

**Об утверждении Инструкции по организации и обеспечению хранения военного имущества (имущества продовольственной службы) на центральных, региональных, флотских и войсковых складах Вооруженных Сил**

Приказ Министра обороны Республики Казахстан от 13 января 2025 года № 28.

В соответствии с подпунктом 281) пункта 15 Положения о Министерстве обороны Республики Казахстан, утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 2 июня 2022 года № 357, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемую Инструкцию по организации и обеспечению хранения военного имущества (имущества продовольственной службы) на центральных, региональных, флотских и войсковых складах Вооруженных Сил.

2. Начальнику Тыла Вооруженных Сил Республики Казахстан в установленном законодательством Республики Казахстан порядке обеспечить:

1) направление настоящего приказа в Республиканское государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан" Министерства юстиции Республики Казахстан в электронном виде в течение пяти рабочих дней со дня его подписания на казахском и русском языках в соответствии с требованиями пункта 10 Правил ведения Государственного реестра нормативных правовых актов Республики Казахстан, Эталонного контрольного банка нормативных правовых актов Республики Казахстан, утвержденных приказом Министра юстиции Республики Казахстан от 11 июля 2023 года № 472 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 33059);

2) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства обороны Республики Казахстан после его первого официального опубликования;

3) направление сведений в Юридический департамент Министерства обороны Республики Казахстан об исполнении подпунктов 1) и 2) пункта 2 настоящего приказа в течение десяти календарных дней со дня государственной регистрации.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего заместителя Министра обороны Республики Казахстан.

4. Настоящий приказ довести до заинтересованных должностных лиц и структурных подразделений.

5. Настоящий приказ вводится в действие со дня его первого официального опубликования.

## **Инструкция по организации и обеспечению хранения военного имущества (имущества продовольственной службы) на центральных, региональных, флотских и войсковых складах Вооруженных Сил Республики Казахстан**

### **Глава 1. Общие положения**

1. Настоящая Инструкция по организации и обеспечению хранения военного имущества (имущества продовольственной службы) на центральных, региональных флотских и войсковых складах Вооруженных Сил Республики Казахстан (далее – Инструкция) детализирует порядок организации и обеспечения хранения продовольствия, техники и имущества продовольственной службы на центральных, региональных, флотских и войсковых складах Вооруженных Сил Республики Казахстан (далее – ВС РК).

2. Основными мероприятиями, обеспечивающими сохранность продовольствия, техники и имущества продовольственной службы, являются:

правильное размещение, рациональное планирования, устройство, оборудование и специализация помещений склада по видам продовольствия, техники и имущества, постоянное поддержание в помещениях склада чистоты и порядка;

создание оптимальных условий хранения для каждого вида продовольствия, техники и имущества;

тщательный контроль количества и качества продовольствия, техники и имущества, поступающих и хранимых на складе;

правильная организация хранения продовольствия, техники и имущества и своевременное проведение мероприятий, обеспечивающих их сохранность (освежение, подработка, борьба с вредителями продовольствия, техническое обслуживание, консервация техники);

правильная организация учета хранимых продовольствия, техники и имущества и отпуска их со склада в соответствии с руководящими документами;

четкая организация противопожарной охраны, строгое соблюдение правил охраны труда и техники безопасности.

3. В Инструкции используются следующие термины и определения, характеризующие хранение пищевых продуктов и имущества продовольственной службы:

наработка – продолжительность или объем работы объекта;

открытая площадка – открытый участок территории, приспособленный для хранения изделий, но не обеспечивающий защиту их от воздействия окружающей среды;

дезинсекция – уничтожение насекомых – переносчиков возбудителей инфекционных болезней. Существуют физические, химические и биологические способы дезинсекции, основным является химический (обработка инсектицидами);

дератизация – комплекс мер по борьбе с грызунами – источниками или переносчиками возбудителей инфекционных болезней, либо наносящими экономический ущерб: уничтожение их химическими, механическими и биологическими методами; упорядочение сбора и удаления мусора; оборудование непроницаемых для грызунов мест хранения;

срок годности – период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным законодательством Республики Казахстан;

отапливаемое хранилище – сооружение, оборудованное системами отопления и вентиляции для поддержания температуры и относительной влажности воздуха в заданных пределах и обеспечивающее защиту изделий от воздействия атмосферных осадков, солнечной радиации, пыли, песка, ветра и резких перепадов температуры;

хранилище неотапливаемое – сооружение, оборудованное для хранения изделий и обеспечивающее защиту от атмосферных осадков, солнечной радиации, пыли, песка, ветра, резких перепадов температуры и относительной влажности наружного воздуха;

перевалочные хранилища – это специализированное складское помещение, предназначенное для временного хранения и перераспределения грузов в процессе их транспортировки между пунктами назначения.

моющие средства – многокомпонентные смеси веществ, водные растворы которых применяют для очистки поверхности различных тел от загрязнений;

консервация – осуществление временной защиты машин от коррозии, старения и биоповреждений по установленной технологии;

навес – сооружение полузакрытого типа (крыша на опорах, со стенами или без них), предохраняющее изделия от прямого воздействия осадков и частично, от солнечной радиации;

комплект запасных инструментов и принадлежностей (ЗИП) – запасные части, инструменты, принадлежности и материалы, необходимые для технического обслуживания и ремонта изделий, скомплектованные в зависимости от назначения и особенностей использования;

срок реализации – период, в течение которого пищевой продукт должен быть реализован по прямому назначению;

паспорт – документ, содержащий основные сведения, удостоверяющие гарантии изготовителя, значения основных параметров и характеристик (свойств) изделия,

возможности сооружений (объектов), а также сведения о сертификации и утилизации изделия;

хранение – содержание изделий в местах их размещения в соответствии с установленными инструкциями, предусматривающими обеспечение их сохранности до использования по назначению;

метод хранения – совокупность технологических операций, обеспечивающих сохранность товаров путем создания и поддержания данных климатического и санитарно-гигиенического режимов, а также способов их размещения и обработки;

срок хранения – период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в нормативном или техническом документе;

режим хранения – совокупность климатических и санитарно-гигиенических требований, обеспечивающих сохранность пищевой продукции;

условия хранения – совокупность внешних воздействий окружающей среды, обусловленных режимом хранения и размещением в хранилище;

сохранность – проводимые мероприятия в воинской части по обеспечению недопущения предпосылок к хищению, потере и недостач материальных средств;

санитарно-эпидемиологический режим хранения – включает совокупность санитарно-эпидемиологических требований, характеризующихся загрязненными, не превышающими установленных норм;

контроль качественного состояния – мероприятия, осуществляемые должностными лицами при исполнении своих служебных обязанностей на всех этапах оборота продовольствия в ВС РК, по проверке органолептических показателей, основных документов, маркировки и сроков годности пищевых продуктов (контроль качественного состояния осуществляется без проведения лабораторных исследований);

органолептические свойства пищевых продуктов определяются показателями внешнего вида (цвета), консистенции, запаха и вкуса, характерными для каждого вида продукции и должны удовлетворять традиционно сложившимся вкусам и привычкам военнослужащих, при этом органолептические свойства пищевых продуктов не должны изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации;

безопасность пищевой продукции – отсутствие недопустимого риска во всех процессах (на стадиях) разработки (создания), производства (изготовления), оборота, утилизации и уничтожения пищевой продукции, связанного с причинением вреда жизни и здоровью человека и нарушением законных интересов потребителей с учетом сочетания вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий;

качество пищевых продуктов – совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования;

инструкция товарного соседства – это требования к совместному хранению продовольственных товаров с одинаковыми режимами хранения и приемлемыми друг для друга сорбционными свойствами;

хранение технических средств – это этап эксплуатации, в течение которого технические средства содержатся в специально отведенных местах в заданном состоянии с сохранением их в этом состоянии в течение установленного срока;

место хранения техники – участок местности или помещение, специально оборудованные для хранения машин;

механизация погрузочно-разгрузочных работ – применение различных механизмов, устройств и приспособлений при погрузке и разгрузке, ускоряет процесс погрузки и разгрузки, сокращает время простоев транспортных средств, улучшает условия труда и повышает его производительность, снижает потребность в рабочей силе;

длительное хранение – хранение технических средств продовольственной службы, использование которых не планируется год и более;

формуляр – документ, содержащий сведения, удостоверяющие гарантии изготовителя, значения основных параметров и характеристик (свойств) изделия, сведения, отражающие техническое состояние данного изделия, сведения о сертификации и утилизации изделия, а также сведения, которые вносят в период его эксплуатации (длительность, условия работы, техническое обслуживание и ремонт);

4. Техника продовольственной службы подразделяется на:

1) полевые технические средства:

технические средства для приготовления и транспортирования пищи в полевых условиях: (кухни автомобильные, прицепные, переносные, кухни-столовые передвижные, плиты прицепные и переносные, столовые автомобильные и прицепные, термосы, термосы-ящики);

технические средства полевого хлебопечения (хлебопекарные блоки автомобильные и прицепные, хлебопекарные печи прицепные и переносные, агрегаты тестоприготовительные прицепные, машины просеивательные, тестоделительные и тестоформовочные переносные);

технические средства подвоза продовольствия и воды (авторефрижераторы, прицепы рефрижераторы, автофургоны и прицепы-фургоны хлебные, изотермические и комбинированные, прицепы-контейнеры, прицепы-склады, автоводоцистерны, прицеп-цистерны для воды, цистерны переносные для воды);

полевые холодильные средства (прицепные холодильные установки, разборные холодильные камеры).

2) полевые ремонтные средства:

ремонтные мастерские техники;

мастерские по ремонту холодильного и технологического оборудования войсковых столовых.

3) оборудования стационарных войсковых столовых:

технологическое оборудование (универсальные машины, мясорубки, картофелечистки, овощерезки, шинковальные машины, хлеборезки, маслоделители, котлы пищеварочные, сковороды, плиты, машины посудомоечные, кипятильники, кофеварки, электрошкафы);

холодильное оборудование (электрохолодильники бытовые, холодильные шкафы и камеры, холодильные агрегаты).

4) оборудования стационарных войсковых хлебозаводов:

хлебопекарные печи;

тестомесительные;

тестоделительные и тестоокруглительные машины;

просеиватели;

солерастворители;

сахарожирорастворители;

автомукомеры.

5) весоизмерительные приборы:

гирные;

шкальные;

шкально-гирные;

циферблатные;

электронные.

## **Глава 2. Организация хранения материальных средств продовольственной службы на центральных, региональных базах, флотских и войсковых складах Вооруженных Сил**

### **Параграф 1. Организация хранения материальных средств продовольственной службы на центральных, региональных базах Вооруженных Сил**

5. По назначению хранилища центральных и региональных складов и баз подразделяются на универсальные и специализированные. В универсальных складах хранятся различные виды продовольствия, техники и имущества. В специализированных помещениях хранятся продовольствие, требующее определенных условий хранения.

6. К таким хранилищам относятся: холодильники, овощехранилища и другие помещения.

Все типы складов должны гарантировать безопасность продовольствия, техники и имущества от порчи, повреждений и от хищения. Это достигается путем обустройства надежного ограждения вокруг территории, установки постоянной охраны на контрольно-пропускных пунктах.

7. Для эффективной организации хранения материальных средств необходимо уже на стадии создания проекта продумать расположение складского комплекса и его объемно-планировочные решения. Склады рекомендуется размещать рядом с электросетями и водоснабжением. Наличие расположенных поблизости крупных дорог или железнодорожных линий повышает логистику базы. Необходим доступ к объекту для автотранспорта с дорожных развязок, во время движения военного транспорта в колоннах.

8. Существует множество типов хранилищ, которые можно классифицировать по разным признакам в зависимости от их назначения, функциональности, конструкции и других характеристик.

9. Такие помещения подходят для создания эффективной логистической системы военного склада, базы. Они оснащаются передовыми технологиями и разделены на специализированные зоны для каждого из этапов производственного цикла, что способствует оптимизации рабочих процессов, комплектования поддонов по назначению и сокращению времени отгрузки. Приоритетное значение придается созданию благоприятных условий труда через качественную вентиляцию, освещение и обеспечение безопасности. Расположение производственных площадей рядом с ключевыми узловыми линиями транспорта ускоряет координацию и контроль за ходом приема и отгрузки продовольствия, имущества и техники.

10. Перевалочные хранилища находятся на железнодорожных путях. Этот вид хранилища играет ключевую роль в логистической цепочке, особенно в случае таких перевозок, где используются разные типы транспорта, такие как железнодорожный, автомобильный, морской или воздушный.

11. Одним из требований к организации перевалочной базы является расположение в стратегически важных местах, таких как порты, аэродромы, железнодорожные станции, транспортные узлы или на пересечении основных транспортных маршрутов. Их основная функция – это обеспечение быстрой и эффективной перегрузки продовольствия и имущества с одного транспортного средства на другое, уменьшая время перегрузок и снижая транспортные расходы. Часто они оснащены современными средствами механизаций, перекачки топлива, контейнерами и специализированными вагонами для обработки различных типов грузов, включая контейнеры, поддоны и пакеты.

12. Запасные хранилища служат для сохранения определенных запасов, которые могут понадобиться в особый период для войск специального назначения. Они выполняют главную боевую задачу, предоставляя оперативность и бесперебойность работы. В таких хранилищах осуществляется применение современные средства механизации для обеспечения еѸ своевременной отгрузки. Обычно эти склады размещены в местах с удобным доступом к транспортным путям, что способствует скорейшей доставке продовольствия, техники и имущества по назначению.

13. Хранилища размещаются и оборудуются таким образом, чтобы обеспечивалась: правильное и целесообразное размещение материальных средств;

поддержание и соблюдение режима оптимальных условий хранения и защищенность;

удобство работы по приему и отпуску продовольствия, техники и имущества с применением средств механизации.

14. Для временного хранения некоторых видов техники и имущества на центральных складах и базах используются навесы и подготовленные открытые площадки. Кроме, того рекомендуется заглубленные пункты, например, подземные парковки.

15. Хранилища, навесы и открытые площадки в зависимости от вида хранимого продовольствия, техники и имущества рекомендуется иметь:

стеллажное оборудование;

весоизмерительные приборы;

приборы для измерения температуры и влажности (термометры, психрометры);

средства механизации погрузочно-разгрузочных работ;

инструмент для вскрытия, упаковки и распаковки продовольствия, техники и имущества.

уборочный инвентарь;

пожарное оборудование;

столы, табуреты и шкафы.

16. Для укладки и хранения продовольствия, техники и имущества применяются универсальные поддоны, контейнеры и специализированные стеллажи.

Поддоны предназначены для укладки и пакетирования тарно-штучных грузов и их механизированной переработки.

17. В каждом хранилище необходимо иметь следующую документацию:

паспорт хранилища;

инструкция начальнику хранилища по содержанию помещений и правила хранения вида продовольствия или технического средства;

графики освежения продовольствия и осмотр технических средств;

схема загрузки хранилища и размещения штабелей;

инструкции и плакаты по охране труда и технике безопасности, список пожарного расчета;

инструкция по действиям личного состава и эвакуации имущества при ЧС;

опись оборудования, инвентаря и инструмента, закрепленных за хранилищем;

карточка регистрации температуры и влажности воздуха;

должностные обязанности начальника хранилища.

Документация хранилища размещается на щите, вывешивается у рабочего места начальника хранилища.

18. Требования, предъявляемые к складским помещениям сезонного хранения. Продовольственные склады гарантируют безопасность техники от повреждений и от хищения. Это достигается путем обустройства надежного ограждения вокруг территории, установки постоянной охраны на контрольно-пропускных пунктах. К тому же комплекс может быть оборудован системами видеонаблюдения и сигнализации для дополнительной защиты.

19. Крайне важно соблюдать чистоту хранилища и зоны, прилегающей к нему. Для этого следует организовать кошение травы и уборка их в установленные места.

20. Для эффективной организации хранения материальных средств необходимо уже на стадии создания проекта продумать расположение складского комплекса и его объемно-планировочные решения. Склады следует размещать рядом с электросетями и водоснабжением. Наличие расположенных поблизости крупных дорог или железнодорожных линий повышает логистику объекта. Также крайне значим доступ к объекту для автотранспорта и дорожные развязки, делать кольцевые для более простого движения военного транспорта в колоннах.

21. Рекомендуется содержать склады согласно требованиям Правил пожарной безопасности, утвержденных приказом Министра по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан от 21 февраля 2022 года № 55 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 26867).

22. Внутри помещений необходимо установить информационные стенды с инструментами, такими как топоры, багры, ведра и лопаты, а также разместить план эвакуации.

Для хранения рекомендуют использовать стеллажи и шкафы из негорючих материалов с учетом противопожарных расстояний. Деревянные конструкции следует обрабатывать огнезащитными составами (антипиренами), безопасными для хранимой продукции. Полы на складе должны быть изготовлены из асфальта или бетона высокого качества для минимизации образования пыли.

23. В хранилищах склада должны поддерживаться чистота и порядок, оптимальная температура и относительная влажность воздуха.

24. Хранение продовольствия, техники и имущества организуется в соответствии с требованиями настоящей Инструкции. Продовольствие, не отвечающее требованиям стандартов, а также неисправные, разукомплектованные техника и имущество до решения вопроса об их дальнейшем использовании хранятся отдельных помещениях, навесах и площадках.

25. Рабочие и служащие склада обеспечиваются специальной одеждой и обувью в соответствии с нормами. Чистота личной и рабочей одежды является обязательным условием для всех работающих. Работники продовольственных складов, соприкасающиеся с пищевыми продуктами сдают зачет по санитарному минимуму и подвергаются периодическому осмотру медицинскому обследованию при поступлении

на работу и в процессе работы. Результаты медицинских обследований заносятся врачом в санитарные книжки работников.

26. Работники продовольственного склада один раз в месяц проходят медицинский осмотр и два раза в год обследование на бактерионосительство и туберкулез с рентгеноскопией грудной клетки.

27. В хранилищах склада систематически проводятся мероприятия по борьбе с вредителями продовольствия и грызунами. Причинами, способствующими массовому размножению вредителей продовольствия и грызунов в хранилище являются:

скопление грязи, пыли, мусора и россыпи продуктов;

содержание помещений, территории склада, инвентаря и тары в антисанитарном состоянии;

недостаточная и несвоевременная вентиляция помещений;

сырость, загрязненность и захламленность подпольных помещений;

неисправность крыш, вентиляционных каналов, оконных и дверных рам и отсутствие стекол;

несвоевременная подработка продуктов;

отсутствие металлических сеток на окнах;

несоблюдение ветеринарно-санитарных и санитарно-гигиенических требований при приеме и отпуске продовольствия.

