
шт. |
- |
1 |
- |
- |
- |
- |
- |
|
объемом 18 м³ |
шт. |
1 |
1 |
- |
- |
- |
- |
- |
|
191 |
Шкаф холодильный для кухонь: |
 |
 |
|
объемом 0,4 м³ |
шт. |
1 |
1 |
2 |
1 |
- |
- |
1 |
|
объемом 0,6-0,8 м³ |
шт. |
1 |
1 |
2 |
2 |
- |
- |
- |
|
объемом 1,2-1,25 м³ |
шт. |
- |
1 |
2 |
6 |
- |
- |
- |
|
192 |
Холодильник бытовой: |
 |
 |
|
емкостью свыше 140 литров |
шт. |
- |
1 |
- |
- |
1 |
1 |
- |
|
емкостью свыше 150 литров |
шт. |
1 |
- |
- |
1 |
- |
- |
- |
|
193 |
Тележка грузовая грузоподъемностью 80-400 кг |
шт. |
1 |
1 |
1 |
2 |
- |
- |
- |
|
194 |
Тележка для перевозки бочек |
шт. |
- |
1 |
1 |
1 |
- |
- |
- |
|
195 |
Тележка для наплитных котлов |
шт. |
- |
1 |
2 |
3 |
- |
- |
- |
|
196 |
Тележка для сбора посуды |
шт. |
1 |
2 |
2 |
3 |
- |
- |
- |
|
197 |
Буфет кухонный |
шт. |
1 |
- |
- |
- |
1 |
1 |
1 |
|
198 |
Ванна для холодной обработки продуктов |
шт. |
3 |
4 |
5 |
7 |
- |
- |
- |
|
199 |
Ванна моечная металлическая: |
 |
 |
|
трехсекционная |
шт. |
1 |
1 |
2 |
3 |
1 |
1 |
1 |
|
двухсекционная |
шт. |
1 |
1 |
1 |
2 |
- |
1 |
1 |
|
односекционная |
шт. |
2 |
2 |
2 |
3 |
- |
1 |
1 |
|
200 |
Стол для переборки круп |
шт. |
1 |
1 |
1 |
1 |
- |
- |
- |
|
201 |
Стол разделочный металлический: |
 |
 |
|
для мясоразделочных |
шт. |
1 |
2 |
3 |
4 |
- |
1 |
1 |
|
для рыборазделочных |
шт. |
1 |
2 |
3 |
3 |
- |
1 |
1 |
|
для овощеразделочных |
шт. |
1 |
2 |
2 |
3 |
- |
1 |
1 |
|
для готовых изделий |
шт. |
1 |
2 |
2 |
2 |
- |
- |
- |
|
202 |
Стол производственный для других нужд кухонь-столовых |
шт. |
4 |
8 |
12 |
16 |
2 |
3 |
3 |
|
203 |
Стол обеденный с гигиеническим покрытием: |
 |
 |
|
4-местный с комплектами стульев |
к-т |
по числу посадочных мест в обеденном зале |
|
10-местный с комплектами стульев |
к-т |
по числу посадочных мест в обеденном зале в одну смену |
|
204 |
Стойка для подвески мясных туш |
шт. |
 - |
- |
1 |
1 |
- |
- |
- |
|
205 |
Колода для разрубки мяса: |
 |
 |
|
для кухонь |
шт. |
1 |
1 |
1 |
1 |
- |
- |
1 |
|
для продовольственных складов |
шт. |
1 |
1 |
1 |
1 |
- |
- |
- |
|
206 |
Стеллаж для хранения хлеба |
шт. |
1 |
2 |
3 |
4 |
- |
1 |
1 |
|
207 |
Стеллаж металлический для хранения посуды |
шт. |
1 |
2 |
3 |
3 |
- |
1 |
1 |
|
208 |
Сетка для окон и дверей |
кв.м |
По числу дверных и оконных проемов, подлежащих проветриванию |
|
209 |
Шкаф металлический сушильный |
шт. |
1 |
1 |
1 |
1 |
- |
- |
- |
|
 |
2. Подраздел. Кухонная посуда и инвентарь |
|
210 |
Бачка металлическая с крышками, для пищевых отходов |
шт. |
1 |
2 |
3 |
5 |
1 |