28. Для предотвращения заноса клещей и насекомых у входа в хранилище необходимо иметь скребки и щетки для чистки обуви и одежды, а расстилаемые половики смачивать 2% раствором каустической соды. Не реже одного раза в год, в летнее время, проводится дезинфекция и дератизация хранилищ, в которых хранится мука и крупа.

29. Уборка помещений проводится не реже одного раза в сутки в конце рабочего дня. После каждого отпуска продовольствия или имущества подметаются просыпавшиеся продукты, убирается грязь. Генеральная уборка складских помещений с удалением пыли со стен, потолков, тары с продовольствием, полок и стеллажей проводится по мере необходимости, но не реже одного раза в неделю.

30. Проверка зараженности продовольствия вредителями проводится не реже одного раза в месяц в холодный период и не реже одного раза в неделю при температуре воздуха выше +10°С. Не реже одного раза в год проводится дезинфекция, дезинсекция и дератизация хранилищ.

31. Текущий ремонт складских помещений проводится не реже одного раза в год.

32. Хранение продовольствия накладывает строгие требования на условия содержания из-за необходимости поддерживать свежесть продукции и соблюдать санитарно-гигиенические нормы на складе. Основные аспекты включают:

температурный контроль – использование холодильных камер и морозильников для поддержания необходимого температурного режима;

гигиенические стандарты – регулярная уборка и дезинфекция помещений, чтобы предотвратить загрязнение продуктов;

учет сроков годности – автоматизированные системы позволяют отслеживать сроки годности продукции, обеспечивая своевременное освежение запасов.

Складирование сельхозпродуктов предполагает сохранность их питательных свойств и свежести. Важнейшие аспекты включают:

хранение в условиях контролируемой температуры для предотвращения порчи продукции;

поддержание оптимального уровня влажности в помещении, что особенно важно для зерновых культур;

обеспечение циркуляции воздуха для предотвращения затхлости и образования плесени.

33. Система управления складскими запасами, в которой каждой единице продовольствия рекомендовано иметь фиксированное, индивидуальное место хранения. Это место обозначено конкретным адресом, включающим в себя ряд параметров, таких как номер стеллажа и штабеля. Такая система позволяет значительно повысить эффективность логистики и минимизировать временные затраты на поиск и обработку материальных средств, то есть соблюдаться принцип "адресного" хранения. Основным принципом "адресного" хранения заключается в точном определении местонахождения каждой единицы продовольствия и имущества. Это достигается благодаря созданию уникальной адресной системы для всего хранилища.

34. Система размещения заключается в стратегическом перераспределении продуктов внутри хранилища для эффективного использования пространства и оптимизации процесса отгрузки. Этот этап подразумевает транспортировку материальных средств из их первоначальных мест хранения к перемещению, наиболее удобным для последующей отгрузки.

Перед запуском процесса "Размещение" критически важно провести тщательный учет существующих запасов. Такая инвентаризация позволяет получить точную картину о наличии товаров и их расположении, что предотвращает ошибки при перемещении и способствует более быстрому обеспечению войск.

35. Хранение продовольствия, техники и имущества продовольственной службы организуется на складах и базах центрального и регионального подчинения, а также на складах воинских частей.

36. Специализированные хранилища должны обеспечивать надежную сохранность продовольствия, техники и имущества, правильное их размещение и применение средств механизации погрузочно-разгрузочных работ.

37. Сохранность хранимого продовольствия, техники и имущества на центральных складах зависит от следующих условий:

правильной организации приема, хранения и отпуска продовольствия, техники и имущества.

своевременный контроль качества продовольствия и технического состояния хранимых материальных средств;

соблюдение установленного режима хранения продовольствия, техники и имущества.

состояния помещений складов, базы, а также соблюдения норм загрузки хранилищ; своевременное обнаружение порчи и потерь продовольствия и имущества;

характера влияния температуры и относительной влажности воздуха на изменение качества хранимых материальных средств.

38. Распределения продовольствия, техники и имущества по отделам хранения с учетом специализации отделов. Для хранения каждого вида продовольствия, техники и имущества, выделяются соответствующие хранилища, закрепленные за отделом.

39. Техника и имущество для хранения группируются по видам, типам целевому назначению или сроком изготовления и категориям. Техника и имущество длительного хранения хранится отдельно от текущего довольствия.

40. Продовольствие, техника и имущество размещаются:

по группам, видам, типам и качественному состоянию (сорт, срок выработки, расфасовка, категория);

по назначению или по виду учета (длительного или текущего хранения);

по признаку одинакового условия хранения (температура, влажность);

по признаку допустимого товарного соседства.

41. Для каждого продукта отводится отдельное хранилище или место. Продовольствие в хранилище рекомендуется размещать по следующим группам, соблюдая товарное соседство:

мука, крупа, бобовые, макаронные изделия, пищевые концентраты;

сахар, чай, кофе, какао, сухари, галеты, печенье, сухое молоко, яичный порошок, сухой кисель;

лавровый лист, перец, горчица, овощи сушеные;

консервы молочные, овощные, рыбные, фруктовые экстракты и соки, фрукты сушеные;

масло растительное;

томат продукты, квашенные и соленые овощи, соленая рыба;

масло коровье, жиры животные, кулинарные, и топленные;

консервы мясные и мясорастительные;

картофель и овощи;

зернофураж, комбикорм;

42. Продовольствие, затаренное в мешки и ящики, хранится на поддонах, в контейнерах, в пакетах, по вагонными партиями с учетом однородности по качеству дате выработки.

43. Штабеля укладываются с учетом создания оптимальных условий хранения продовольствия и имущества и применения средств механизации.

При укладке продовольствия и имущества в хранилищах необходимо соблюдать следующие правила:

расстояние между стеной и штабелем должно быть не менее 70 см, между штабелями 50 см;

центральный проход посередине хранилища должен быть не менее 1,5 м;

проходы между штабелями против дверей – равными ширине дверей.

Центральный проход и проходы против дверей должны обеспечить движение погрузчиков и других средств механизации. Складирование продовольствия в проходах хранилища категорически запрещено.

## **Параграф 2. Организация хранения материальных средств продовольственной службы на флотских и войсковых складах**

44. Продовольственный склад воинской части предназначен для приема, хранения и отпуска продовольствия, техники и имущества службы.

Продовольственный склад воинской части содержит:

основное хранилище;

хранилища (желательно подвальные помещения) для соленой рыбы, томатной пасты и растительного масла, соленых огурцов и помидоров;

овощехранилище для свежих картофеля и овощей;

холодильник с отделениями для мяса, свежей рыбы и других скоропортящихся продуктов;

хранилище для техники продовольственной службы;

навесы для подработки и переработки картофеля и овощей, хранения сена и соломы, деревянной тары.

45. Хранилища продовольственного склада воинской части строятся по действующим типовым проектам, которые железобетонные, бетонные, кирпичные и деревянные. По конструктивному исполнению хранилища продовольственного склада могут быть наземными, полуподземными и подземными, одноэтажными, двухэтажными, отапливаемыми (теплыми), утепленными и не отапливаемыми (холодными), с естественной и искусственной системой вентиляции.

46. Хранилища склада оборудуются с таким расчетом, чтобы обеспечить:

удобство выполнения работ по приему, хранению и отпуску продовольствия, техники и имущества;

защиту техники и имущества от грызунов, пыли, атмосферных осадков, правильную и рациональную укладку материальных средств;

поддержание оптимальных условий температуры и влажности воздуха в помещении хранения продовольствия;

защиту продовольствия от грунтовых и талых вод;

удобные подъезды автомобильного транспорта;

соблюдение норм пожарной безопасности на войсковых складах;

обеспечение автомобильными рампами для выдачи и погрузки войсковых запасов продовольствия в минимально короткие сроки.

47. Крыши, стены, полы, люки, окна и двери хранилищ должны быть без щелей и зазоров и исключать попадание внутрь помещений атмосферных осадков, пыли, насекомых и грызунов.

Двери снизу на высоту 60 см обиваются листовой сталью. На окна устанавливаются металлические решетки, а с внутренней стороны - металлическая сетка с ячейками не более 1 мм.

Полы хранилищ должны иметь поверхность, стойкую к образованию крошки, песка, пыли, и выдерживать нагрузку, создаваемую хранимыми материальными средствами.

48. Вокруг хранилищ оборудуются бетонные или асфальтные отмостки, а над рабочими дверями хранилищ сооружаются козырьки для защиты грузов от атмосферных осадков.

Навесы и открытые площадки оборудуются на сухом, не затапливаемом водой месте, удаленном от зданий и сооружений на расстояние, обеспечивающее пожарную безопасность. Площадки должны иметь твердое (асфальтное, бетонное) покрытие с углом наклона  $5^{\circ} - 7^{\circ}$  в одну или две стороны, а навесы, кроме того, одну-три стены со стороны господствующих ветров.

Границы площадок обозначаются столбиками высотой 1 - 1,5 м и окапываются водоотводными канавками шириной и глубиной не менее 0,3 м.

Осветительное и силовое электрооборудование хранилищ склада должно отвечать требованиям правил устройства электроустановок и содержаться в постоянной исправности. Электролампы в хранилищах должны быть защищены плафонами и металлической сеткой. В хранилищах должно быть рабочее и аварийное освещение (низковольтными электролампами понижающими трансформаторами).

49. Каждому хранилищу склада присваивается порядковый номер, который вывешивается у левого угла стены здания со стороны подъезда. На стене (фасаде) здания со стороны входа в хранилище размещается вывеска, на высоте 170 см от пола до их нижнего края, с указанием его предназначения, например, "Квасильно-засолочный пункт", "Овощехранилище" и т. д. У основного хранилища вывеска с надписью "Продовольственный склад".

Надпись на вывесках производится без наклона, прямым шрифтом, на голубом фоне краской золотистого цвета. Края вывески окаймляются узкой линией золотистого цвета.

50. Не использовать для хранения продовольствия и имущества сооружения, не обеспечивающие соблюдения санитарно-гигиенических правил, а также подвалы с проходящими в них распределительными узлами систем водоснабжения, канализации и отопления.

51. К объектам склада оборудуются подъездные пути с твердым покрытием. Они должны обеспечивать двустороннее движение автомобильного транспорта, достаточный фронт и удобство проведения рампа погрузочно-разгрузочных работ.

52. В зависимости от предназначения хранилища продовольственного склада воинской части оборудуются:

- напольными и полочными стеллажами, ларями, контейнерами, закромами и другим оборудованием для размещения продовольствия и имущества;

- весоизмерительными приборами;

- термометрами и психрометрами;

- инструментом для распаковки, упаковки продовольствия и имущества и ремонта тары;

- простейшими приборами и инструментами для определения качества продовольствия (щупы, увеличительные стекла, магниты, ложки, тарелки, набор сит и т. п.);

- инвентарем и специальной одеждой для производства работ в складском помещении, дошниках и бетонных ямах;

- оборудованием для переборки и подработки картофеля и овощей;

- инвентарем для уборки помещений;

- шкафами для специальной и рабочей одежды;

- прилавками;

- колодами для рубки мяса;

- столами, табуретами и шкафами для оборудования рабочего места начальника склада;

- средствами пожаротушения;

- медицинской аптечкой;

- комплект тары для подготовки продовольствия к выдаче в столовую части.

Перечень оборудования, инвентаря и инструмента общего назначения для хранилищ продовольственного склада воинской части приведен в приложении 1 к настоящей Инструкции.

53. В каждом хранилище необходимо иметь следующую документацию:

- должностные обязанности начальника склада и кладовщика;

инструкции и плакаты по содержанию складских помещений, правила хранения продовольствия (имущества, техники), ведения борьбы с вредителями продовольствия и поддержания оптимальной температуры и влажности воздуха;

схемы размещения продовольствия, техники, имущества и оборудования в помещениях хранилища;

утвержденная заместителем командира по тылу инструкция по противопожарной защите и список пожарного расчета;

утвержденная заместителем командира по тылу, инструкция по действиям личного состава и порядку эвакуации материальных средств при стихийном бедствии, пожаре и по сигналам оповещения о радиоактивном, химическом и бактериологическом заражении;

стеллажный (штабельный), закрывной ярлык;

карточки регистрации температуры и относительной влажности;

опись внутреннего оборудования, инвентаря и инструмента, закрепленного за хранилищем.

54. Обязанности должностных лиц и схемы загрузки хранилища размещаются на доске документации.

Плакаты или стенды по правилам хранения продовольствия, техники и имущества вывешиваются в хорошо освещенном, удобном для чтения месте.

Опись внутреннего оборудования, инвентаря и инструмента размещается внутри помещения на высоте 1,5 м от пола с левой стороны от входа.

Карточки регистрации температуры и относительной влажности воздуха закрепляются на высоте 1,5 м от пола в местах расположения психрометров и термометров.

Стеллажный (штабельный, ярлык размещается на высоте 1,5 м от пола по центру или с правой стороны стеллажа (штабеля, закрома, дошника).

55. В хранилищах склада постоянно поддерживается чистота и порядок.

Продовольствие, техника и имущество укладываются на хранение в соответствии с требованиями настоящей Инструкции.

Освободившуюся тару, упаковку, протирачные материалы и мусор необходимо регулярно удалять из хранилищ.

56. Запрещается загромождать проходы между штабелями, между штабелями и стенами, доступ к пожарному инвентарю, рубильникам и электрораспределительным щитам.

Ежедневно, перед закрытием хранилищ, проверяется их противопожарное состояние, обесточивается электросеть наружным рубильником, который затем опечатывается начальником склада.

57. Для предотвращения заноса клещей у входа в хранилище необходимо иметь скребки и щетки отдельно для чистки обуви и одежды. У входных дверей устанавливается поддон с опилками и дезинфицирующим веществом.

Не реже одного раза в год проводится дезинфекция, дезинсекция и дератизация хранилищ.

58. Основное хранилище продовольственного склада воинской части предназначается для хранения муки, крупы, макаронных изделий, сахара и прочих сыпучих продуктов. Общим для этих продуктов является невысокая влажность, они не боятся резкого изменения температуры, но легко увлажняются. Поэтому хранение этих продуктов следует осуществлять в неотапливаемых помещениях с хорошей вентиляцией, с достаточной световой поверхностью окон, наличием плотных потолков, стен и полов, обеспечивающих герметизацию помещений при проведении дезинсекционных работ.

Для обеспечения естественного проветривания хранилища устраиваются двойные двери: наружные сплошные и внутренние решетчатые.

Основное хранилище оборудуется стеллажами различного типа. В расходной кладовой должны быть лари, шкафы, прилавки, весы товарные и настольные, железная бочка для растительного масла, различный инвентарь для вскрытия тары, раздачи продуктов, уборки помещения. Для хранения продуктов, не выдерживающих низких температур, и для создания нормальных условий работы в зимнее время расходная кладовая может отапливаться.

59. Хранение скоропортящихся продуктов организуется в стационарных и сборных холодильных камерах.

60. Стационарные холодильные камеры располагаются в отдельном строении. Для уменьшения теплопритоков, облегчения обслуживания все холодильные камеры следует объединять в единый блок холодильных камер, отделенных от других помещений общим тамбуром шириной не менее 1,5 м.

61. В камерах устанавливаются испарительные батареи, поддоны для сбора талой воды (при оттаивании "снеговой шубы"), полки или стеллажи для укладки продуктов, вешала для охлажденного мяса, поддоны для укладки продуктов.

Камеры оборудуются термометрами и психрометрами.

Электроосветительные приборы и выключатели в камерах должны быть с плафонами в герметическом исполнении.

62. На продовольственных складах воинских частей используются камеры холодильные и шкафы холодильные - с температурой хранения от 0 до +8°C; камеры холодильные низкотемпературные - с температурой хранения от -13 до -18°C.

Камеры устанавливаются в подсобных помещениях склада или в специально отведенных местах. Температура в помещении поддерживается не выше 40°C. Место

установки камеры должно быть сухим, удалено от теплоисточников и защищено от прямых солнечных лучей.

При установке сборных холодильных камер вне помещений предусматривается навес и ограждение для защиты камеры и агрегата от солнечных лучей и атмосферных осадков.

Установка сборных холодильных камер вне помещения допускается в случае крайней необходимости.

63. Камеры холодильников не должны иметь постороннего запаха и должны содержаться в надлежащем санитарном состоянии. Загрузка продуктов в камеры допускается только по достижении необходимой температуры и влажности воздуха.

64. В холодильных камерах продукты укладываются на стеллажи-поддоны в плотные устойчивые штабеля на расстоянии от стен, потолка и охлаждающих приборов не менее 0,3 м.

65. Контроль за температурой в камерах осуществляется два раза в сутки. Колебания температуры допускаются в пределах 1°C за сутки. При загрузке и выгрузке от 20 до 50% вместимости камеры в сутки допускается повышение температуры на 3°C, а свыше 50% вместимости - на 4°C.

Категорически запрещается работа холодильников при неисправном оборудовании.

66. Хранение картофеля и овощей, как правило, организуется в специализированных стационарных овощехранилищах.

67. Специализированные стационарные овощехранилища должны обеспечивать возможность поддержания необходимой температуры воздуха и относительной влажности, иметь вентиляцию, позволяющую регулировать температуру и влажность воздуха, а также соответствующее оборудование и механизм для складирования, подсортировки и производства погрузочно-выгрузочных работ.

68. Хранилища для картофеля и овощей строят наземные, полузаглубленные и заглубленные.

69. Участок для заглубленных и полузаглубленных хранилищ должен быть сухим, незатопляемым, с незначительным уклоном и уровнем залегания грунтовых вод на 2 м ниже основания хранилища. В таких хранилищах, как правило, устойчивая температура и относительная влажность воздуха.

70. В Актюбинской, Западно-Казахстанской, Восточно-Казахстанской, Северо-Казахстанской, Кустанайской, Карагандинской, Акмолинской областях и области Абай хранилища оборудуются системой отопления для подогрева воздуха. Наземные хранилища средней полосы также оборудуются отопительными устройствами.

71. Естественное освещение хранилищ не допускается. Освещение предусматривается электрическое с включением освещения отдельных участков хранилища.

72. По способу хранения продукции хранилища разделяются на закроменные, навальные, стеллажные и тарного типа при хранении картофеля и овощей в ящиках и контейнерах.

73. Для хранения картофеля и свеклы насыпью оборудуются закрома. Высота стенок закромов должна быть на 10 - 15 см выше слоя продукции, расстояние между верхним слоем продукции и низом выступающих конструкций потолка - не менее 80 см.

Стенки закромов устанавливаются на расстоянии 15 см от стен в заглубленных и не менее 60 см в на земных хранилищах.

В хранилищах с естественной вентиляцией закрома отделяют друг от друга дощатыми перегородками.

Полы закромов изготовляют из досок, сбитых в съемные щиты с промежутками в 3 см и уложенных на лаги или бревна толщиной 25 см для доступа воздуха в подполье. Не рекомендуется устройство закроменных хранилищ с естественной вентиляцией без второго решетчатого пола и решетчатых дополнительных дверей.

74. В хранилищах с естественной вентиляцией допускается хранение овощей на стеллажах. Верхние ярусы стеллажей должны отстоять не менее чем на 80 см от потолка, а нижние - на 40 см от пола.

Расстояние между ярусами стеллажей по высоте должно быть не менее 1 м, а в хранилищах для капусты - 80 см. Ширина стеллажей не должна превышать полутора метров.

Стеллажи располагаются по обе стороны от центрального прохода, ширина которого не менее 1,5 м. Ширина боковых проходов между стеллажами не менее 80 см.

75. В хранилищах с естественной и принудительной вентиляцией рекомендуется хранение картофеля и овощей в контейнерах, ящиках, устанавливаемых в штабеля.

76. Начальник склада сдает помещение под охрану ежедневно по окончании работы. Перед сдачей под охрану он производит уборку помещений, выключает свет, закрывает ставни окон, закрывает дверь на замок и опечатывает ее. Ключи от склада сдает дежурному по части или караулу в опечатанном виде, а печать хранит у себя. При приеме склада от караула начальник склада осматривает все помещения с внешней стороны, обращает внимание на исправность крыши, проверяет целостность печати и замка. После вскрытия склада, перед началом работы, начальник склада тщательно осматривает все помещения с внутренней стороны.

77. Во время работы начальник склада должен следить за сохранностью продовольствия и имущества, не допускать посторонних лиц в помещения склада. Особое внимание следует обращать на соблюдение мер противопожарной безопасности при хранении материальных средств и работе в складе.

78. Укладка продовольствия и имущества в штабеля производится так, чтобы оставались проходы. Загромождение в складе проходов и выходов запрещается.

Запрещается укладывать имущество вплотную к радиаторам отопления, электропроводке и лампам.

79. Склад обеспечивается положенным противопожарным инвентарем. Средства пожаротушения необходимо размещать снаружи у входа в склад на щите. Кроме оборудованных пожарных щитов, вблизи склада устанавливается Ымкости с водой и ящики с песком.

80. Продовольственный склад в период отсутствия материально- ответственного лица вскрывается комиссионным порядком только в исключительных случаях:

при стихийных бедствиях;

с объявлением учебной и боевой тревоги в части;

при отсутствии начальника склада по болезни и другим причинам.

81. Решение на вскрытие склада принимает командир части или лицо его замещающее, с составлением акта на вскрытие. Состав комиссии объявляется приказом по части. В состав комиссии обязательно включаются представитель незаинтересованной стороны. Состав должен быть не менее 3-4 человек. Председатель комиссии назначается из числа заместителей командира части. Допуск на вскрытие склада оформляется на председателя комиссии. Вскрытие склада производится председателем комиссии в присутствии членов комиссии и начальника продовольственной службы. Материальные средства из продовольственного склада отпускаются по накладной, оформленной в 3 экз. расписывается в накладной об отпуске материальных средств лично председатель комиссии.

82. В акте отражается: дата и время вскрытия склада; состав комиссии; наименование и количества выданных материальных средств или ссылка на номер накладной; номер печати, которой опечатывается склад; подписи членов комиссии.

Акт составляется в трех экземплярах и утверждается командиром воинской части. После отпуски материальных ценностей продовольственный склад закрывается, опечатывается и сдается под охрану начальника караула.

Первый экземпляр акта с первым экземпляром накладной передается на хранение начальнику продовольственной службы. Второй экземпляр накладной вручается получателю, третий в финансовую службу части. По прибытию в часть начальника продовольственного склада ему вручается первый экземпляр акта вскрытия и накладная. После вскрытия и сличения количества отпущенных материалов с третьим экземпляром накладной начальник продовольственного склада списывает с учета отпущенное имущество, уничтожает второй экземпляр акта и третий экземпляр накладной, первые экземпляры акта и накладной сдает в службу под роспись в книге учета сданных документов.

83. В целях предупреждения несчастных случаев, травм личного состава и аварий, все работы в хранилищах выполняются с обязательным соблюдением правил техники

безопасности под непосредственным руководством начальника склада (командира подразделения).

84. Инструкции по правилам: перемещения, укладки, распаковки и упаковки продовольствия; перемещения грузов с использованием средств малой механизации; включения и выключения электросиловых установок разрабатываются, с учетом нижеследующих требований.

В инструкциях должен быть изложен порядок оказания первой помощи, пострадавшим от электрического тока, при ожогах и отравлении газами. В зависимости от конкретных условий инструкции по технике безопасности разрабатываются и для других видов работ. Инструкции утверждаются соответствующими должностными лицами и вывешиваются у пультов управления электросиловым оборудованием и в местах производства работ.

85. Одним из важнейших условий, обеспечивающих сохранность картофеля, овощей и плодов при хранении, является подготовка хранилищ к приему и хранению, которая начинается сразу после освобождения их от остатков картофеля и овощей урожая прошедшего года.

86. Хранилища и прилегающую к ним территорию очищают от отходов, непригодных к использованию картофеля, овощей, плодов и мусора. Весь мусор, отходы и непригодные к использованию картофель, овощи и плоды утилизируют в установленном порядке.

87. Закрома разбирают, напольные распределители воздуха, тару и инвентарь выносят из хранилищ, очищают от грязи, промывают, просушивают и при необходимости ремонтируют.

88. Для просушивания хранилищ открывают все двери, люки и вентиляционные трубы. Тщательно проверяют состояние перекрытий, кровли, изоляции, особенно в местах, где имелись промерзания и течи. Проверяется состояние отопительных систем в хранилищах.

После ремонта хранилищ и просушки съемное оборудование устанавливают на свои места, инвентарь вносят в хранилища.

89. За 20 - 25 дней до загрузки картофелем и овощами овощехранилища подвергают дезинфекции. Температура в хранилище при дезинфекции поддерживается не ниже +15 или +16°C.

Все двери закрывают наглухо, люки, вентиляционные трубы плотно закрывают, щели замазывают глиной.

90. После дезинфекции за две недели до приема овощей все деревянные и каменные части хранилища белят известковым раствором, приготовленным из расчета 2,5 кг свежегашеной извести и 50 г медного купороса на ведро воды вместимостью 12,3 л. Это количество раствора расходуется на побелку 20 м<sup>2</sup> поверхности.

91. Для того чтобы в хранилище не проникали грызуны, надо залить в щели хлорную известь и заделать все отверстия битым кирпичом и стеклом, а затем залить цементным раствором.

92. В воинских частях переработке (квашению, солению) подвергают капусту белокочанную, огурцы, помидоры и для предотвращения порчи в исключительных случаях морковь и свеклу.

Переработка овощей в условиях воинской части увеличивает сроки их хранения, расширяет ассортимент и разнообразие питания личного состава.

93. Квашение белокочанной капусты, соление огурцов, помидоров и других овощей должно производиться в квасильно-засолочных пунктах.

Квасильно-засолочный пункт воинской части строится по типовому или индивидуальному проектам или может быть оборудован в приспособленном помещении.

Помещение должно отвечать всем санитарно-гигиеническим требованиям, предъявляемым к объектам продовольственной службы, и обеспечиваться водопроводом с холодной и горячей водой, канализацией, силовой и осветительной электросетями, приборами отопления, а также может быть оборудован холодильными камерами. Площадь и объем квасильно-засолочного пункта должны обеспечивать размещение необходимого количества оборудования и инвентаря для подготовки сырья, приправ и пряностей, емкостей для квашения капусты, бочек и стеклянных баллонов для соления огурцов, помидоров.

94. Квасильно-засолочный пункт должен иметь:

помещение (навес) для приема и временного хранения сырья, запасов приправ, пряностей и соли;

помещение для сортировки, калибровки, очистки и мойки сырья, подготовки пряностей и приправ, укладки огурцов и помидоров в бочки или стеклотару;

помещение для сортировки, калибровки, очистки и мойки сырья, подготовки пряностей и приправ, укладки огурцов и помидоров в бочки или стеклотару;

место для ремонта и сборки бочек, а также помещение для их хранения;

место (площадку или отделение в помещении) для замачивания и подготовки бочек, для мытья стеклотары;

место для размещения оборудования или установки для приготовления раствора соли;

помещения для размещения дошников, контейнеров и бочек, в которых хранится квашеная капуста и соленые овощи;

шинковальные машины, производственные столы, ванны, корнерезки, транспортеры (контейнеры), машины для выгрузки капусты, лари для соли, подтоварники, шкафы для спецодежды, весы товарные.

95. Для квашения капусты используются бетонные чаны, а также бочки.

В современных квасильно-засолочных пунктах чаны находятся в охлаждаемом помещении и доступна для контроля и ремонта. Цементные чаны могут быть прямоугольной формы, стенки и дно должны быть ровные, гладкие, без трещин.

96. Чаны оснащаются подгнетными кругами и винтовыми прессами. Доски, из которых изготавливается подгнетный круг, толщиной 4 - 5 см обрабатываются гладко и подгоняются плотно.

97. При квашении небольшого количества капусты используются настольные овощерезки (корнерезки) или шинковальные доски.

98. Кроме перечисленного выше в квасильно-засолочном пункте содержится следующий инвентарь и посуда: луженые вилы, черпаки, дуршлаг, шумовку, шест трехметровый с металлическим наконечником, подставка для инвентаря, комплект столовой посуды для опробования капусты и соленых овощей, тумбочка для хранения посуды.

99. Все емкости для квашения капусты перед закладкой в них сырья тщательно подготавливают. Чаны проверяют на течь, с этой целью наполняют их на 2 - 3 дня водой до краев. При обнаружении течи осаживают обручи, конопатят щели или заделывают их цементом.

100. Для извлечения из древесины пахучих эфирных масел и дубильных веществ, вызывающих потемнение квашеной капусты, чаны и бочки предварительно вымачивают в течение 20-25 дней, меняя воду через каждые 5-6 суток. Затем их тщательно моют 0,2%-ным горячим раствором каустической или 0,5%-ным раствором кальцинированной соды, промывают холодной водой с применением волосяных или капроновых щеток до тех пор, пока вода станет совершенно бесцветной. Такой же обработке подвергаются цементированные чаны.

101. Перед закладкой капусты бочки и чаны для лучшей дезинфекции окуривают черенковой (рафинированной) серой из расчета 10 г на 100 кг вместимости бочки. Серу сжигают в жаровнях или глиняных сосудах, установленных на дно чана на каменных или кирпичных подставках. Во время окуривания чаны сверху покрывают полотном или влажным брезентом, а затем деревянным кругом. Окуривание производят в течение 8 - 10 ч, после чего чаны проветривают до полного исчезновения запаха сернистого газа.

102. Для создания водонепроницаемой внутренней поверхности чанов рекомендуется стенки и дно их покрывать тонким слоем расплавленного парафина или смесью, состоящей из канифоли (85%), парафина (10%) и растительного масла (5%). Не допускается покрытие поверхности дошников толстым слоем парафина, так как он отстает от нее и попадает в капусту.

103. При ремонте цементированных емкостей необходимо учесть, что схватывание цемента происходит в течение 21-25 дней, а поэтому сырье в цементированные емкости должно закладываться по истечении этих сроков. При парафинировании

цементированных емкостей рекомендуется слой расплавленного парафина наносить кистью, а затем разгладить горячим электроутюгом, обшитым марлей, сложенной в пять слоев. При этом способе парафин загоняется в поры цемента и образует прочную прослойку между стенками цементированной емкости и продукцией.

104. Для предохранения древесины бочек и подгнетных кругов от быстрого плесневения после выгрузки квашеной капусты их зачищают, моют теплой водой и покрывают раствором мела. Раствор готовят из расчета 3 кг мела на 10 л воды. Побелку производят с помощью гидропульта или вручную щетками. Бочки рекомендуется покрывать этим раствором также снаружи. Побеленные бочки закрывают предохранительной сеткой и содержат в таком виде до следующего сезона.

105. При работе с серой и парафином необходимо соблюдать необходимые инструкции меры безопасности.

106. Для соления огурцов, помидоров и других овощей пригодны только бочки прочные, чистые, без постороннего запаха, с полным количеством обручей, не дающих течи. Рекомендуются бочки из дубовой, буковой, осиновой, липовой и чинаровой клепки. Бочки должны быть непроницаемы в швах между клепками, без повреждений и изъянов в уторах. Особое внимание обращается на прочное закрепление днищ в пазах уторов, где возможна утечка рассола или сока капусты.

Для квашения капусты и соления овощей могут быть использованы как новые, так и бывшие в употреблении исправные бочки, удовлетворяющие требованиям действующих стандартов.

107. Проверка заливных бочек на отсутствие течи производится наполнением их водой на 12 часов. Если после этого срока наполненная водой бочка при перекачивании не дает течи, то она пригодна для соления овощей. Железные обручи для предохранения от коррозии рекомендуется покрывать краской. Бочки подвергаются тщательному наружному осмотру. Загрязненные бочки перед замочкой моют горячей водой (температура воды 70 - 80°C) с применением волосяных или капроновых щеток.

Применение проволочных щеток запрещается.

Бочки, дающие течь, и с другими дефектами отбраковывают и подвергают ремонту.

108. Проверенные исправные бочки заливают водой для замочки. Процесс замочки продолжается 15 - 20 суток), да меняется через каждые 3 - 5 суток).

Бочки после замочки заполняются (на 1/3 емкости) горячим 0,08%-ным раствором каустической соды, или 0,2%-ным раствором кальцинированной соды, или заливают кипятком, добавляя на 10 л воды 8 грамм каустической или 20 грамм кальцинированной соды, и выдерживают тару с щелочным раствором в течение 10 мин, прокатывая ее. Затем щелочной раствор выливают и бочки снова заливают на 1/3

емкости кипятком без соды. Вновь выдерживают их 10 мин. После этого бочки промывают несколько раз чистой водой. Верхние укупорочные днища новых и бывших в употреблении бочек моют и пропаривают отдельно.

109. Бочки после обработки направляют для заполнения продукцией или на хранение. Для хранения бочки укладывают на подтоварники или напольные стеллажи шпунтовыми отверстиями вверх и затем заливают 3%-ным раствором поваренной соли на 1/3 емкости. Высота штабеля может достигать четырех ярусов, между которыми делают прокладки из деревянных брусков. Штабель укладывается под навесом или закрывается сверху и сбоку подсобными материалами от воздействия солнечных лучей. После хранения бочки вновь тщательно ополаскиваются водой и подаются для затаривания.

110. Деревянные пробки перед употреблением ошпаривают в кипятке, просушивают и затем нижние (более узкие) концы до половины погружаются в расплавленный парафин. Перед укупоркой бочек на шпунтовое отверстие кладут ошпаренную марлю или некрашеный холст, а затем вставляют парафинированные пробки. Подготовленные парафинированные пробки должны храниться в чистых закрытых ящиках.

111. Бочки, особенно из дерева мягких пород и пористого бука, рекомендуется парафинировать. Для этой цели тщательно вымытые ошпаренные бочки просушивают, вскрывают укупорочные днища, прогревают внутренние стенки бочек, тотчас же наливают в бочку горячий расплавленный парафин, быстро поворачивают бочку несколько раз вокруг оси, чтобы расплавленный парафин покрыл всю внутреннюю поверхность бочки тонким слоем, а затем излишек парафина выливают обратно в емкость. Чтобы парафин не застывал, емкость с расплавленным парафином необходимо постоянно держать в горячей воде. Укупорочные днища бочек покрывают горячим парафином с помощью кисти.

112. Пол в квасильно-засолочном пункте должен быть из материала, легко поддающегося мойке, иметь канализационные трапы и уклон в сторону трапов.

Для выборки квашеной капусты из дошников на квасильно-засолочном пункте должен иметься комплект спецодежды и инвентаря. К спецодежде относятся белые халаты, колпаки, фартуки, резиновые сапоги, резиновые коврики (все это должно содержаться в исправности и чистоте), к инвентарю - луженые шариковые вилы с тщательно зачищенной и отполированной ручкой, черпаки или дуршлаги из пищевого алюминия или нержавеющей стали на длинной ручке, а также тара для квашеной капусты и соленых овощей.

Для соблюдения личной гигиены персонала на квасильно-засолочном пункте в обязательном порядке должна быть раковина или умывальник с чистым полотенцем.

113. Территория квасильно-засолочного пункта должна быть заасфальтирована, озеленена и постоянно содержаться в надлежащей чистоте.

Для отходов и мусора на территории квасильно-засолочного пункта устраиваются плотно закрывающиеся выгребные ящики или ямы, расположенные от производственных помещений не ближе 25 м.

114. В здании квасильно-засолочного пункта в обязательном порядке устраивается канализация с выводом в общую канализационную сеть.

115. Для парафинирования бочек должен использоваться пищевой парафин, разрешенный для использования в этих целях органами здравоохранения Республики Казахстан.

Все материалы, используемые для оборудования квасильно-засолочного пункта, должны быть допущены Министерством здравоохранения для использования на пищевых предприятиях.

116. Лица, работающие в квасильно-засолочном пункте, должны хорошо знать и выполнять все инструкции техники безопасности.

Все механизмы, имеющие электрический привод, должны быть заземлены, около них положены резиновые коврики и вывешены таблички с инструкцией работы и техники безопасности.

При подготовке механизмов к работе следует проверить исправность электродвигателей, правильность подключения их к сети. Эта работа должна проводиться электриком.

Проверяется исправность приводных ремней, транспортерных лент, ограждения движущихся частей. Все машины опробуются на холостом ходу.

Запрещается проводить обслуживание, ремонт механизмов на ходу или при включенном приводе.

При дезинфекции чанов в помещениях квасильно-засолочного пункта методом окуливания серой рабочие должны работать в изолирующих противогазах.

В чанах с частично выбранной капустой могут накапливаться вредные газы. Поэтому при выборке капусты из чана должны работать не менее двух человек, один из которых постоянно находится наверху. Находящийся внизу привязывается за пояс страховочной веревкой. Оба должны иметь изолирующие противогазы.

118. Для хранения соленой рыбы, томата-пасты и растительного масла в воинской части, как правило, оборудуется отдельное хранилище (желательно в подвальном помещении). Оно должно иметь:

стеллажи и подставки;

термометр и психрометр;

весы товарные с комплектом гирь;

инвентарь для вскрытия тары;

комплект хозяйственного инвентаря для уборки и противопожарный инвентарь.