1 |
1 |
|
211 |
Брезент для продовольственных складов: |
 |
 |
|
продовольственный 10\*12 метров |
шт. |
- |
1 |
2 |
1 |
- |
- |
- |
|
бунтовый |
к-т |
- |
- |
- |
1 |
- |
- |
- |
|
212 |
Бочка стальная емкостью 200 литров для масла растительного для продовольственных складов: |
 |
 |
|
при ежемесячном получении масла |
шт. |
1 |
3 |
6 |
10 |
- |
- |
- |
|
при получении масла на квартал |
 |
2 |
6 |
12 |
20 |
- |
- |
- |
|
213 |
Ведро оцинкованное: |
 |
 |
|
для кухонь |
шт. |
2 |
3 |
5 |
8 |
1 |
2 |
2 |
|
для продовольственных складов |
шт. |
1 |
2 |
2 |
3 |
- |
- |
- |
|
214 |
Ведро эмалированное: |
 |
 |
|
для кухонь |
шт. |
4 |
5 |
6 |
7 |
- |
2 |
3 |
|
для продовольственных складов |
шт. |
1 |
2 |
2 |
3 |
- |
- |
- |
|
215 |
Вилка поварская котловая |
шт. |
1 |
1 |
2 |
3 |
- |
1 |
1 |
|
216 |
Вилка транжирная |
шт. |
1 |
1 |
2 |
3 |
1 |
1 |
1 |
|
217 |
Кастрюля глубокая емкостью 2,0-10,0 литров: |
 |
 |
|
эмалированная (нержавеющая сталь) |
шт. |
5 |
7 |
10 |
15 |
3 |
5 |
7 |
|
алюминиевая |
шт. |
5 |
7 |
10 |
15 |
- |
- |
- |
|
218 |
Кастрюля (сотейник) емкостью 10-15 литров с длинными ручками: |
 |
 |
|
эмалированная (нержавеющая сталь) |
шт. |
2 |
3 |
3 |
5 |
- |
1 |
1 |
|
алюминиевая |
шт. |
2 |
3 |
3 |
5 |
- |
- |
- |
|
219 |
Коробка-котел наплитная из нержавеющей стали для приготовления диетических блюд |
шт. |
1 |
1 |
2 |
3 |
- |
1 |
1 |
|
220 |
Котел наплитный из нержавеющей стали для варки рыбы |
шт. |
1 |
1 |
2 |
3 |
- |
1 |
1 |
|
221 |
Котел наплитный алюминиевый емкостью 20-50 литров |
шт. |
7 |
10 |
15 |
20 |
- |
- |
- |
|
222 |
Котел наплитный из нержавеющей стали емкостью 20-50 литров |
шт. |
- |
- |
- |
- |
- |
6 |
9 |
|
223 |
Ложка разливательная из нержавеющей стали: |
 |
 |
|
емкостью 0,5-0,75 литров |
шт. |
3 |
4 |
5 |
7 |
- |
2 |
3 |
|
емкостью 0,2-0,25 литров |
шт. |
2 |
3 |
5 |
7 |
3 |
3 |
4 |
|
224 |
Мешок тканевый для продовольственных складов при переходящем запасе продуктов: |
 |
 |
|
до 30 календарных дней |
шт. |
40 |
100 |
200 |
250 |
- |
- |
- |
|
до 45 календарных дней |
шт. |
60 |
150 |
300 |
380 |
- |
- |
- |
|
до 60 календарных дней |
шт. |
80 |
200 |
400 |
480 |
- |
- |
- |
|
225 |
Нож желобковый для чистки картофеля |
шт. |
10 |
15 |
25 |
35 |
- |
3 |
5 |
|
226 |
Нож консервный или приспособление для вскрытия консервных банок |
шт. |
2 |
3 |
4 |
5 |
1 |
1 |
1 |
|
227 |
Нож кухонный общего назначения: |
 |
 |
|
для обработки мяса |
шт. |
2 |
2 |
4 |
6 |
- |
2 |
2 |
|
для обработки рыбы |
шт. |
2 |
2 |
4 |
6 |
- |
2 |
2 |
|