117. Складские помещения и оборудование хранилищ должны отвечать санитарно-гигиеническим требованиям, предъявляемым к объектам продовольственной службы, и обеспечивать противопожарную безопасность.

Уборка помещений проводится не реже одного раза в сутки в конце рабочего дня. После каждого отпуска продовольствия и имущества подметаются просыпавшиеся продукты, грязь. Для сбора сметок и мусора у каждого хранилища оборудуются приемники (ящики) с плотно закрывающейся крышкой. Ящики должны регулярно очищаться и дезинфицироваться.

Уборочный инвентарь по окончании работы помещается в специально предназначенные для этой цели шкафы. Генеральная уборка складских помещений с удалением пыли со стен, потолков, с тары с продовольствием, полок, стеллажей проводится по мере необходимости, но не реже одного раза в неделю.

Для очистки, ремонта и содержания тары выделяется отдельное изолированное помещение.

118. Территория вокруг склада постоянно содержится в чистоте, для чего необходимо:

подъезды, выгрузочные площадки, водосточные канавы, а также территорию вокруг хранилищ на расстоянии не менее 3 - 5 м от стен летом очищать от мусора и травы, а зимой - от снега;

обрезать ветки деревьев, касающиеся стен и кровли хранилищ;

не складировать у хранилищ различный инвентарь и оборудование.

В местах размещения объектов склада не курить, не разводить костры и не сушить сено. Пожарный инвентарь, водоемы, гидранты и краны содержатся в постоянной готовности к использованию. Места их расположения обозначаются указателями.

119. Температура, воздуха в хранилищах измеряется термометрами, а относительная влажность - психрометрами.

Поддержание требуемой температуры и влажности воздуха в хранилищах обеспечивается за счет изменения интенсивности воздухообмена системой вентиляции или проветриванием, а в отапливаемых помещениях, кроме того, регулированием работы отопительных приборов.

В необходимых случаях могут применяться специальные обогреватели, калориферы, осушители воздуха либо влагопоглощающие средства, такие, как хлористый калий, негашеная известь.

Для проветривания открываются двери, окна, люки, вентиляционные каналы.

Проветривание помещений не допускается:

во время дождя, тумана, снегопада, грозы, пыльной бури, при наличии дыма от лесных (торфяных) пожаров;

при превышении температуры наружного воздуха над температурой его в хранилище более, чем на 5° С.

120. На складе должны регулярно проводиться мероприятия по борьбе с вредителями продовольствия. Эти мероприятия подразделяются на профилактические и истребительные.

Профилактические мероприятия включают:

ежедневное поддержание в постоянной чистоте и исправности помещений, инвентаря и оборудования склада;

ежедневное соблюдение санитарно-гигиенических правил при приеме, хранении и отпуске продовольствия и имущества;

ежемесячная проверка продовольствия, имущества, помещений хранилищ и территории, прилегающей к складу, на зараженность вредителями продовольствия;

во время подготовительного периода (май и ноябрь месяца) проводить, механическую очистку оборудования, тары и транспортных средств, а при необходимости текущий ремонт.

121. Проверка на зараженность вредителями продовольствия проводится не реже одного раза в месяц в холодный период года и не реже одного раза в неделю при температуре воздуха выше 10°C.

Мягкую тару, инвентарь и транспортные средства, используемые для перевозки продовольствия, проверяют каждый раз перед применением.

122. При проведении текущего ремонта особое внимание обращается на очистку от грязи и пыли стен, потолков, перегородок, стропил, карнизов, углов, стволов. Все щели и трещины в конструкциях тщательно заделываются.

Для предотвращения проникновения грызунов в складское помещение отверстия труб и технических проводок заделываются цементом, а выходы вентиляционных каналов - металлической сеткой сечением отверстий не более 5 мм.

В хранилищах с глухими подпольями и двойными полами верхние доски вскрываются. Подполья очищаются от мусора, просыпанных продуктов, обнаруженных гнезд грызунов. Норы пропиливаются ядами (крысином, зоокумарином), входы в них заделываются бетоном и битым стеклом или забиваются листовой сталью. Тщательно очищаются навесы, бунтовые и выгрузочные площадки, инвентарь и оборудование. Мусор после очистки немедленно удаляется из помещений и сжигается. После текущего ремонта и механической очистки пустые складские помещения, инвентарь и оборудование подвергаются химическому обеззараживанию (дезинфекции).

123. Истребительные мероприятия проводятся с целью уничтожения грызунов и вредителей продовольствия и включают:

систематическое истребление грызунов;

механическую очистку и химическое обеззараживание (дезинсекцию) складских помещений, инвентаря и оборудования;

обеззараживание продовольствия.

Мероприятия по борьбе с вредителями продовольствия и грызунами проводятся, как правило, специализированными организациями один раз в месяц в летнее время и один раз в два месяца в зимнее время.

124. Помещения стационарных холодильников подвергаются дезинфекции. Перед дезинфекцией камеры освобождаются от продуктов, тары, инвентаря, прокладочных реек, стеллажей и другого оборудования. Со стен и потолков смывается старая побелка, плесень, очищается от загрязнений пол.

Для дезинфекции используется раствор хлорной извести, антисектол (смесь 2,5 части хлорной извести и 3,5 части кальцинированной соды). Дезинфицирующий раствор наносится тонко распыленной струей из расчета 0,5 - 1 л на 1 м<sup>2</sup> последовательно на пол, стены, потолок помещения. Одновременно с обработкой камер дезинфицируются коридоры, лестничные клетки и другие помещения.

После дезинфекции камеры закрываются на один-два часа, затем проветриваются и просушиваются. После просушивания стены и потолки обрабатываются побелочной смесью.

Металлические части, оборудование и полы камер очищаются и моются 0,5 - 1%-ным раствором едкого натра.

Инвентарь, стеллажи и другое оборудование камер очищается от загрязнений, промывается 1 - 2%-ным раствором кальцинированной соды.

125. В целях предупреждения несчастных случаев, травм личного состава и аварий все работы в хранилищах выполняются с обязательным соблюдением правил техники безопасности под непосредственным руководством начальника склада.

126. Инструкции по правилам техники безопасности разрабатываются с учетом производства следующих работ:

перемещения, укладки, распаковки и упаковки продовольствия, техники и имущества;

погрузки и выгрузки транспортных средств;

квашения капусты, соления огурцов и томатов;

подготовки квашеной капусты в дошниках для отпуска;

зачистки и обработки дошников (бетонных ям);

перемещения грузов с использованием средств малой механизации;

включения и выключения электросиловых установок;

очистки имущества механическими и электрическими щетками.

В инструкциях должен быть изложен порядок оказания первой помощи пострадавшим от электрического тока, при ожогах и отравлении газами.

В зависимости от конкретных условий инструкции по правилам техники безопасности могут разрабатываться и для других видов работ. Инструкции

утверждаются заместителем командира воинской части по тылу и вывешиваются у пультов управления электросиловым оборудованием и в местах производства работ.

### **Глава 3. Общие положения по хранению продовольствия, техники и имущества службы**

#### **Параграф 1. Основные принципы и порядок хранения продовольствия**

127. Продовольствие, поступающее на хранение, должно отвечать требованиям стандартов или технических условий. Качество каждой партии продовольствия удостоверяется справкой или свидетельством о качестве. Его размещение и укладка производится с учетом сроков выработки (изготовления) и времени поступления на склад, ассортимента, предназначения, вида упаковки, допустимости товарного соседства, устойчивости при хранении и других признаков.

Продукты, предназначенные для текущего обеспечения, размещаются отдельно от войсковых запасов.

128. Продовольствие, хранящееся в мешках, ящиках и другой таре, укладывается в штабеля на напольные стеллажи. Штабеля размещаются на одной линии по длине и ширине помещения так, чтобы обеспечивалось удобство работ и осуществление контроля за качеством хранимого продовольствия.

Расстояние между штабелем и стеной должно быть не менее 0,7 м, между штабелями – 0,3 м по ширине и 0,5 м – по длине складского помещения.

129. Высота и способ укладки продовольствия в штабеля принимается с учетом его физико-химических свойств и качественного состояния, вида тары, времени года, конструктивного исполнения системы вентиляции хранилища. В любом случае расстояние от верхнего среза штабеля до потолочного перекрытия должно быть не менее 0,5 м.

130. Продовольствие размещается в изолированных между собой помещениях (секциях). При недостатке помещения (секций) допускается совместное хранение однородных продуктов или групп таких продуктов.

Продовольствие рекомендуется размещать по следующим группам:

мука, крупа, бобовые, макаронные изделия, крупяные концентраты;

сахар, чай, кофе, какао, сухари, галеты, печенье, сухое молоко, яичный порошок, сухой кисель;

лавровый лист, перец, горчица, овощи сушеные, сухофрукты, овощные концентраты;

консервы молочные, овощные, фруктовые, рыбные экстракты и соки, фрукты сушеные;

масло растительное, томат-продукты, квашеные и соленые овощи, соленая рыба;

масло коровье, молоко и молочные продукты (творог, сметана, сливки, сыр);

консервы мясные и мясорастительные;

мясо свежее и субпродукты;  
рыба свежая;  
картофель и свекла свежие;  
капуста свежая;  
лук репчатый;  
морковь свежая;  
перец сладкий свежий;  
зелень;  
соль.

131. Допускается размещение продовольствия в одном складском помещении по следующим группам:

продукты с низким содержанием влаги – мука, крупа, бобовые, макаронные изделия, сухари, галеты, сахар, чай, кофе, пищевые концентраты, сушеные овощи, специи, соль и т. Д., а также консервированные продукты, фруктовые и овощные соки, картофель и свекла, капуста свежая, морковь, лук;

томат-паста, квашеные и соленые овощи, соленая рыба, масло растительное.

Размещение штабелей с продуктами должно исключать возможность передачи запаха одних продуктов другим.

132. Допускается кратковременное хранение в одной холодильной камере незначительных запасов мяса, рыбы свежей, мясопродуктов, рыбопродуктов, молока, молочных продуктов, жиров и яиц.

133. Продолжительность хранения и последовательность отпуска продовольствия определяются с учетом его качественного состояния и времени выработки. В первую очередь отпускаются продукты более ранней выработки.

134. Режим хранения (температура и относительная влажность воздуха, освещение, вентиляция) должен устанавливаться с учетом физико-химических свойств каждой группы продовольствия. Температуру и относительную влажность воздуха измеряют один раз в сутки, утром или вечером. Данные измерений заносят в карточку регистрации температуры и влажности воздуха (по форме согласно приложению 2 к настоящей Инструкции.), таблица для вычисления относительной влажности воздуха указана в приложении 3 к настоящей Инструкции.

135. Продовольствие, зараженное вредителями продовольствия и продуктами их жизнедеятельности, подрабатывается путем механической очистки, сушки, охлаждения, промораживания или газации.

Механической очистке с применением различного типа сортировочных машин подвергаются мука, крупа, сушеные овощи и фрукты.

Подработка продовольствия сушкой производится в сушильных шкафах, а при их отсутствии – в хлебопекарнях или специально оборудованных печах.

Сушка производится с учетом физико-химических свойств продуктов и вида вредителей продовольствия при температуре от 70 до 100°С.

136. Сухари, галеты, печенье, брикетированные пищевые концентраты, сушеные овощи и фрукты, зараженность которых обнаружена по наличию единичных экземпляров вредителей на поверхности тары и упаковки, не проникших в продукт, после сушки не сортируются. Они укладываются обратно в очищенные ящики и помещаются в обеззараженное хранилище.

При проникновении вредителей в брикеты пищевых концентратов, сухари, печенье и галеты эти продукты выбраковываются.

137. Подработке охлаждением и промораживанием подвергаются сыпучие продукты, сушеные овощи и фрукты путем перекладки штабелей и усиленной вентиляции. Такой способ применяется в холодную сухую погоду, как правило, с последующей механической очисткой. Подработка продовольствия проводится в специально оборудованном месте, отвечающем санитарно-гигиеническим требованиям, под руководством начальника продовольственной службы воинской части.

138. Продовольствие, зараженное вредителями продовольствия и продуктами их жизнедеятельности, обеззараживается путем газовой дезинсекции. Газовая дезинсекция продовольствия должна осуществляться специализированными организациями. Последующая дегазация продуктов до полного удаления запахов примененного химического вещества производится созданием усиленной вентиляции.

139. Подработанные продукты хранят отдельно от остальных и расходуют на довольствие в первую очередь. Порядок использования продовольствия после любого вида подработки определяется ветеринарной службой на основании результатов лабораторных исследований проб (образцов).

## **Параграф 2. Основные принципы и порядок хранения техники и имущества службы**

140. Хранение техники и имущества включает в себя комплекс мер, обеспечивающих их защиту от коррозии, деформации и других разрушающих воздействий, поддержание постоянной технической исправности и готовности к использованию по назначению.

К таким мерам относятся:

выделение и оборудование мест для хранения техники и имущества;

очистка, мойка техники, техническое обслуживание и консервация;

установка (укладка) техники и имущества в местах хранения;

осмотр техники и имущества в процессе хранения, замена отдельных агрегатов техники с ограниченными сроками хранения и освежения;

техническое обслуживание в процессе хранения;

расконсервация и подготовка техники и имущества к использованию по назначению.

141. Хранение техники может быть кратковременным - до одного года и длительным - более одного года. Техника и имущество продовольственной службы должны храниться в закрытых помещениях или под навесом. Допускается хранение техники на открытых оборудованных площадках.

142. При постановке техники и имущества на кратковременное хранение комплектующее оборудование не снимается.

При постановке техники и имущества на длительное хранение детали и агрегаты, требующие особых условий хранения (заряженные аккумуляторы, электроприборы и др.), снимаются и хранятся в отдельных помещениях с обеспечением их быстрой выдачи.

143. Открытые площадки для кратковременного хранения техники должны оборудоваться в незатопляемых местах и иметь по периметру водоотводные канавы. Поверхность площадок должна быть ровной с уклоном для стока воды, иметь твердое сплошное или в виде отдельных полос покрытие, способное выдерживать нагрузку передвигающихся машин и техники, находящихся на хранении.

144. Техника в хранилищах устанавливается рядами по типам и маркам с соблюдением необходимых проходов: между образцами в пределах 0,5 - 0,75 м и между рядами 2 - 3 м.

Имущество хранится на стеллажах по видам и категориям.

145. Перед постановкой на длительное хранение техники, бывшей в употреблении, проводится проверка ее технического состояния, техническое обслуживание и консервация. В процессе осмотра и технического обслуживания выявленные недостатки устраняются.

146. Новая техника, поступившая с предприятий промышленности, ставится на хранение без проведения работ по консервации и техническому обслуживанию. Проверка состояния этой техники ограничивается внешним осмотром и восстановлением выявленных нарушений комплектности, окраски и других защитных покрытий.

## **Глава 4. Хранение продовольствия**

### **Параграф 1. Количественные и качественные изменения продуктов в процессе хранения**

147. Изменение качества продуктов является следствием различных процессов, протекающих в них при хранении.

В процессе хранения с ними могут происходить следующие изменения: изменение формы и размеров, массы (увеличение или уменьшение), химического состава, вкуса, цвета, запаха и консистенции, повреждение насекомыми и грызунами, развитие микроорганизмов.

Изменения формы и размеров продуктов (образование лома, крошки, повреждение нижних слоев продуктов в результате давления верхних, бой яиц) происходят в результате механических воздействий.

Для предупреждения изменений формы и размеров необходимо строго соблюдать инструкцию погрузочно-разгрузочных работ и укладки продовольствия.

Уменьшение массы происходит в результате жизнедеятельности пищевых продуктов растительного происхождения (зерно, плоды, овощи), испарения влаги при утруске, разливе, распылении. При этом изменяется форма, консистенция продуктов, плоды и овощи увядают, размягчаются, в них уменьшается содержание питательных веществ. Величина потерь влаги продуктами зависит от температуры, относительной влажности воздуха, тары, способа укладки продовольствия. Высокая температура, низкая относительная влажность воздуха и интенсивная вентиляция способствуют испарению. Более быстро теряют влагу наружные слои продукта и медленнее - внутренние. Продукты, хранящиеся в штабелях, подвергаются усушке сверху и с боков штабеля больше, чем внутри.

Увеличение массы (увлажнение) ухудшает качество продовольствия. Продукты размягчаются, слеживаются, в них быстрее протекают изменения, приводящие к их порче. Продукты увлажняются при хранении их в складах с высокой относительной влажностью воздуха или при резких колебаниях температуры в складе.

148. Пищевые жиры и жиросодержащие продукты окисляются кислородом воздуха с образованием альдегидов, кетонов и других вредных для организма веществ. Присутствие этих веществ придает жирам своеобразный горький вкус, неприятный прогорклый запах. Окисление замедляется при низкой температуре, отсутствии кислорода и света.

149. При хранении в продуктах уменьшается количество витаминов, которые превращаются в соединения, не обладающие активностью. Данный процесс остановить нельзя, можно только замедлить, соблюдая оптимальные условия хранения каждого вида продовольствия.

150. В консервах в банках из жести, луженных оловом, кислоты продукта взаимодействуют с оловом с образованием солей и водорода. Накапливающийся водород увеличивает давление внутри банки, что может привести к физическому взрыву, когда крышка и дно банки становятся выпуклыми; накопление солей олова в консервах происходит в результате длительного хранения консервов. В связи с этим консервы нельзя хранить более установленных сроков. По истечении сроков хранения консервов их реализация разрешается только после лабораторного исследования в ветеринарных учреждениях в соответствии с экспертным заключением.

151. Продукты, богатые белками и водой (мясо, рыба, яйца), под действием гнилостных бактерий разлагаются с образованием ядовитых и дурно пахнущих

веществ. Гниение можно предотвратить хранением продуктов при температуре 0° С и ниже.

152. В сушеных овощах и картофеле, яичном порошке происходит образование темноокрашенных соединений, изменяется цвет продуктов, посторонние вкус и запах. Замедлить этот процесс можно понижением температуры хранения.

153. При хранении вкусовых продуктов (чай, лавровый лист, перец, горчичный порошок, уксусная эссенция) в них может происходить ослабление запаха вследствие улетучивания ароматобразующих веществ во внешнюю среду. Для ограничения этих потерь продукты должны храниться в газ паронепроницаемой таре (фольга, полиэтилен, целлофан).

Хранение сахара при температуре ниже 0°С неблагоприятно отражается на его качестве; на кусочках появляются белые бугорки - "оспа" (скапливание мелких кристалликов сахара, выделяющихся из сиропа, находящегося в порах рафинада).