для обработки овощей |
шт. |
2 |
2 |
4 |
6 |
- |
2 |
2 |
|
 |
для резки масла |
шт. |
1 |
1 |
2 |
3 |
1 |
1 |
1 |
|
228 |
Нож мясной для продовольственных складов |
шт. |
1 |
1 |
2 |
3 |
- |
- |
- |
|
229 |
Нож овощной (коренчатый) |
шт. |
2 |
3 |
5 |
7 |
- |
1 |
2 |
|
230 |
Ножи |
к-т |
Один комплектна каждого штатного повара, но не менее 4 комплектов на кухню |
- |
- |
1 |
1 |
|
231 |
Нож-секач (рубак) |
шт. |
1 |
1 |
2 |
2 |
- |
1 |
1 |
|
232 |
Нож хлеборезный |
шт. |
1 |
2 |
2 |
3 |
1 |
1 |
1 |
|
233 |
Насос ручной для масла растительного для продовольственных складов |
шт. |
1 |
1 |
1 |
1 |
- |
- |
- |
|
234 |
Противень стальной |
шт. |
6 |
8 |
10 |
12 |
- |
3 |
3 |
|
235 |
Психрометр или гигрометр для продовольственных складов на каждое отдельное помещение (кладовую) хранения |
шт. |
2 |
2 |
2 |
2 |
- |
- |
- |
|
236 |
Рукомойник однососковый алюминиевый (при отсутствии водопровода): |
 |
 |
|
для кухонь |
шт. |
1 |
2 |
2 |
- |
1 |
1 |
1 |
|
для продовольственных складов |
шт. |
1 |
1 |
1 |
2 |
- |
- |
- |
|
237 |
Сковорода |
шт. |
6 |
8 |
10 |
12 |
- |
3 |
- |
|
238 |
Таз круглый оцинкованный: |
 |
 |
|
для рукомойников |
шт. |
2 |
3 |
3 |
5 |
1 |
1 |
1 |
|
для других нужд кухонь |
шт. |
1 |
2 |
3 |
5 |
1 |
1 |
1 |
|
239 |
Таз овальный оцинкованный |
шт. |
3 |
3 |
5 |
5 |
- |
1 |
2 |
|
240 |
Табурет-подставка металлический под котлы наплитные |
шт. |
2 |
3 |
4 |
5 |
- |
1 |
2 |
|
241 |
Термометр складской для продовольственных складов на каждое отдельное помещение хранения |
шт. |
2 |
2 |
2 |
2 |
- |
- |
- |
|
242 |
Топор для разрубки мяса: |
 |
 |
|
для кухонь |
шт. |
1 |
1 |
1 |
1 |
- |
- |
- |
|
для продовольственных складов |
шт. |
1 |
1 |
1 |
1 |
- |
- |
- |
|
243 |
Фляга металлическая емкостью 36-38 л для молока |
шт. |
3 |
7 |
15 |
30 |
- |
1 |
2 |
|
244 |
Черпак поварской емкостью 2 л: |
 |
 |
|
из нержавеющей стали |
шт. |
2 |
3 |
4 |
5 |
- |
- |
1 |
|
алюминиевые литые |
шт. |
2 |
3 |
4 |
5 |
- |
- |
- |
|
245 |
Шумовка из нержавеющей стали |
шт. |
2 |
2 |
3 |
5 |
- |
2 |
2 |
|
246 |
Цедилка (дуршлаг) алюминиевая емкостью 7,0 л |
шт. |
2 |
2 |
3 |
4 |
- |
1 |
1 |
|
247 |
Котелок, фляга армейская, чехол к фляге армейской |
шт. |
по 1 шт. рядовому и начальствующим составам подразделений ОВД РК |

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

 **Раздел 1. Для столовых госпиталей и стационаров**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|
№ п/п |
Наименование имущества |
Ед. изм. |
Количество предметов |
На сколько человек |
|
1 |
2 |
3 |
4 |