Товарный вид увлажненного сахара-рафинада ухудшается, поверхность кусочков покрывается мелкокристаллической пленкой; при сильном увлажнении кусочки сахара теряют форму, образуется крошка, ухудшается цвет.

154. Продукты могут поглощать летучие вещества, которые выделяются из хранящегося рядом продовольствия. Причинами возникновения постороннего запаха могут быть также тара, бумага для упаковки, транспорт, используемый для перевозки продуктов. Для предотвращения возникновения посторонних запахов запрещается хранить продовольствие совместно с остропахучими веществами и продуктами.

155. В некоторых продуктах пищевые вещества из растворенного состояния переходят в кристаллическое, в результате этого изменяется консистенция этих продуктов. Кристаллизация чаще всего происходит в продуктах с высоким содержанием сахара в результате длительного хранения. Для предотвращения кристаллизации продукты должны храниться при соблюдении предусмотренных для них оптимальных условий не более установленного срока.

156. Плесневение продуктов происходит в результате развития различных видов плесневых грибов. На поверхности пораженного продукта образуется пушистый налет белого, серого, черного или зеленого цветов. Продукты приобретают неприятный плесенный и затхлый запах. Плесневею подвергаются пищевые продукты при хранении их на воздухе с относительной влажностью более 75%. Для предупреждения плесневения продуктов необходимо регулярно проводить дезинфекцию складов и осуществлять систематический контроль за качеством хранимого продовольствия и режимом хранения.

157. При развитии в продуктах некоторых видов бактерий могут происходить различные виды брожения (спиртовое, молочнокислое, масляно-кислое, уксуснокислое). В результате этого продукты приобретают неприятный вкус и запах, ослизняются, становятся непригодными для употребления. Для предупреждения развития

микроорганизмов необходимо соблюдать оптимальные условия и сроки хранения продуктов, регулярно, не реже одного раза в месяц, проводить вентиляцию, дезинфекцию складов и осуществлять систематический контроль за качеством хранимого продовольствия.

158. Насекомые (клещи, жуки, бабочки, мухи) и мышевидные грызуны (мыши, крысы) вызывают порчу продуктов. Они уничтожают, портят и загрязняют продукты своими выделениями и трупам, заносят в продукты болезнетворные микроорганизмы.

Для предупреждения заражения продуктов насекомыми и грызунами необходимо осуществлять систематический контроль за состоянием складских помещений, то есть не реже одного раза в месяц (в летнем периоде) и не реже одного раза в два месяца (в зимнее время) проводить дезинсекционные и дератизационные мероприятия.

## **Параграф 2. Органолептическое определение качества продовольствия в процессе хранения**

159. Проверка качественного состояния хранимого продовольствия осуществляется следующими должностными лицами: заместителем командира части по материально-техническому обеспечению (тылу) не реже двух раз в год, начальником продовольственной службы – не реже одного раза в два месяца и начальником продовольственного склада – ежедневно. При проверке должностные лица производят органолептическую оценку качества хранимого продовольствия.

160. К органолептическим показателям качества пищевых продуктов относятся: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус. Органолептическую оценку начинают с наружного осмотра продовольствия. Если продовольствие упаковано, то оценивают упаковку и ее сохранность, а также маркировку тары.

161. Внешний вид характеризует общее зрительное впечатление о продукте. При оценке свежих овощей важнейшим является их форма и окраска.

162. Цвет продовольствия следует определять при дневном рассеянном свете или искусственном свете такого же спектрального состава (люминесцентное освещение).

163. Запах определяют обонянием. Для лучшего восприятия запаха создают условия, способствующие испарению летучих веществ, например, увеличивают поверхность продукта или повышают его температуру. Так, запах растительного масла определяют после растирания его на тыльной стороне кисти, а муки и крупы после согревания на ладони дыханием. Для определения запаха у продовольствия с плотной консистенцией (мяса, рыбы) применяют "пробу на нож". Подогретый нож вводят глубоко в такие места продукта, которые в наибольшей степени подвержены порче и после извлечения быстро определяют запах. Мороженый продукт размораживают. Если какой-либо запах выражен не сильно, то для лучшего распознавания втянутый воздух рекомендуется задерживать на некоторое время остановкой дыхания. При оценке запаха определяют наличие посторонних, несвойственных данному виду продовольствия запахов (тухлый, плесенный).

164. Консистенцию определяют прикосновением к продукту рукой, легким прощупыванием его указательным и большим пальцами, а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (фарш, желе, мясо, джем), размазыванием (паштет, повидло), разжевыванием (капуста, огурцы, сухари), простукиванием (мороженые продукты).

Пальцами определяют упругость охлажденного мяса и рыбы, пропеченность мякиша хлеба, ровность и шероховатость поверхности продукта, степень измельчения муки.

Консистенцию также определяют по осязанию в полости рта, густоте, клейкости и силе нажима продукта (например, консистенция жидкая, сиропообразная, густая, плотная или хрустящая). О консистенции некоторых продуктов судят также по зрительным ощущениям, например, о вязкости жидкости при ее переливании или о густоте продукта при его размешивании. При оценке консистенции учитывают нежность, сочность, упругость, плотность, грубость, твердость, рассыпчатость, крошливость, мягкость, однородность, присутствие твердых частиц (например, песка в томат-продуктах).

165. Вкус - это ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов, расположенных во вкусовых сосочках слизистой оболочки языка. Различают четыре основных вкуса: горький, сладкий, кислый и соленый. Все остальные виды представляют собой их сочетания: горько-соленый, кисло-сладкий, сладко-горький и др. Вкусовые ощущения могут быть следующих видов: вяжущие, острые, терпкие, едкие, клейкие, освежающие, жгучие, маслянистые, мучнистые. Вкус и вкусовые ощущения зависят от температуры продукта. Поэтому вкус определяют при 20 - 40° С. Для уменьшения влияния обонятельных ощущений при определении вкуса продукта следует плотно зажимать нос и приостанавливать дыхание. Вкусовые ощущения проявляются с разной быстротой: соленый вкус воспринимается почти мгновенно, реакция на сладкий и кислый вкус менее быстрая, на горький - замедленная.

При органолептической оценке отмечают наличие посторонних привкусов (пресный, пересоленный, горький). При анализе явно недоброкачественного продукта вкусовую пробу не проводят.

### **Параграф 3. Хранение муки и крупы**

167. При приеме муки и крупы в момент выгрузки производится тщательный осмотр состояния тары и ушивки, правильность маркировки. Мешки должны быть плотными, прочными, чистыми, сухими, не зараженными вредителями и без постороннего запаха.

Мука и крупа, поступающие на склад в мешках стандартной массы, принимаются путем пересчета количества мест. Продукты в поврежденных мешках принимаются по фактической массе с оформлением соответствующего акта.

168. Размещение муки и крупы в складе производится с учетом их видового и сортового состава, условий сохранности качества продукта и в зависимости от наличия складских помещений.

Мука и крупа укладываются в штабеля с соблюдением установленных правил укладки, часть продуктов текущего довольствия может храниться в ларях.

169. Мешки с мукой и крупой укладываются в штабеля "тройником" ровно (по отвесу). Укладка мешков "тройником" производится в следующем порядке: два мешка кладут рядом друг с другом боковыми сторонами, поперек к этим мешкам впритык укладывают третий мешок; второй ряд укладывают таким образом, чтобы один мешок лежал поперек на двух параллельных мешках первого ряда, а два других мешка для связи кладут на поперечный и продольные мешки.

Муку и крупу, для сохранности, которых необходимо усиленное проветривание (с повышенной влажностью), укладывают "четвериком" (сквозная укладка), располагая мешки следующим образом: два мешка первого ряда кладут параллельно с небольшим зазором между ними, следующую пару второго ряда мешков кладут на первую поперек, а третью пару на вторую, как первую, и т. д. Высота штабеля при сквозной укладке не должна превышать шести рядов. Может производиться укладка мешков также "пятериком".

170. За сохранностью мешков с мукой или крупой при хранении, перемещении и при погрузочно-разгрузочных работах устанавливается тщательное наблюдение. Лопнувшие, разорванные или поврежденные грызунами мешки должны быть немедленно починены или заменены крепкими, а продукты просеяны и перетарены.

Применение крючков, "кошек" для переноски мешков с продуктами запрещается.

171. Высоту укладки штабелей устанавливают в зависимости от влажности муки и крупы и температуры воздуха на складе согласно приложению № 4 к настоящей Инструкции.

172. Рис и крупы с влажностью до 17% укладывают в штабеля высотой не более 8 рядов. При хранении в мешках массой 50 кг ячменной крупы и гороха лущеного высоту укладки штабелей можно увеличить на 2 ряда.

В районах с жарким климатом высота укладки в теплое время года соответственно снижается на один-два ряда мешков.

При кратковременном хранении муки и крупы (до одного месяца) высота укладки может составлять в весенне-летний период 12 рядов, в осенне-зимний - 14 рядов.

173. Мука хранится в чистом, сухом, вентилируемом помещении при температуре окружающего воздуха не выше +25°C и относительной влажности воздуха 70 - 75%, крупа при температуре не выше +10°C и относительной влажности не более 75%.

174. Для сохранения качества муки и крупы в процессе хранения производится вентилирование (проветривание) хранилищ. В этих же целях при необходимости проводится перекладка мешков с мукой и крупой.

Сроки перекладки штабелей устанавливаются в зависимости от качества и состояния продукции, длительности хранения и высоты укладки. При перекладке штабелей мешки из нижних рядов укладываются в верхние и наоборот.

175. Период осеннего и отдельные периоды летнего похолодания, а также суточные перепады температуры рекомендуется использовать для вентилирования хранилищ и охлаждения продукции. Увеличение высоты штабеля допускается только после охлаждения муки и крупы.

При наступлении весеннего потепления принимаются меры, обеспечивающие сохранность пониженных температур муки и круп. Для этого окна и двери склада держат закрытыми, открывая их в случае крайней необходимости.

При переводе муки и крупы на весенне-летнее хранение высота укладки штабеля снижается перед наступлением потепления. При наличии резкой разницы между температурой воздуха снаружи и внутри склада устанавливается тщательное ежедневное наблюдение за нижними рядами штабелей с продукцией.

176. Все работы по обеззараживанию продукции проводятся в соответствии с Инструкцией по борьбе с вредителями хлебных запасов.

177. В случае обнаружения слеживания продукции (увлажнения, подмокания), появления плесени на мешках с мукой или крупой, повышения температуры принимаются срочные меры для предупреждения их порчи.

При наличии в штабеле мешков со слежавшейся мукой штабель снижается по высоте. При перекладке мешки со слежавшейся мукой перекатываются по доскам с избитыми поперечными планками. Мешки с сильно слежавшейся мукой отделяются от штабеля, комки разбиваются, и если полученная из них мука окажется нормальной по качеству, она просеивается и реализуется в первую очередь.

Подмоченные или заплесневевшие мешки должны быть выделены из штабеля и просушены. Мука из них пересыпается в чистые мешки, а в необходимых случаях просеивается для отделения образовавшихся корок и комьев.

Подмоченная крупа высыпается из мешков и просушивается, а при образовании комьев - просеивается. Штабеля с продукцией, имеющей повышенную температуру, немедленно разбираются, и отбираются мешки с греющейся мукой или крупой. Для охлаждения муки и крупы мешки устанавливаются в расшитом виде на некотором расстоянии друг от друга, а склад проветривается. После охлаждения мешки укладываются "четвериком" высотой не более шести рядов.

178. За условиями хранения, состоянием и качеством хранящейся продукции устанавливается систематический контроль с момента поступления ее на склад.

Контроль ведут:

за температурой муки и крупы;

за вкусом и запахом муки и крупы;

за зараженностью вредителями муки и крупы, а также стеллажей.

179. Температура муки и крупы измеряется при поступлении в хранилище, а затем при хранении два раза в месяц, если температура воздуха в складе выше 10°C, и один раз в месяц, если она ниже 10°C.

Нестойкие в хранении крупы (кукурузная, пшено, овсяная), а также крупу манную, пшеничную, гречневую, рис, ячменную и горох лущеный контролируют по температуре каждые пять дней.

#### **Параграф 4. Хранение макаронных изделий**

180. Макароны хранятся без перетаривания с укладкой в штабеля.

181. Помещение для хранения макаронных изделий должно быть чистым, сухим, хорошо проветриваемым, не зараженным вредителями хлебных запасов, защищенным от воздействия атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха не выше 70% и температурой не выше +30°C. Хранение макаронных изделий совместно с сильно пахучими продуктами не допускается.

182. Макароны в хранилище с высокой относительной влажностью воздуха плесневеют, легко поражаются вредителями, а при относительной влажности ниже 50% усыхают и дают много лома. При резких колебаниях температуры и промораживании на поверхности изделий возникают трещины, способствующие образованию лома и крошки. Макароны укладываются на стеллажах:

- упакованные в ящики из гофрированного картона - не более 6 рядов;
- в бумажных мешках - не более 7 рядов.

#### **Параграф 5. Хранение хлеба**

183. На склад хлеб принимается в остывшем состоянии: в период с апреля по октябрь - не ранее чем через 6 ч, в период с ноября по март - не ранее чем через 4 ч после выпечки.

Все штучные и мелкоштучные изделия из сортовой муки могут приниматься в горячем виде, но не позднее чем через 6 ч после выпечки.

Хлеб имеет соответствующую форму и цвет, а наружную поверхность - без трещин и надрывов.

Хлеб хранится в помещении, изолированном от источников сильного нагрева или охлаждения, обеспеченном возможностью поддержания равномерной температуры не ниже +6°C.

184. Перевозка хлеба производится в специально оборудованных автомобилях или повозках, имеющих прочный кузов, разделенный на секции и оборудованный направляющими из уголка для установки лотков с хлебом или же устроенными внутри них полками.

В исключительных случаях с разрешения медицинской службы, допускается перевозка хлеба автомобилями общего назначения при условии укладки изделий в лотки, ящики или корзины с покрытием чистым покрывалом, а затем брезентом.

185. Помещение для хранения хлеба должно быть: чистым, сухим, побеленным или окрашенным светлыми красками, хорошо вентилируемым, не зараженным вредителями, без плесени на стенах и потолках, хорошо освещенным.

Помещение оборудуется передвижными стеллажами или стационарными полками - стеллажами и лотками. Полки - стеллажи, лотки и ящики изготавливаются из хорошо строганного дерева, не имеющего смолистого или другого запаха, способного перейти на продукт, а также иметь такие размеры, чтобы хранящийся хлеб не деформировался.

Для предохранения хлеба от пыли и мух стеллажи завешиваются шторами из светлой ткани.

Хранить хлеб совместно с остропахучими или загрязняющими продуктами и имуществом запрещается.

Помещения, стеллажи, лотки и ящики для укладки и хранения хлеба должны постоянно содержаться в чистоте.

186. Хлеб для хранения и перевозки укладывается в порядке, указанном в приложении 5 к настоящей Инструкции.

#### **Параграф 5. Хранение сухарей**

187. Сухари, упакованные в бумажные многослойные крафт - мешки или в фанерные, дощатые, картонные или запаянные жестяные ящики, хранятся без перетаривания.

188. Помещения для хранения сухарей должны быть чистыми, хорошо проветриваемыми и не зараженными вредителями хлебных запасов.

189. Хранение сухарей совместно с сильно пахучими продуктами, а также с мукой и другими продуктами, могущими послужить источником заражения их вредителями хлебных запасов, запрещается.

Наиболее благоприятные условия для хранения сухарей: температура не ниже +6° и относительная влажность воздуха не выше 75%.

Мешки и ящики с сухарями должны укладываться на стеллажи в штабель высотой не более 15 рядов.

Во избежание лома сухарей укладка мешков должна производиться плотными рядами.

#### **Параграф 6. Хранение галет и печенья**

190. Галеты и печенье, поставляемые в заводской упаковке, хранятся без перетаривания.

Галеты хранятся в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше +18°C и относительной влажности воздуха не более 75%; печенье - при температуре от +12 до +23°C и влажности не более 75%; печенье, отправляемое в Северные регионы и труднодоступные районы, - при температуре +18°C и влажности не более 75%. Срок их хранения 6 месяцев.

Хранение этих продуктов совместно с сильно пахучими продуктами запрещается.

191. Ящики с печеньем и галетами устанавливаются на стеллажи в штабель высотой не более 2 м. Расстояние от источников тепла и водопроводных труб должно быть не менее 1 м.

### **Параграф 7. Хранение сухих пайков**

192. При приеме сухих пайков обращается внимание на состояние тары, упаковки, комплектность и качество вложенных продуктов.

Сухие пайки хранятся в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре воздуха от +4 до +27°C и относительной влажности 70%.

193. При хранении ящики с сухими пайками устанавливают на стеллажи в штабель по высоте не более восьми рядов. Начиная со второго ряда через каждые два ряда прокладывают фанеру или картон для предохранения коробок от деформации.

### **Параграф 8. Хранение пищевых концентратов и киселя**

194. Пищевые концентраты и кисель хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями продовольствия. В складские помещения не должны проникать солнечные лучи, способствующие окислению жира.

Относительная влажность воздуха в складском помещении должна быть не более 75%, температура не выше 20°C.

195. При хранении продукции ящики с концентратами устанавливают на стеллажи в штабель по высоте не более восьми ящиков. Начиная со второго ящика для лучшей циркуляции воздуха между рядами ящиков прокладываются рейки толщиной не менее 2 см.

196. Хранение пищевых концентратов и сухого киселя совместно со скоропортящимися продуктами, а также с остропахучими и гигроскопичными запрещается.

### **Параграф 9. Хранение сахара**

197. При приеме сахара обращается особое внимание на состояние тары. Сахар в подмоченной, неисправной или загрязненной таре подсушивается и перетаривается.

198. Оптимальными условиями хранения сахара-песка являются температура воздуха от 0 до +30°C и относительная влажность воздуха не более 70%, сахара-рафинада - температура воздуха от 0 до + 30°C и влажности воздуха не более 80%.

В связи с высокой гигроскопичностью сахара особое внимание уделяют условиям его хранения, имея в виду полное исключение возможности увлажнения его во время транспортирования, выгрузки и хранения. Колебания температуры при хранении также могут вызвать отпотевание и увлажнение сахара.

199. Мешки, ящики и пакеты с сахаром-рафинадом на складах с цементными или асфальтированными полами должны укладываться на стеллажи, покрытые чистым брезентом, рогожей, мешковиной или бумагой.

200. Для краткосрочного хранения при условии сохранности качества сахара допускается укладывать мешки, ящики на асфальтированные или цементные полы на полиэтиленовую пленку, которой после укладки штабеля завертывают два нижних ряда. В хранилищах с деревянными полами брезент, рогожу, мешковину или полиэтиленовую пленку подстилают непосредственно на пол с завертыванием подстилки на два уложенных нижних ряда для предохранения от загрязнения и увлажнения.

201. Сахар-рафинад укладывают в штабель высотой до:

1,8 м - сахар-рафинад прессованный, упакованный в мешки;

5 м - сахар-рафинад, упакованный в дощатые ящики;

2 м - сахар-рафинад, упакованный в картонные ящики и групповую упаковку.

Штабель должен быть составлен из однородного по качеству сахара-рафинада, упакованного в тару одного вида, имеющую стандартную одинаковую массу. Мешки с сахаром при укладке в штабель должны быть обращены горловиной внутрь штабеля. Не допускается падение мешков с сахаром, перетаскивание их волоком, а также применение металлических крючьев и других приспособлений, которые могут повредить тару.

## **Параграф 10. Хранение чая, кофе, какао и шоколада**

202. Чай, кофе, какао и шоколад поступают расфасованными в жестяные банки, пачки, коробки, пакеты из полимерных и комбинированных упаковочных материалов, плитки, упакованными в дощатые, фанерные ящики, ящики из гофрированного картона или бумажно-литые прессованные. При приеме указанных продуктов производится пересчет ящиков, осмотр упаковки и маркировки. Кроме того, производится выборочная проверка количества банок, пачек, коробок, пакетов или плиток, уложенных в ящики, а при необходимости проверяется качество продуктов.

203. Ящики с чаем, кофе, какао и шоколадом должны храниться в чистом, сухом, вентилируемом помещении, не зараженном вредителями продовольствия, с соблюдением следующих условий:

чай, кофе, какао при относительной влажности не более 70%;

шоколад при температуре от +19 до +25°C, относительной влажности не более 75%.

Ящики укладываются на напольные стеллажи или в штабель высотой: для чая - не более 5 ящиков, для кофе, какао, шоколада не более 8 ящиков.

Не допускается:

резкие колебания температуры и влажности воздуха;

вентилирование хранилища при влажности наружного воздуха, превышающей влажность воздуха в хранилище;

укладка ящиков с продуктами вблизи водопроводных и канализационных труб и около отопительных приборов ближе чем на 1 м;

хранение в одном помещении с чаем, кофе, какао и шоколадом продуктов, имеющих резко выраженный специфический запах.

#### **Параграф 11. Хранение перца, горчичного порошка и лаврового листа**

204. Перец красный и черный, горчичный порошок поступают в воинскую часть в мелкой расфасовке (пачки, коробки, пеналы и др.) и крупной расфасовке (двойные бумажные пакеты, пакеты из полимерных и комбинированных упаковочных материалов), уложенными в ящики фанерные, дощатые или из гофрированного картона с внутренним слоем оберточной бумаги. Лавровый лист поступает упакованным в тканевые мешки.

205. Перец красный и черный, горчичный порошок, лавровый лист хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями продовольствия, при относительной влажности воздуха не более 75% и температуре не выше 20° С.

Ящики и коробки с пряностями устанавливают на стеллажи.

Допускается хранение пряностей совместно с овощами, сушеными плодами и овощными концентратами.

Не допускается хранение пряностей совместно со скоропортящимися, гигроскопичными и имеющими резкий запах продуктами, а также укладка пряностей вблизи водопроводных и канализационных труб, и отопительных приборов.

#### **Параграф 12. Хранение уксусной кислоты**

206. Уксусная эссенция поступает расфасованной во флаконы стеклянные вместимостью 0,2 литра и упакованная в картонные ящики.

Уксус пищевой натуральный поступает в стеклянных бутылках, упакованные в ящики.

Уксусная эссенция и уксус пищевой хранятся в сухих, чистых, прохладных, хорошо вентилируемых и затемненных помещениях вдали от пищевых продуктов на стеллажах с соблюдением мер предосторожности, так как случайное потребление уксусной эссенции может вызвать тяжелые ожоги слизистой оболочки пищевода и желудка.

Уксусная эссенция в чистом виде в столовую не выдается, а разбавляется до концентрации столового уксуса. Температура хранения уксусной кислоты от 0 до +20° С при влажности не более 75 - 80%.

### **Параграф 13. Хранение поваренной соли**

207. Поваренная соль поставляется в мелкой расфасовке (в коробках, пакетах), затаренной в дощатые, фанерные ящики или ящики из литой бумаги массой до 30 кг и упакованной в рогожные или многослойные бумажные мешки массой до 50 кг.

208. Соль должна храниться в отдельном сухом, чистом помещении в плотно сбитых деревянных ларях или закромах высотой слоя не более 1,5 - 2 м, Днища закромов и ларей должны быть приподняты над полом на 15 - 20 см.

Соль, затаренная в ящики, укладывается в штабеля на напольные стеллажи высотой до 10 ящиков. Относительная влажность воздуха должна быть не более 75%.

209. Запрещается хранение соли без упаковки с другими продуктами.

210. Инвентарь для погрузки, выгрузки и подработки соли (лопаты, ломы, носилки, метлы, щетки-сметки и др.) хранится совместно с солью в специальном шкафу с соблюдением санитарно-гигиенических правил.

### **Параграф 14. Хранение томат- продуктов**

211. Томат-продукты (томат-паста, томат-пюре, томатный сок) могут поступать на хранение в жестяных и стеклянных банках различной вместимости, в деревянных бочках с полиэтиленовыми вкладышами и без них, в фанерно-штампованных барабанах. Прием томат-продуктов производится путем пересчета количества мест, наружного осмотра тары, проверки соответствия упаковки и маркировки качественному, удостоверению. Оценка качества продукта производится органолептическим и лабораторным способом.

212. Томат-продукты хранятся в чистых, сухих помещениях при температуре воздуха от 0 до +20°С и относительной влажности не более 75%.

Томат-продукты, затаренные в жестяные или стеклянные банки и бутылки, могут храниться совместно с консервами всех видов.

Бочки, бутылки, ящики с банками укладываются в штабеля высотой от 2 до 5 рядов с прокладками деревянных брусков между рядами бочек.

## **Параграф 15. Хранение скоропортящихся продуктов**

213. К скоропортящимся относятся пищевые продукты, которые из-за физической, химической и биологической неустойчивости чувствительны к атмосферным условиям и особенно к температуре и влажности наружного воздуха, к таким продуктам относятся мясо и мясопродукты, рыба и рыбопродукты, плодо-овощи свежие и картофель, пищевые жиры, молочные продукты, консервы, фрукты, фруктовые соки и др.

214. Мясо свежее, колбасные изделия, рыба и другие скоропортящиеся продукты хранятся в подготовленных, отвечающих ветеринарным и санитарно-гигиеническим требованиям холодильных камерах, в которых необходимо поддерживать оптимальную температуру и относительную влажность воздуха.

## **Параграф 16. Хранение мяса и мясопродуктов**

215. Режим хранения свежего мяса определяется с учетом его термического состояния. По термическому состоянию мясо подразделяется на остывшее, охлажденное и мороженое.

Признаками такого деления является температура в толще мышечной ткани или в глубине мясных блоков.

Остывшее мясо - это мясо, подверженное остыванию в естественных условиях или холодильных камерах не менее 6 ч до температуры 12°C в толще мышц; охлажденное - мясо, подверженное после разделки туш охлаждению до температуры в толще мышц у кости от 0 до +4°C; переохлажденное (подмороженное) - мясо, имеющее после холодильной обработки температуру - 2°C с допустимыми колебаниями +1°C; мороженое - мясо, подверженное замораживанию до температуры в толще мышц у кости не выше - 6°C.

Остывшее и охлажденное мясо хранится в подвешенном состоянии на крючьях, изготовленных из луженой или нержавеющей стали. Расстояние между тушами или полутушами должно быть не менее одного-двух сантиметров. Для сбора мясного сока под туши, полутуши подставляются противни.

Мясо мороженое хранится в холодильных камерах, на стеллажах, по видам и категориям в соответствии с имеющимися на мясе клеймами. Совместное хранение мороженого мяса с другими продуктами запрещается.

Мясо, замороженное в блоках, поступает в стандартных изотермических контейнерах или коробках из гофрированного картона и хранится в холодильных камерах, на стеллажах. В тех случаях, когда поступившее в блоках мясо полностью или почти полностью оттаяло (температура в толще мяса - 2°C и выше), оно хранению не подлежит и требует немедленной реализации.

216. Сроки хранения зависят от термического состояния мяса и температурного режима, который может быть обеспечен в камере. В зависимости от качества мяса ветеринарный врач имеет право изменять сроки хранения.

217. Мясо, мороженное в тушах, полутушах и в блоках, поступающее на склад с температурой в толще мышц выше  $-6^{\circ}\text{C}$ , при возможности направляется в камеру для обмораживания или немедленно реализуется. Мясо, оттаявшее до температуры в толще мышц  $-1^{\circ}\text{C}$  и выше, принимается на склад только по заключению ветеринарного врача. В последующем такое мясо немедленно реализуется.

218. Мясо, в верхних слоях которого обнаружена плесень, при неизменности органолептических показателей качества тщательно очищается и направляется на реализацию. При глубоком поражении плесенью с изменением органолептических показателей качества мясо на довольствие не допускается. Вопрос о его дальнейшем использовании решает ветеринарный врач.

219. Мясо копчености и колбасные изделия хранятся в подвешенном состоянии на крючьях или в специально предназначенной таре на стеллажах.

Мясо копчености в обертке из пергаменты или целлофана хранятся при температуре  $4-12^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности 75% до 15 суток, в ящиках из гофрированного картона - при температуре от 0 до  $-4^{\circ}\text{C}$  и влажности 75% 1 месяц, при температуре от  $-7$  до  $-9^{\circ}\text{C}$  и влажности 75% 4 месяца.

220. Колбасы сырокопченые в обертке из целлофана при температуре от  $4-12$  до  $+15^{\circ}\text{C}$  и влажности 75 - 78% хранятся 4 месяца, в ящиках из гофрированного картона - при температуре от  $-2$  до  $-4^{\circ}\text{C}$  и влажности 75 - 78% 6 месяцев, при температуре от  $-7$  до  $-9^{\circ}\text{C}$  и влажности 75 - 78% 9 месяцев.

Колбасы полукопченые в ящиках из гофрированного картона при температуре до  $4-12^{\circ}\text{C}$  и влажности 75 - 78% хранятся 10 суток, при температуре до  $+6^{\circ}\text{C}$  и влажности воздуха 75 - 78% 15 суток, при температуре от  $-7$  до  $-9^{\circ}\text{C}$  и влажности 75 - 78% 3 месяца.

221. Мясо птицы поступает охлажденное и мороженое в стандартной транспортной, таре и хранится на стеллажах в холодильных камерах.

Охлажденное мясо птицы хранят при температуре от 0 до  $+2^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха 80 - 85% не более 5 суток со дня выработки.

Мясо птицы мороженое (неупакованные тушки в инвентарной металлической таре или ящиках из гофрированного картона) хранится при температуре  $-12^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха 85 - 95% 4 - 5 месяцев, при температуре  $-15^{\circ}\text{C}$  и влажности 85 - 95% 5 - 7 месяцев, при температуре  $-18^{\circ}\text{C}$  и влажности 85 - 95% 7 - 10 месяцев, при температуре  $-25^{\circ}\text{C}$  и ниже и влажности 85 - 95% 11 - 12 месяцев.

Упакованные в пленку тушки птицы в инвентарной металлической таре или в ящиках из гофрированного картона хранятся при температуре  $-12^{\circ}\text{C}$  и влажности 85 -

95% 6 - 8 месяцев, при температуре  $-15^{\circ}\text{C}$  8 - 10 месяцев, при температуре  $-18^{\circ}\text{C}$  10 - 12 месяцев, при температуре  $-25^{\circ}\text{C}$  и ниже 12 - 14 месяцев.

### **Параграф 17. Хранение рыбы и рыбопродуктов**

222. На продовольственный склад воинской части может поступать рыба свежая, охлажденная, мороженая.

Рыба свежая сразу же после приема поступает на охлаждение, а при отсутствии такой возможности немедленно реализуется.

Рыба охлажденная хранится в чистой, специально предназначенной таре при температуре от  $+5$  до  $-1^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха 95%. Срок хранения 2 суток.

223. Рыба мороженая хранится в холодильных камерах на напольных стеллажах без нарушения целостности стандартной упаковки (ящиков, кулей, корзин и т. п.) при относительной влажности воздуха 90 - 95% и температуре от  $-18$  до  $-20^{\circ}\text{C}$  6 - 8 месяцев.

### **Параграф 18. Хранение жиров**

224. На обеспечение войск поступают масло коровье, растительное масло. Качество жиров и состояние упаковки должно отвечать требованиям стандартов и подтверждаться документами установленной формы.

225. Масло коровье несоленое, упакованное в ящики дощатые или картонные, хранится при температуре  $-12^{\circ}\text{C}$  и влажности 85 - 90% 9 месяцев. Масло, упакованное в металлические банки или ящики, при температуре  $-15^{\circ}\text{C}$  и влажности 85 - 90% хранится 12 месяцев, упакованное в ящики из гофрированного картона - при температуре  $-12^{\circ}\text{C}$  и влажности 85 - 90% 9 месяцев.

Масло коровье топленое, упакованное в банки металлические и ящики из гофрированного картона, при температуре от  $-3$  до  $-6^{\circ}\text{C}$  и влажности 80% хранится 12 месяцев.

226. Масло растительное хранится в специально предназначенных подвалах или затемненных помещениях. Масло, используемое для выдачи на текущее довольствие, при необходимости может размещаться в отдельном изолированном месте складских помещений другого назначения.

Места выдачи (отпуска) масла оборудуют с соблюдением следующих правил:

место размещения тары с маслом поддерживается в постоянной чистоте, деревянный пол обшивается металлическим листом швом "в замок";

розлив масла из бочек производится только с помощью насоса или через кран;

после каждого отпуска бочки закрываются пробками, а места, где было пролито масло, тщательно протираются насухо.

Перед закрытием хранилища проверить, нет ли подтеканий масла из тары. Розлив масла через горловину за счет наклона бочек запрещается.

227. Масло растительное рафинированное при температуре не выше  $+18^{\circ}\text{C}$  и влажности 80 - 85% хранится 12 месяцев, нерафинированное - 24 месяца. При более низких температурах повышается вязкость масла, что затрудняет его раздачу из транспортной тары. Для снижения вязкости бочки с таким маслом перед выдачей помещаются в теплое хранилище. Применение для разогрева открытого огня, а также выемка масла из тары ковшами, лопатками запрещается.

228. При хранении масла растительного кроме общих мер пожарной безопасности соблюдаются следующие требования:

при размещении масла на грунте земля, пропитанная маслом, удаляется, а очищенное место засыпается свежим песком;

пол помещений по мере промасливания периодически промывается щелочным раствором;

опилки и ветошь, используемые для очистки полов от пролитого масла, немедленно удаляются из хранилища в специально отведенное место.

#### **Параграф 19. Хранение молока и молочных продуктов**

229. Молоко и молочные продукты в протекающей таре, а также с признаками начала брожения, скисания, прогорклости, загрязненные приему не подлежат. Продолжительность и режим хранения молока и молочных продуктов устанавливаются с учетом вида, состояния и срока их выработки.

230. Пастеризованное коровье молоко хранится в таре, в которой оно поступило от поставщика, при температуре от  $+2$  до  $+6^{\circ}\text{C}$  не более 36 ч с момента окончания технологического процесса его приготовления в соответствии с действующими санитарными инструкциями для особо скоропортящихся продуктов.

231. Хранение сгущенного стерилизованного молока в банках должно производиться при относительной влажности воздуха не выше 75% и положительной температуре, но не выше  $+20^{\circ}\text{C}$ . Хранение при температуре ниже  $0^{\circ}\text{C}$  не допускается.

Молоко цельное сгущенное с сахаром должно храниться при температуре от 0 до  $+10^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не выше 85% не более 12 месяцев со дня выработки в герметичной таре и не более 8 месяцев со дня выработки в негерметичной таре.

232. Молоко коровье цельное сухое в порошке хранится в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 1 до  $10^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не выше 85% 8 месяцев.

Несоблюдение режима хранения приводит к осаливанию, прогорклости, комковатости, появлению рыбного и затхлого запаха, привкуса, несвойственного данному продукту, и другим порокам. Снижается также растворимость молока.

233. Творог и сметана в камерах холодильника хранятся в бочках и барабанах или в специально предназначенной таре (фаянсовой, алюминиевой, из нержавеющей или луженой стали). Бочки и барабаны должны иметь крышки с подкладками из пергамента. На другие виды тары, используемой для получения и кратковременного хранения продукта, оборудуются плотно закрывающиеся крышки. Творог и сметана, охлажденные в бочках и барабанах, хранятся при температуре от 0 до +2°C и относительной влажности воздуха в пределах 80 - 85%. Замораживание сметаны в процессе хранения не допускается.

Творог, замороженный хранится при температуре воздуха в камере -4 и -6°C и относительной влажности 80 - 85%.

Творог и сливки сухие, в том числе сублимационной сушки, хранятся при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 85% 6 - 7 месяцев.

234. Сыр поступает на хранение после тщательного осмотра и удаления поверхностной плесени. Плесень удаляется соскабливанием или протиркой чистой ветошью, смоченной соленой водой.

Сыр хранится в стандартной таре - ящиках и решетках деревянных или без тары на стеллажах или полках. При хранении без тары головки сыра укладываются на чистые полки и стеллажи плашмя, к каждой головке должен обеспечиваться свободный доступ воздуха. Оптимальными условиями хранения являются относительная влажность воздуха не выше 85 - 87% и температура в пределах от +2 до +10°C.

## **Параграф 20. Хранение яиц и яичных продуктов**

235. Яйца и яичные продукты принимаются на хранение только доброкачественные, упакованные в исправную тару и маркированные согласно требованиям стандартов. Качество яиц выборочно проверяется просвечиванием на овоскопе. Оптимальным режимом хранения яиц является температура от -1 до -2°C при относительной влажности 85%. Срок хранения 6 месяцев.

236. Яичный порошок хранится при температуре от +2°C и ниже и относительной влажности воздуха не выше 60 – 70% 24 месяца.

При хранении яичного порошка в негерметичной таре особое внимание обращается на контроль содержания влаги в продукте.