5 |
|
248 |
Блюдце чайное |
шт. |
20 |
10 |
|
249 |
Ваза для фруктов |
шт. |
3 |
10 |
|
250 |
Ваза для хлеба |
шт. |
3 |
10 |
|
251 |
Ваза для цветов |
шт. |
1 |
12 |
|
252 |
Вилка столовая |
шт. |
11 |
10 |
|
253 |
Клеенка столовая: |
 |
 |
 |
|
для обеденных столов |
м |
0,25 |
1 |
|
для других нужд кухонь-столовых |
м |
0,05 |
1 |
|
254 |
Кружка емкостью 210 см³ |
шт. |
20 |
10 |
|
255 |
Ложка столовая |
шт. |
11 |
10 |
|
256 |
Ложка чайная |
шт. |
11 |
10 |
|
257 |
Нож столовый |
шт. |
1 |
10 |
|
258 |
Поднос для подачи пищи |
шт. |
1 |
20 |
|
259 |
Подставка под чайник |
шт. |
1 |
10 |
|
260 |
Прибор для воды (кувшин, два стакана, поднос и полоскательница) |
к-т |
1 |
40 |
|
261 |
Розетка |
шт. |
1 |
10 |
|
262 |
Салатник |
шт. |
1 |
10 |
|
263 |
Салфетки бумажные из расчета на 1 день |
шт. |
2 |
1 |
|
264 |
Салфетки льняные для ваз с хлебом и фруктами |
шт. |
1 |
4 |
|
265 |
Скатерть полотняная |
шт. |
3 |
4 |
|
266 |
Стакан для чая: |
 |
 |
 |
|
для лечебных учреждений общего типа |
шт. |
4 |
1 |
|
для лечебных учреждений специального назначения |
шт. |
6 |
1 |
|
267 |
Стакан для салфеток |
шт. |
3 |
10 |
|
268 |
Судок для специй (горчицы, перца, соли): |
 |
 |
 |
|
металлический 3-гнездный |
к-т |
1 |
10 |
|
 |
3-предметный в оправе и на подставке |
к-т |
1 |
10 |
|
269 |
Тарелка фарфоровая: |
 |
 |
 |
|
глубокая D-240 миллиметров |
шт. |
15 |
10 |
|
мелкая D-240 миллиметров |
шт. |
15 |
10 |
|
мелкая D-200 миллиметров |
шт. |
15 |
10 |
|
мелкая D-175 миллиметров |
шт. |
15 |
10 |
|
270 |
Чайник емкостью 3 л |
шт. |
1 |
10 |
|
271 |
Электрический чайник |
шт. |
1 |
10 |
|
272 |
Микроволновая печь |
шт |
1 |
50 |

 **Раздел 2. Для кухонь и продовольственных складов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
№ п/п |
Наименование имущества |
Ед.изм. |
Количество предметов на число довольствующихся (койко-мест) |
|
до 100 человек |
от 101 до 300 чел. |
от 301 до 500 чел. |
|
1 |
2 |
3 |
4 |
5 |
6 |
|
 |
1. Подраздел. Оборудование |
|
273 |
Весы настольные предельная нагрузка 10-20 кг для продовольственных складов на каждое отдельное помещение (кладовую) хранения |
шт. |
1 |
1 |
1 |
|
274 |
Весы настольные предельная нагрузка, 2-10 кг: |
 |
 |
 |
 |
|
для кладовых кухонь |
шт. |
1 |
1 |
1 |
|
для разделочных помещений |
шт. |
1 |
2 |
2 |
|
для хлеборезок |
шт. |
1 |
1 |
1 |
|
для помещений готовых изделий |
шт. |
1 |
1 |
1 |
|
для кондитерских цехов |
шт. |
1 |
1 |
1 |
|
275 |
Весы товарные предельная нагрузка, 100-200 кг для кладовых |
шт. |
1 |
1 |
1 |
|