## **Параграф 21. Хранение быстрозамороженных блюд и консервов**

237. Быстрозамороженные блюда перевозятся и хранятся в стандартной транспортной таре. Оптимальный режим хранения: температура -18°C и относительная влажность воздуха в пределах 90 - 95%. Повторное замораживание блюд после оттаивания запрещается.

238. Консервы мясные, мясорастительные, рыбные, овощные, фруктовые, а также консервированные плодово-ягодные и овощные соки принимаются на хранение только качественные, упакованные в стандартные чистые и исправные ящики с четкой маркировкой. Приему не подлежат консервы с признаками любого вида бомбажа (со вздутыми донышками и крышками), в банках, пробитых, протечных, имеющих помятость пальцев, с нарушением полуды и черными пятнами на поверхности.

Консервы с мокрой поверхностью банок после приема насухо протирают и перетаривают в сухие ящики.

239. За состоянием консервов в процессе хранения организуется тщательный контроль. В случае появления на поверхности банок ржавчины производится осмотр и проверяется качество продуктов во всей партии. Если консервы по качественному состоянию пригодны к дальнейшему хранению, ржавчина удаляется путем зачистки и протирки; на очищенную поверхность наносится тонким слоем смазка ПВК.

240. Консервы мясные и рыбные хранятся в отапливаемых или неотапливаемых помещениях с влажностью не выше 75%. Сроки хранения консервов зависят от вида банок (штампованные, сборные или стеклянные), температурного и влажностного режима.

Для каждого конкретного вида консервов условия хранения определяются действующей нормативно-технической документацией.

241. Хранение консервов при отрицательных температурах не рекомендуется, так как при замораживании, особенно многократном, мышечная ткань мяса и рыбы расслаивается на отдельные волокна, овощи и фрукты размягчаются и теряют свою форму.

В процессе хранения консервов следует избегать резких колебаний температуры и относительной влажности.

## **Параграф 22. Хранение картофеля, свежих и переработанных овощей и плодов**

242. Хранение картофеля и свежих овощей должно быть организовано так, чтобы они оставались здоровыми и сохраняли свои вкусовые качества. Борьба с потерями картофеля и овощей в процессе хранения сводится к мероприятиям, препятствующим развитию микроорганизмов, увяданию овощей и предохраняющим их от замораживания. К этим мероприятиям относятся: отбор на хранение лучших, стойких сортов; предохранение от механических повреждений; дезинфекция и содержание в чистоте хранилищ; удаление больных клубней и поддержание нужных температуры и влажности воздуха в хранилищах главным образом путем правильного оборудования хранилищ надежной вентиляцией и умелым ее использованием в различные периоды хранения.

243. Чем выше температура в хранилищах, тем быстрее происходят процессы распада органических веществ в овощах, тем больше убыль в их массе.

244. Хранение картофеля и овощей необходимо обеспечить при незначительных колебаниях температуры в хранилищах, так как при температурных перепадах повышается интенсивность дыхания и увеличиваются потери.

Излишняя влажность воздуха способствует развитию болезнетворных микроорганизмов, а при недостаточной влажности воздуха происходит увядание растительной ткани овощей и картофеля, нарушается состояние клеточной структуры, ослабевает устойчивость против проникновения микроорганизмов.

245. Для различных овощей требуются разные условия хранения (температура, влажность, способы закладки и пр.). Поэтому совместное хранение их в одном овощехранилище нежелательно.

Запрещается совместное хранение капусты и лука, картофеля и лука, а также капусты с другими овощами и картофелем.

Следует учитывать, что температура в слое овощей всегда выше температуры воздуха в хранилище на 1 - 3°C. Разница между температурой воздуха в овощехранилище и температурой в слое хранимых овощей зависит от конструкции овощехранилища, степени загруженности его, высоты слоя загрузки и устройства вентиляции.

Температура в слое картофеля и овощей должна поддерживаться от +1 до +3°C.

Регулирование температуры и влажности воздуха в помещении достигается при помощи вентиляции.

246. Осенью в период закладки овощей на хранение необходимо удалять из хранилищ излишнюю теплоту и влагу, выделяемые овощами.

Когда воздух снаружи помещения холоднее и суше, хранилище необходимо подвергнуть усиленной вентиляции, для чего все двери, окна, люки и вентиляционные трубы держат открытыми.

247. В сырую теплую погоду, когда температура наружного воздуха выше, чем в хранилище, помещение закрывают, так как вентиляция его приведет к повышению температуры в хранилище и конденсации влаги на овощах.

248. С наступлением устойчивой холодной погоды при температуре наружного воздуха ниже -5°C хранилища должны быть дополнительно утеплены. При необходимости снизить температуру в хранилище открывают двери на короткое время по несколько раз в день, утепляя закрома с картофелем, расположенные у дверей.

При температуре наружного воздуха ниже -10°C вентиляцию осуществляют через вытяжные трубы.

В случае сильных морозов и снижения температуры в хранилище до 0°C протапливают печи.

249. Для регулярного наблюдения за температурой воздуха в хранилище пользуются термометрами, которые вывешиваются в противоположных сторонах

хранилища на уровне пола и один в середине хранилища на уровне верхнего слоя овощей в закромах.

250. Наблюдение за температурой производят ежедневно три раза в день: утром, в середине дня и вечером; не менее двух раз в неделю измеряется температура картофеля и овощей на глубине 25 - 30 см от поверхности.

Измерения производят путем опускания термометров в вытяжные трубы закровов, или термометры, вделанные в решетчатые трубки, закладывают в глубину слоя овощей. Относительная влажность воздуха определяется при помощи психрометра один раз в день.

251. Для транспортирования и хранения картофеля, овощей и плодов используются поддоны ящичные и ящики.

252. Высота установки продукции в хранилище определяется прочностью тары, высотой хранилища и возможностью погрузочно-разгрузочных средств. Высота штабеля при хранении плодоовощной продукции в поддонах ящичных и ящиках может составлять от 4 до 5,5 м.

### **Параграф 23. Закладка картофеля и овощей на хранение**

253. На длительное хранение картофель и овощи закладываются только после переборки лежких сортов. Влажные и загрязненные картофель и овощи перед закладкой на хранение очищают от мусора, земли и просушивают под навесом вблизи хранилища.

Картофель, зараженный фитофторой в количестве 2% общей массы партии, к длительному хранению не принимается. Хранение его организуется отдельно, и он реализуется в первую очередь.

Перед закладкой на хранение картофель сортируют на группы:

стандартный, здоровый, без повреждений, годный для длительного хранения;

нестандартный, с незначительными механическими повреждениями и поражением сухой гнилью, пригодный в пищу;

254. Для зимнего хранения белокочанной капусты отбираются вполне сформировавшиеся, свежие, здоровые, плотные, целые кочаны с ровно обрезанной кочерыжкой длиной не более 3 см. Зачистку кочанов производят до плотно облегающих или белых листьев.

Для закладки на длительное хранение не допускаются кочаны с механическими повреждениями глубиной свыше трех облегающих листьев, в том числе треснувших, загнивших, подмороженных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения), с посторонним запахом и привкусом.

255. Для длительного хранения моркови пригодны лежкие хозяйственно-ботанические сорта. Перед закладкой на хранение морковь перебирается. При этом отбираются больные, увядшие, мокрые, пораженные вредителями, загнившие

и механически поврежденные корнеплоды. Они подвергаются товарной обработке и расходуются на довольствие в первую очередь. Здоровые, целые, стандартные корнеплоды закладываются на длительное хранение.

256. Перед закладкой на хранение свекла подвергается переборке, как и морковь. После переборки здоровые и стандартные корнеплоды закладывают на длительное хранение, а больные, увядшие, загнившие, пораженные вредителями и механически поврежденные очищают от ботвы и расходуют в первую очередь.

257. На длительное хранение пригодны острые сорта репчатого лука. В районах выращивания с повышенной влажностью лук перед закладкой на хранение подсушивают под навесами, насыпая его тонким слоем на брезенты, мешки и т. п., или в хранилищах на стеллажах подогретым или сухим наружным воздухом. Содержание влаги в сухих чешуях просушенного лука не более 14-16%.

Обработанные луковички, подлежащие закладке на длительное хранение, должны быть вызревшие, здоровые, целые, сухие, незагрязненные, с хорошо просушенной рубашкой и высушенной шейкой длиной от 2 до 5 см. Не допускается закладка на хранение луковичек, пораженных шейковой гнилью, нематодами и клещами.

#### **Параграф 24. Хранение картофеля и овощей в условиях активного вентилирования**

258. Применение активной вентиляции с подачей воздуха через массу продукции с определенными параметрами температуры, влажности и скорости позволяет:

подсушить заложенные на хранение увлажненные картофель и овощи и быстро залечить раны от механических повреждений, быстро охладить их и предотвратить отпотевание верхних слоев;

значительно сократить естественную убыль продукции при хранении;

создать во всех точках закрома (насыпи) равные условия температуры, влажности и газового состава воздуха.

259. Процесс хранения картофеля и овощей подразделяется на три периода:

подготовительный - продукцию доводят до стойкого для хранения состояния;

охлаждение - ее охлаждают до оптимальной температуры хранения;

хранение - поддерживают на оптимальном уровне температуру и относительную влажность воздуха с помощью активной вентиляции.

260. Подготовительный период при хранении картофеля и овощей подразделяется на две стадии. Сначала в течение 2 - 3 суток проводится подсушка продукции, поступившей во влажном состоянии, для чего подается сухой воздух в насыпь. После подсушки картофель и овощи вентилируют периодически 4 - 6 раз в сутки по 20 - 30 мин через равные промежутки времени в течение 7 - 15 суток.

261. При хранении лука подготовительный период сводится к его сушке и термообработке, которая проводится с целью уничтожения возбудителей шейковой гнили и ложной мучнистой росы.

262. Для капусты подготовительный период не проводят, хранение начинается сразу с охлаждения. В период охлаждения постепенно снижается температура продукции и устанавливается на оптимальном уровне. Охлаждение картофеля с температуры 15° до 4°С быстрее чем за 20 суток ведет к физиологическим заболеваниям клубней. Средний темп охлаждения картофеля не должен превышать 0,5° С в сутки.

Капусту и корнеплоды нельзя подвергать медленному охлаждению, так как возможно преждевременное поражение болезнями уже в период охлаждения.

263. Для репчатого лука продолжительность периода охлаждения большой роли не играет, так как сухие луковицы при относительной влажности воздуха до 70% могут лежать долго и надежно при сравнительно высоких температурах.

Важнейшая задача системы активной вентиляции - это поддержание поверхности объектов хранения в сухом состоянии.

264. При наружной температуре воздуха ниже точек замерзания картофеля (-1°С) и овощей (корнеплодов -2°С, капусты -1,5°С) активную вентиляцию проводят смесью наружного и внутреннего воздуха, т. е. путем частичной рециркуляции внутреннего воздуха. Полная рециркуляция при хранении картофеля и овощей применяется в тех случаях, когда вентиляционный воздух бывает сух - с относительной влажностью ниже 80%.

265. Частичную рециркуляцию при вентилировании картофеля и овощей применяют также в случае большой разницы температур наружного воздуха и массы продукции (свыше 3°С). При этом предотвращается выпадение конденсата влаги, а также увядание продукции.

266. При охлаждении продолжительность вентилирования картофеля и овощей в течение суток в часах не устанавливается. В этот период картофель и овощи можно вентилировать по 8 - 20 ч в сутки. Если же разность температур наружного воздуха и массы продукции будет 2°С и более, то вентиляцию проводить не рекомендуется, так как при этом продукция только вянет, а не охлаждается.

267. Удаление вентиляционного воздуха из хранилища производится через утепленные вытяжные шахты с автоматическими регулируемые клапанами. Вытяжные устройства должны быть полностью открыты при работе приточных вентиляционных установок на наружном воздухе и полностью закрыты при работе на режиме полной рециркуляции. При работе на режиме частичной рециркуляции вытяжные клапаны открыты частично.

268. В основной период хранения вентиляционная система должна включаться только в случае отклонения температуры картофеля и овощей от оптимальной или при отпотевании верхнего слоя.

При снижении температуры продукции зимой на 1-2°С ниже оптимальной ее отепляют вентиляционным воздухом с температурой на 1-2°С выше, чем температура

массы продукции. Для регулирования температуры и относительной влажности воздуха в массе картофеля и овощей при активной вентиляции применяют частичную или полную рециркуляцию.

269. При температуре наружного воздуха от  $-3$  до  $-15^{\circ}\text{C}$  картофель и овощи можно вентилировать при отсутствии калорифера только смешением наружного и внутреннего воздуха, температура которого должна быть от  $0$  до  $-1^{\circ}\text{C}$  для охлаждения массы продукции и от  $3$  до  $5^{\circ}\text{C}$  для повышения ее температуры. При температуре наружного воздуха ниже  $-15^{\circ}\text{C}$  вентиляцию проводить только циркуляцией внутреннего воздуха.

Если температура наружного воздуха  $-35^{\circ}\text{C}$  и ниже, то вентиляция может осуществляться при подогреве внутреннего воздуха электрокалорифером.

270. Вентиляционная установка должна отвечать требованиям Правил устройства электроустановок. Эксплуатация вентиляционной системы осуществляется лицами, ознакомленными с ней и прошедшими инструктаж по технике безопасности.

271. В хранилищах с активной вентиляцией должны быть установлены приборы для автоматического регулирования режима работы. Система автоматики должна обеспечивать заданный температурно-влажностный режим работы электровентиляторов и смесительных клапанов в приложении 6 к настоящей Инструкции

## **Параграф 25. Хранение картофеля и овощей в хранилищах с естественной вентиляцией**

272. Картофель и овощи в хранилищах с естественной вентиляцией хранят в закромах, поддонах ящичных и ящиках согласно приложения 7 к настоящей Инструкции.

Высота насыпи сухого лежкоспособного картофеля в закромах с естественной вентиляцией  $1,5 - 1,8$  м. Температура в толще насыпи картофеля на  $1 - 3^{\circ}\text{C}$  выше температуры воздуха в хранилище.

273. Температура и относительная влажность воздуха регулируются при помощи вентиляции. Проветривание или вентилирование производится путем открывания дверей, окон, люков и вентиляционных труб хранилищ в том случае, если температура и относительная влажность наружного воздуха ниже, чем воздуха в хранилищах.

В сырую и теплую погоду, когда температура и относительная влажность наружного воздуха выше" чем воздуха хранилища, проветривание не допускается.

В зимний период хранения с наступлением холодной устойчивой погоды проводятся мероприятия по утеплению хранилищ.

Приточная вентиляция используется только при температуре наружного воздуха не ниже  $-1^{\circ}\text{C}$ .

Регистрация температуры и относительной влажности воздуха осуществляется ежедневно утром, днем и вечером, результаты заносятся в карточку регистрации температуры и относительной влажности воздуха.

274. Осенью и весной для охлаждения картофеля и самого хранилища с естественной вентиляцией следует использовать суточные перепады температуры и заморозки до  $-2^{\circ}\text{C}$ , делая сквозную вентиляцию не только днем, но и ночью.

Во избежание подмораживания картофеля и овощей при проветривании хранилищ зимой стенки закровов и верхний слой загруженного картофеля и овощей утепляют мешковиной, крафт-бумагой или полиэтиленовой пленкой.

Для устранения отпотевания верхних слоев картофеля в закромах с естественной вентиляцией можно их укрыть сверху пенопластом БС-5, а также чистыми пустыми лотками, ящиками, мешковиной, корзинами со стружками и т. п. По мере увлажнения укрытие следует менять и высушивать.

275. При обнаружении очагов с заболевшими клубнями необходимо немедленно их удалить, причем вместе с гнилыми клубнями, удаляют у здоровые, которые соприкасались с больными.

276. Наиболее рациональным является способ хранения картофеля в ящичных поддонах и ящиках, уложенных в штабеля. При этом способе картофель лучше сохраняется и применение средств механизации возможно. Режим хранения картофеля в поддонах ящичных и ящиках такой же, как и при хранении в закромах.

Для предотвращения отпотевания верхних слоев картофеля их укрывают влагопоглощающими материалами, как и в закромах.

При естественной вентиляции хранилищ для удаления избыточного тепла и влаги открывают трубы, двери, люки, устраивая сквозное проветривание. При этом не допускается подмораживание, отпотевание и увядание картофеля.

277. При повышении температуры в толще массы картофеля на  $4 - 5^{\circ}\text{C}$  по сравнению с температурой воздуха хранилища необходимо усилить вентиляцию. Если температура не снижается, то это указывает на процесс самосогревания и порчи картофеля. В этом случае картофель подвергается переборке. Высота насыпи картофеля при хранении в весенне-летний период снижается до 0,8 м.

278. С наступлением установившейся теплой погоды, когда температура наружного воздуха выше температуры воздуха хранилища, вентиляционные трубы закрываются.

Выдачу картофеля из хранилища на довольствие личного состава в теплые дни рекомендуется проводить рано утром или поздно вечером.

Днем все люки и двери держатся закрытыми, хранилище проветривается только в ночное время.

279. Признаками неудовлетворительного состояния хранимой продукции являются;  
запах гнили в хранилище;  
наличие признаков отпотевания верхних слоев картофеля;

появление белых хлопьев ("зайчиков") на верхнем слое картофеля и плесени на деревянных частях хранилища;

прорастание клубней картофеля;

наличие подмороженных, больных и увядших клубней.

280. Морковь столовая на длительное хранение затаривается в ящики массой 10 - 20 кг, овощные полуконтейнеры массой 150 - 180 кг или поддоны ящичные массой 300 - 350 кг. При укладке моркови в ящики и поддоны, ящичные с переслойкой ее песком тару предварительно изнутри выстилают крафт-бумагой или полиэтиленом.

281. При отсутствии тары морковь закладывается на длительное хранение в пирамиды шириной 1 м у основания и длиной 3 м и более в зависимости от ширины хранилища. Высота пирамид при укладке на полу и нижних или средних стеллажах 70 - 75 см, а на верхних - 50 см. Между пирамидами оставляют проходы в 40 - 50 см. Морковь укладывается в пирамиды головками наружу. При укладке ее каждый последующий ряд укорачивают на 2 - 3 см по длине и ширине пирамиды. Под пирамиду и на каждый ряд моркови насыпают слегка увлажненный песок слоем 1,5 - 2 см. Сверху и с боков пирамиду также засыпают слегка увлажненным песком слоем 5 см. Норма расхода песка на 1 т моркови - 0,5 м<sup>3</sup>. По мере просыхания верхнего слоя песка его слегка обрызгивают водой сверху и с боковых сторон. Зимой на пирамиды периодически кладут снег.