276 |
Весы товарные, предельная нагрузка 500-1000 кг: |
 |
- |
- |
- |
|
для продовольственных складов на каждое отдельное помещение (кладовую) хранения |
шт. |
1 |
1 |
1 |
|
для хлеборезок |
 |
1 |
1 |
1 |
|
277 |
Кипятильник непрерывного действия для приготовления кипятка: |
 |
 |
|
для чая до 100 литров |
шт. |
1 |
1 |
2 |
|
для мытья посуды и столовых приборов до 100 литров |
шт. |
1 |
2 |
4 |
|
278 |
Котел пищеварочный газовый, паровый, электрический: |
 |
 |
|
100 литров |
шт. |
3 |
3 |
6 |
|
160 литров |
шт. |
- |
3 |
- |
|
250 литров |
шт. |
- |
- |
3 |
|
279 |
Картофелечистка: |
 |
 |
|
на 150-200 кг/час |
шт. |
- |
1 |
- |
|
на 350-400 кг/час |
шт. |
- |
- |
1 |
|
280 |
Маслоделитель |
шт. |
1 |
1 |
1 |
|
281 |
Машина для раскатки теста |
шт. |
- |
- |
1 |
|
282 |
Машина для резки вареных овощей |
шт. |
- |
1 |
1 |
|
283 |
Машина посудомоечная на 500-1000 тарелок в час |
шт. |
- |
1 |
1 |
|
284 |
Машина тестомесильная с дежами емкостью 140 литров |
к-т |
- |
1 |
1 |
|
285 |
Мясорубка на 110-150 кг/час |
к-т |
- |
2 |
2 |
|
286 |
Мясорубка ручная |
к-т |
2 |
1 |
1 |
|
287 |
Ножи рычажные для резки хлеба |
к-т |
1 |
1 |
1 |
|
288 |
Привод универсальный с комплектом машин общего назначения |
к-т |
1 |
1 |
2 |
|
289 |
Приспособление для очистки рыбы |
шт. |
- |
- |
1 |
|
290 |
Хлеборезка |
шт. |
- |
1 |
1 |
|
291 |
Плита кухонная с жарочной поверхностью: |
 |
 |
|
до 2 м² |
шт. |
1 |
2 |
- |
|
до 5 м² |
шт. |
- |
- |
1 |
|
292 |
Электромармитный прилавок 3-х конфорочный |
шт. |
- |
1 |
1 |
|
293 |
Электромармитный прилавок стационарный |
шт. |
- |
1 |
1 |
|
294 |
Сковорода электрическая с чашами: |
 |
 |
|
емкостью 30 литров |
шт. |
1 |
- |
- |
|
емкостью 80 литров |
шт. |
- |
1 |
1 |
|
295 |
Шкаф жарочный кондитерский |
шт. |
1 |
1 |
2 |
|
296 |
Холодильник стационарный на 5-10 тонн для продовольственных складов |
шт. |
- |
1 |
1 |
|
297 |
Камера холодильная для продовольственных складов объемом 6 м³ |
шт. |
3 |
- |
- |
|
298 |
Камера холодильная для кухонь: |
 |
 |
|
объемом 0,4 м³ |
шт. |
3 |
4 |
2 |
|
объемом 0,6-0,8 м³ |
шт. |
- |
1 |
4 |
|
объемом 1,2-1,25 м³ |
шт. |
- |
- |
1 |
|
299 |
Холодильник бытовой |
шт. |
2 |
3 |
4 |
|
300 |
Электрополотенце |
шт. |
2 |
4 |
6 |
|
301 |
Тележка грузовая грузоподъемностью 130-400 кг |
шт. |
- |
1 |
2 |
|
302 |
Тележка для перевозки бочек |
шт. |
- |
1 |
1 |
|
303 |
Тележка для наплитных котлов |
шт. |
- |
1 |
2 |
|
304 |
Тележка для сбора посуды |
шт. |
1 |
2 |
3 |
|
305 |
Ванна для холодной обработки продуктов |
шт. |
3 |
4 |
6 |
|
306 |
Ванна моечная: |
 |
 |
|
трехсекционная |
шт. |
1 |
2 |
3 |
|
двухсекционная |
шт. |
1 |
1 |
2 |
|
односекционная |
шт. |
1 |
1 |
1 |
|
307 |
Стол для переборки круп |
шт. |
- |
1 |
1 |
|
308 |
Стол разделочный металлический: |
 |
 |
|
для мясоразделочных |
шт. |
2 |
3 |
3 |
|
для рыборазделочных |
шт. |
2 |
2 |
2 |
|
для овощеразделочных |
шт. |
2 |
2 |
2 |
|
для готовых изделий |
шт. |
2 |
3 |
4 |
|
для кондитерских цехов |
шт. |
2 |
2 |
3 |
|
309 |
Стол производственный |
шт. |
5 |
10 |
15 |
|
310 |
Стол обеденный 4-местный с комплектами стульев |
к-т |
По числу посадочных мест в обеденном зале в одну смену |
|
311 |
Стул (колода) для рубки мяса: |
 |
 |
|
для кухонь |
к-т |
1 |
1 |
1 |
|
 |
для продовольственных складов |
к-т |
1 |
1 |
1 |
|
312 |
Стеллаж для хранения хлеба |
к-т |
1 |
1 |
2 |
|
313 |
Стеллаж металлический для хранения посуды |
к-т |
1 |
1 |
2 |
|
314 |
Стеллаж металлический для кондитерских изделий |
к-т |
1 |
1 |
2 |
|
315 |
Сетка для окон и дверей |
кв.м |
По количеству дверных оконных проемов, подлежащих проветриванию |
|
 |
2. Подраздел. Кухонная посуда и инвентарь |
|
316 |
Бачек металлический с крышкой для пищевых отходов |
шт. |
1 |
2 |
3 |
|
317 |
Бочка стальная емкостью 200 литров для масла растительного |
шт. |
1 |
1 |
2 |
|
318 |
Ведро оцинкованное |
шт. |
5 |
7 |
10 |
|
319 |
Ведро эмалированное |
шт. |
5 |
7 |
10 |
|
320 |
Вилка поварская котловая |
шт. |
2 |
2 |
2 |
|
321 |
Вилка транжирная |
шт. |
1 |
2 |
2 |
|
322 |
Кастрюля глубокая эмалированная (нержавеющая сталь) емкостью 2-10 литров |
шт. |
15 |
20 |
25 |
|
323 |
Кастрюля (сотейник) эмалированная (нержавеющая сталь) емкостью 8-15 литров с длинными ручками |
шт. |
2 |
4 |
6 |
|
324 |
Коробка - котел наплитная из нержавеющей стали для приготовления диетических блюд |
шт. |
1 |
1 |
2 |
|
325 |
Котел наплитный из нержавеющей стали емкостью 50-60 литров |
шт. |
5 |
8 |
12 |
|
326 |
Котел наплитный из нержавеющей стали емкостью 20-50 литров |
шт. |
10 |
15 |
20 |
|
327 |
Ложка разливательная из нержавеющей стали: |
 |
 |
|
емкостью 0,5-0,75 литров |
шт. |
5 |
8 |
10 |
|
емкостью 0,2-0,25 литров |
шт. |
5 |
7 |
10 |
|
328 |
Нож гастрономический |
шт. |
2 |
3 |
5 |
|
329 |
Нож желобковый для чистки картофеля |
шт. |
3 |
5 |
7 |
|
330 |
Нож консервный |
шт. |
2 |
3 |
4 |
|
331 |
Нож кухонный общего назначения: |
 |
 |
|
для обработки мяса |
шт. |
2 |
2 |
2 |
|
для обработки рыбы |
шт. |
2 |
2 |
2 |
|
для обработки овощей |
шт. |
2 |
2 |
2 |
|
для резки масла |
шт. |
1 |
2 |
2 |
|
332 |
Нож мясной для продовольственных складов |
шт. |
1 |
1 |
1 |
|
333 |
Нож овощной (коренчатый) |
шт. |
2 |
3 |
5 |
|
334 |
Ножи |
к-т |
Один комплект на каждого штатного повара |
|
335 |
Нож-секач (рубак) |
шт. |
1 |
1 |
1 |
|
336 |
Нож хлеборезный |
шт. |
2 |
3 |
4 |
|
337 |
Насос ручной для масла растительного для продовольственных складов |
шт. |
1 |
1 |
1 |
|
338 |
Противень стальной |
шт. |
5 |
10 |
12 |
|
339 |
Психрометр или гигрометр для продовольственных складов на каждое отдельное помещение (кладовую) хранения |
шт. |
2 |
2 |
2 |
|
340 |
Сковорода |
шт. |
8 |
13 |
17 |
|
341 |
Таз овальный оцинкованный |
шт. |
2 |
3 |
5 |
|
342 |
Термометр складской для продовольственных складов на каждое отдельное помещение хранения |
шт. |
2 |
2 |
2 |
|
343 |
Табуретка-подставка металлическая под котел наплитный |
шт. |
2 |
3 |
5 |
|
344 |
Топор для разрубки мяса: |
 |
 |
|
для кухонь |
шт. |
1 |
1 |
1 |
|
для продовольственных складов |
шт. |
1 |
1 |
1 |
|
345 |
Фляга металлическая емкостью 36-38 литров для молока |
шт. |
4 |
6 |
8 |
|
346 |
Черпак поварской емкостью 2 литров из нержавеющей стали |
шт. |
2 |
3 |
4 |
|
347 |
Шумовка из нержавеющей стали |
шт. |
3 |
5 |
7 |
|
348 |
Цедилка (дуршлаг) алюминиевая |
шт. |
2 |
3 |
5 |
|
емкостью 7,0 литров |
 |
 |
 |
 |
|
349 |
Мешок тканевый для продовольственных складов |
шт. |
50 |
150 |
250 |

 **Раздел 3. Для лечебных отделений**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|
№ п/п |
Наименование имущества |
Ед. изм. |
количество |
Область применения |
|
1 |
2 |
3 |
4 |
5 |
|
350 |
весы настольные, предельная нагрузка 2-10 кг |
шт. |
1 |

на каждое лечебное отделение

на каждое лечебное отделение |
|
351 |
печь |
шт. |
1 |
|
352 |
кипятильник непрерывного действия |
шт. |
1 |
|
353 |
диспенсер |
шт. |
1 |
|
354 |
плита кухонная 1-2 комфорочная |
шт. |
1 |
|
355 |
электромармитный прилавок 3-х комфорочный |
шт. |
1 |
|
356 |
электромармитный прилавок стационарный |
шт. |
1 |
|
357 |
холодильник бытовой |
шт. |
1 |
|
358 |
ванна моечная 3-секционная |
шт. |
2 |
|
359 |
ваза стеклянная для цветов |
шт. |
1 |
|
360 |
ваза для фруктов |
шт. |
1 |
|
361 |
ведро оцинкованное |
шт. |
2 |
|
362 |
ведро эмалированное  |
шт. |
3 |
|
363 |
кастрюля глубокая из нержавеющей стали емкостью до 10 литров |
шт. |
3 |
|
364 |
котел наплитный из нержавеющей стали емкостью 20-50 литров |
шт. |
2 |
|
365 |
ложка разливательная из нержавеющей стали:
емкостью 0,2 литров
емкостью 0,5-0,75 литров |
шт. |

3
5 |
|
366 |
нож  |
шт. |
1 |
|
367 |
нож консервный |
шт. |
1 |
|
368 |
нож хлеборезный |
шт. |
1 |
|
369 |
поднос для подачи пищи |
шт. |
1 |
|
370 |
прибор для воды |
к-т |
1 |
|
371 |
противень стальной |
шт. |
1 |
|
372 |
сковорода |
шт. |
1 |
|
373 |
стол обеденный 4 местный с комплектом стульев |
шт. |
по числу посадочных мест |
|
374 |
стол производственный |
шт. |
3 |
|
375 |
таз оцинкованный круглый |
шт. |
2 |
|
376 |
чайник фарфоровый для заварки чая |
шт. |
2 |
|
377 |
чайник алюминиевый штампованный полированный емкостью 3,0 литров |
шт. |
2 |
|
378 |
ваза стеклянная для фруктов |
шт. |
1 |
на каждую палату  |
|
379 |
ваза стеклянная для цветов |
шт. |
1 |
|
380 |
универсальный распределитель воды (диспенсер) |
шт. |
1 |
|
381 |
прибор стеклянный для воды (кувшин-графин, поднос, стаканы по числу койко-мест) |
к-т |
1 |
|
382 |
стакан стеклянный прессованный емкостью 250 см³ по числу койко-мест |
шт. |
1 |

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

 **Раздел 1. Для кухонь служебных собак**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
№ п/п |
Наименование имущества |
Ед.изм. |
Количество предметов на одну кухню |
|
до 50 собак |
свыше 50 собак |
|
383 |
Весы товарные предельная нагрузка до 500 кг |
шт. |
- |
1 |
|
384 |
Весы настольные предельная нагрузка 10-20 кг |
шт. |
1 |
1 |
|
385 |
Ванна моечная металлическая |
шт. |
1 |
1 |
|
386 |
Ведро оцинкованное |
шт. |
2 |
3 |
|
387 |
Вилка поварская котловая |
шт. |
1 |
1 |
|
388 |
Доска разделочная |
шт. |
2 |
2 |
|
389 |
Котел пищеварочный чугунный |
шт. |
из расчета 3 л емкости на одну собаку |
|
390 |
Котел наплитный алюминиевый емкостью 20-50 литров |
шт. |
3 |
3 |
|
391 |
Кормушка-пойлушка |
шт. |
две на одну собаку |
|
392 |
Мешок льняной |
шт. |
4 |
5 |
|
393 |
Нож кухонный общего назначения |
шт. |
2 |
3 |
|
394 |
Рукомойник алюминиевый однососковый |
шт. |
1 |
1 |
|
395 |
Стол разделочный металлический |
шт. |
1 |
1 |
|
396 |
Стеллаж металлический для посуды и инвентаря |
шт. |
1 |
4 |
|
397 |
Таз оцинкованный круглый |
шт. |
2 |
3 |
|
398 |
Таз оцинкованный овальный |
шт. |
1 |
1 |
|
399 |
Топор для разрубки мяса (на малых кухнях нож-секач или рубак) |
шт. |
1 |
1 |
|
400 |
Шкаф холодильный емкостью 0,4-0,8 м³ из числа бывших в употреблении |
шт. |
1 |
1 |
|
401 |
Черпак поварской алюминиевый литой емкостью 2 литра |
шт. |
1 |
1 |

 **Раздел 2. Тара для перевозки и хранения зернофуража**

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

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