282. Морковь лежких сортов может храниться в закромах высотой насыпи 70 - 90 см, в полиэтиленовых мешках вместимостью до 25 кг, с опыливанием мелом в порошке (2 - 3% к массе корнеплодов), а также в пирамидах с добавлением к песку такого же количества мела.

283. Свеклу столовую хранят в закромах, поддонах ящичных и ящиках вместимостью до 30 кг. Режим хранения, уход и наблюдение за свеклой такие же, как и за морковью. Но температура при хранении свеклы должна быть на 1°С выше, т. е. от 0 до 1°С.

Во избежание увядания свеклы при хранении ее в поддонах ящичных их предварительно выстилают крафт-бумагой или полиэтиленом.

284. Капуста белокочанная на длительное хранение закладывается на полки или стеллажи, в ящики - клетки, поддоны ящичные россыпью - пирамидами на стеллажах или на полу и подвешенной за стебель.

285. Наилучший способ хранения капусты - в поддонах ящичных. Нижний слой капусты в поддонах ящичных рекомендуется выкладывать кочерыжкой, кверху, а верхний - кочерыжкой книзу. В остальных слоях допускается закладка капусты без выкладки кочанов. Капусту в ящиках-клетках укладывают на поддоны, которые затем, устанавливая в штабеля.

286. На стеллажах капусту выкладывают в виде небольших пирамид шириной у основания не более 1 м, высотой не выше 0,5 - 0,6 м. Пирамиды располагают в поперечном направлении стеллажей по всей их длине, с отступлением от стены на 30 см. Между пирамидами оставляют промежутки в 30 - 40 см. При укладке капусты на нижних стеллажах по продольной оси пирамиды устанавливают вентиляционные треугольные решетчатые трубы. Допускается укладка капусты на стеллажах сплошным слоем по всей их ширине и высотой в два - три кочана. Расстояние между верхним слоем кочанов и вышележащим стеллажом должно быть 15 - 20 см.

287. Хорошо сохраняется капуста, уложенная на многоярусные полки в один слой, однако при этом менее эффективно используется полезная площадь хранилища.

288. Нельзя допускать резких перепадов температуры воздуха в хранилище. При температуре  $-2^{\circ}\text{C}$  и ниже капуста замерзает. Если капусту хранить при температуре  $-2^{\circ}\text{C}$  в течение двух месяцев, то внутри кочана образуется потемнение (тумак).

289. Опыливание капусты мелом в количестве 2 - 3% общей массы при закладке на хранение способствует сокращению потерь от гнили.

290. Недостаточная естественная вентиляция хранилища ведет к сокращению срока хранения и повышению потерь массы капусты. Поэтому очень важно ежедневно следить за температурой воздуха в хранилищах, периодически проверять состояние капусты и удалять поврежденные болезнями кочаны, которые после зачистки расходовать на довольствие. Зачистка кочанов производится в отдельном месте. Снятые при зачистке листья немедленно удаляют из хранилища. Место, где производилась зачистка пораженных кочанов, очищается и посыпается известью.

291. Лук репчатый в хранилищах хранится на решетчатых многоярусных стеллажах насыпью высотой слоя до 50 см на нижних полках и до 30 см на верхних. Возможно хранение лука в лотках, ящиках, а иногда в связках или венках (косах) в подвешенном состоянии.

292. Ящики или лотки с луком устанавливаются в штабеля на стеллажи в шахматном порядке. Они располагаются по направлению торцовых стен попарно с соблюдением зазоров в 10 см между двумя параллельными штабелями и 5 см - между ящиками. Лук сладких и полусладких сортов хранится на стеллажах высотой слоя до 40 см и реализуется в первую очередь. Его лучше хранить в лотках.

293. Хранение лука репчатого организуется отдельно от картофеля и других видов овощей.

При хранении лук требует повышенной циркуляции воздуха. В сыром помещении с повышенной температурой хранения лук легко поражается болезнями, а в очень сухом помещении он усыхает.

294. Отпотевание и прорастание луковиц указывает на излишнюю влажность воздуха в хранилище. В этом случае необходимо принять меры к снижению относительной влажности воздуха, просушке и переборке лука с удалением из общей

массы проросших и пораженных болезнями луковиц. Для просушки лука затапливают печи, но трубы после топки не закрывают.

В процессе хранения необходимо периодически проверять состояние луковиц по всей массе.

Гниение лука обнаруживается не сразу, оно начинается с внутренних слоев луковиц. Первый признак начала гниения лука - это появление мелких мошек в хранилище.

При обнаружении заболеваний пораженные луковицы немедленно удаляются. Если грибковое поражение усилилось, то производится полная и тщательная переборка всего лука на данном стеллаже.

## **Параграф 26. Механизация погрузочно-разгрузочных работ в хранилищах с картофелем и овощами**

295. Механизация трудоемких работ в хранилищах может быть различной в зависимости от типа и размеров хранилища, способов хранения картофеля и овощей и имеющихся в наличии средств механизации.

296. Устройство въезда для автомобилей в хранилища облегчает погрузочно-разгрузочные работы. В хранилища, где нет такого въезда, картофель и овощи разгружают по спускам-лоткам через люки прямо в закрома.

Для разгрузки автомобилей с картофелем применяют опрокидывающие площадки, на которые задним ходом въезжает автомобиль с картофелем и устанавливается в наклонном положении. Через открытый задний борт клубни самотеком ссыпаются в бункер, из которого картофель перемещают в хранилище транспортером. С помощью передвижного фиксатора клубни скатываются в закрома (поддоны ящичные) по спускам-лоткам. Допускаемая высота падения клубней не более 30 см.

297. В хранилищах закрома типа с активной вентиляцией с заездом автомобилей загрузку картофеля осуществляют на полную высоту до 3 м с помощью транспортера-загрузчика, а выгрузку – транспортером или другими механизмами.

Для отделения мелких и дефектных клубней и земли картофель до закладки рекомендуется пропустить через сортировальный пункт.

Для загрузки картофеля и овощей в контейнерах применяются тельферы, электропогрузчики, штабелеукладчики.

## **Параграф 27. Хранение квашеных и соленых овощей**

298. Хранение квашеных и соленых овощей организуется, как правило, на квасильно-засолочном пункте воинской части, на ледяном складе или в специально отведенных для этих целей хранилищах и в водоемах.

299. Бочки должны быть исправными, чистыми, с необходимым количеством обручей, без посторонних запахов и течи. Хранение квашеных и соленых овощей без рассола в открытых бочках не допускается.

300. Оптимальные условия хранения квашеных и соленых овощей достигаются при температуре окружающего воздуха от 0 до 5°C. При размещении продукции в ледниках, на ледяных складах и в ледяных траншеях создаются наилучшие условия хранения квашеных и соленых овощей.

301. При хранении продукции в погребах, подвалах и других приспособленных помещениях бочки с квашеными и солеными овощами укладывают шпунтовыми отверстиями кверху в три ряда с прокладкой досок между ними.

302. В случае обнаружения течи в бочках принимаются меры по перетариванию овощей в исправную тару с доливкой рассола и дальнейшей укладкой в штабеля.

303. Дошники и чаны используются в основном для квашения капусты и дальнейшего ее хранения в них. Разгрузка дошников и чанов осуществляется лужеными специальными вилами и черпаками с соблюдением санитарных правил и техники безопасности.

Не разрешается пользоваться нелужеными вилами и лопатами для выгрузки продукции.

304. При работе в глубоких дошниках и чанах обязательно использовать противогазы. Запрещается работать в дошниках в одиночку. Работающие по разгрузке дошников или чанов привязываются веревкой, чтобы при несчастном случае пострадавшего можно было поднять наверх.

Рабочие во время разгрузки дошников и чанов должны быть одеты в чистые комбинезоны и обуты в резиновые сапоги.

## **Параграф 28. Хранение сена**

305. Количество сена и комбикорма, поступающих на хранение, определяется путем перевешивания и проверки количества мест (прессованное сено в кипах). Сено подразделяется на сухое с содержанием влаги до 15% включительно, средней сухости - при влажности от 16 до 17% включительно и влажное - при влажности от 18 до 20% включительно.

306. Сено должно храниться в сенохранилищах (в сараях, под навесами). Допускается хранение сена в стогах и скирдах на открытых, оборудованных площадках

При укладке стогов и скирд сено равномерно распределяется по всей площади стога или скирды, тщательно утрамбовывается во избежание неравномерного оседания, хорошо вывершивается и укрывается во избежание попадания воды внутрь стога или скирды. В стог укладывается: сухое сено – 4 - 5 т (диаметр стога 3,5 - 4 м, высота 5,5 - 6 м); влажное сено – 2 - 2,5 т (диаметр стога 3 м, высота - 5 - 5,5 м).

В скирду укладывается 25 - 30 т сена средней влажности. Размер скирды: ширина в основании 4 - 4,5 м, в "плечах" 5 м, вся высота скирды 6 - 6,5 м, высота от основания до "плеч" скирды 3,5 м и от "плеч" до конька 3 м, длина 15- 20 м.

Сухое сено разрешается укладывать в скирду до 50 т.

307. Стога и скирды размещаются на ровном сухом незатопляемом месте. Перед укладкой стога или скирды участок обрабатывается хлорной известью (сухой или в виде густого молока) из расчета 0,8 - 1 кг хлорной извести на 1 м<sup>2</sup> площади. После укладки сена на специальные настилы стога и скирды окапываются канавами шириной 20 - 25 см и глубиной 30 - 40 см. Канавы должны иметь сток и отстоять от настила стога или скирды на расстояние не менее 0,5 м.

При закладке на одном участке скирды размещаются группами по шесть скирд на расстоянии между торцовыми сторонами скирд не менее 10 м, между продольными сторонами - не менее 20 м и между группами скирд - не менее 30 м. Хранение сена в стогах и скирдах.

308. Сено разрешается хранить на расстоянии от построек, дорог не менее 50 м и от железнодорожных путей - не менее 100 м.

При кратковременном хранении сена около железнодорожных путей оно размещается от них на расстоянии не менее 20 м.

Места для курения отводятся на расстоянии не менее 50 м от сенохранилищ, стогов и скирд.

309. В крытых хранилищах складывается сено только сухое и средней влажности, причем сено укладывается плотнее в середине и слабее по краям.

При отсутствии в хранилище деревянных полов устраивается настил.

Под навесами сено укладывается на небольшом расстоянии от наружных столбов до самого верха под крышу навеса, затем после осадки сена свободное пространство под крышей также заполняется сеном.

310. Прессованное сено при хранении в сараях или под навесами укладывают в штабеля без карнизов и заострения верхней части штабеля. Высота штабеля для сухого сена допускается до 15 рядов, для сена средней влажности - не более 12 рядов кип. В последнем случае рекомендуется укладывать кипы с небольшими зазорами (2 - 3 см).

Сено с влажностью более 17% или зимней прессовки разрешается хранить в закрытых хранилищах лишь временно. Между стенами сарая и краями навеса и штабелями сена оставляется проход в 0,75 м.

311. Прессованное сено на открытых площадках укладывают в штабеля следующих размеров: для сена сухого и средней влажности ширина штабеля 4,5 - 5,5 м, длина 20 м и высота до карнизного ряда 8 кип (около 3,5 м); при высоте завершения вместе с

карнизным рядом – 9 - 11 кип (4 - 4,5 м); общая высота штабеля 7 - 8 м; для сена зимней прессовки и с повышенной влажностью ширина штабеля 3 - 5 м, длина 10 - 15 м и общая высота (с завершением) 4,5 м.

Для проветривания сена устраиваются вентиляционные каналы шириной около 25 см - один вдоль штабеля и один поперек него.

В штабелях с сеном зимней прессовки (хотя бы и сухого, но предназначенного для длительного хранения) вентиляционные каналы вдоль штабеля устраивают через каждые две кипы, а поперечные - через три кипы. Продольные вентиляционные каналы выкладывают в четных рядах штабеля, а поперечные - нечетных, причем те и другие находятся точно друг над другом. В местах пересечения продольных и поперечных каналов устраивают вертикальные каналы, которые дополняют вентиляционную систему штабеля.

312. Крышу штабеля выкладывают возможно круче (под углом 45 - 60°) на 8 - 9 рядов кип, причем в 1-м и 3-м рядах (т. е. в 10-м и 12-м рядах снизу) устраивают по одному продольному вентиляционному каналу, сообщаемому с вертикальными каналами, расположенными по средней линии вдоль штабеля.

313. За качественным состоянием сена при его хранении устанавливается систематическое наблюдение с целью предупреждения порчи и самосогревания.

314. Температура внутри штабеля сена определяется термоштангой. При этом термоштанга вводится на 10 мин в вентиляционный канал штабеля в разных местах и на разную глубину. Если температура внутри штабеля окажется выше температуры окружающего воздуха, штабель берут под наблюдение. Если при повторных измерениях (через 12 ч) температура внутри штабеля остается высокой или продолжает повышаться, это указывает на наличие самосогревания сена. В таких случаях во избежание порчи сена принимаются меры (перекладка, проветривание, просушка).

315. Стога, скирды и штабеля по мере надобности поправляются и подвешиваются. Канавы для стока воды при всех условиях содержатся в чистоте. Очистка крыш от снега должна производиться систематически.

## **Параграф 29. Хранение комбикормов**

316. Комбикорма поступают от поставщиков россыпью, в бумажной таре (крафт-мешки), тканевых мешках и в брикетах", затаренных в ящичную тару.

Комбикорма принимаются по массе (количеству мест) и по качеству.

317. Рассыпные, гранулированные и брикетированные корма хранят насыпью и в таре.

Помещения для хранения комбикормов должны быть чистые, сухие, с хорошей вентиляцией, не зараженные вредителями хлебных запасов.

Высота насыпи должна быть 2,5 м при температуре до 10°С и 2 м при более высоких температурах. Если в состав комбикорма входят кровяная или мясокостная мука, шквара, то высоту насыпи следует снижать до 0,5 м.

Комбикорма, затаренные в мешки и ящики, укладываются в штабеля на подтоварники высотой 10 – 12 рядов в теплое время года (выше +10°С) и 13 – 14 рядов в холодное время года.

Относительная влажность воздуха 70 – 75%.

В процессе хранения за состоянием комбикормов ведется тщательное наблюдение.

### **Параграф 30. Хранение запасов продовольствия, заложенных на особый период**

318. Хранение запасов продовольствия, заложенного на особый период, организуется отдельно от текущего обеспечения в специальных отдельно выделенных помещениях склада.

Продовольствие, закладываемое на особый период, должно быть хорошего качества, свежей выработки и пригодное для длительного хранения.

Освежение запасов продовольствия производится по плану, составляемому начальником продовольственной службы части.

Освежать запасы разрешается только при наличии необходимого ассортимента продуктов свежей выработки на складе воинской части или поставщика, где организация питания осуществляется коммерческими структурами.

319. Запасы продовольствия, заложенные на особый период хранятся в специальных контейнерах в скомплектованном виде (в сутодачах) разложенными по подразделениям (формированиям,) и предназначению, максимально подготовленными к их быстрой погрузке на автомобильный транспорт.

320. Для сокращения сроков выдачи продовольствия и организации питания в полевых условиях заблаговременно на каждое подразделение (формирование) подготавливаются необходимые документы (накладные), раскладка продуктов, схемы укладки продовольствия в контейнеры, сопроводительные листы, принципиальная схема размещения продовольственного пункта и т. д., которые вкладываются в конверт и хранятся совместно с продовольствием в каждом контейнере (для подразделения).

321. В помещении, предназначенном для хранения и выдачи запасов продовольствия, оборудуется аварийное освещение, вывешивается график освежения продовольствия, содержится набор необходимого инвентаря и оборудования.

322. В зависимости от условий и возможностей хранения неприкосновенных запасов продовольствия разрабатывается схема погрузочно-разгрузочных работ с использованием средств механизации; составляется расчет личного состава, обеспечивающий погрузку продовольствия в минимальные сроки при строгом соблюдении правил техники безопасности.

## **Параграф 31. Требования по хранению запасов продовольствия в полевых условиях**

323. Требованиями по хранению продовольствия в полевых условиях являются:

надежность укрытия и сохранность от воздействия оружия массового поражения, атмосферных осадков и грунтовых вод;

постоянный контроль за качеством и исправностью тары и упаковки;

размещение автотранспорта с запасами в укрытиях и их рассредоточение.

324. Запасы продовольствия в полевых условиях, как правило, хранятся в автотранспорте. Однако, в зависимости от обстановки продовольствие может храниться в специально оборудованных укрытиях (котлованах, траншеях, щелях, оврагах, горных выработках) и инженерных сооружениях (убежищах, дотах и др.).

325. При отсутствии естественных укрытий отрываются траншеи или ниши, стены и дно которых выстилаются досками или другими материалами. Хранение продовольствия в траншеях без стеллажей и настила запрещается.

326. В отдельных случаях продовольствие может укладываться на площадках в бунты и укрываться брезентами. Чтобы брезент не касался непосредственно продовольствия, под брезент вдоль ската подкладываются доски или другой материал.

При устройстве бунтовых площадок выбирается участок местности с небольшим уклоном для стока воды с удобными подъездными путями. Площадки оборудуются настилами из местных материалов.

Для удобства работы на бунтовой площадке, особенно в ненастную погоду, устраивается деревянный каркас по размерам бунта, который покрывается брезентом.

327. Подвоз продовольствия осуществляется автомобильным транспортом с крытым кузовом, дно кузова выстилается брезентами или пленками, продовольствие укладывается в кузов плотно без зазоров, сверху и с боков укрывается брезентами или полимерными материалами.

328. Хлеб и скоропортящиеся продукты перевозятся в специализированном транспорте (хлебных автобусах, прицепах-фургонах, рефрижераторах и авторефрижераторах). При отсутствии специализированного транспорта хлеб и мясо подвозятся в металлических или деревянных ящиках. Деревянные ящики, предназначенные для подвоза мяса, обиваются изнутри оцинкованной жстью с пропайкой швов.

329. Защита запасов продовольствия от оружия массового поражения в полевых условиях осуществляется в соответствии с руководящими документами по защите от оружия массового поражения.

## **Параграф 32. Хранение тары**

330. Хранение порожней тары в одном помещении с продовольствием не разрешается.

Освобожденная из-под продуктов тара осматривается, очищается от остатков продукта, протирается, а стеклянная - промывается и просушивается. На металлической таре места, очищенные от ржавчины, закрашиваются краской, разрешенной к применению и зарегистрированной органами санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан, как вещество, соприкасающееся с пищевыми продуктами, или смазываются пластичной смазкой.

331. Мешки, кули и рогожи хранятся только в крытых сухих помещениях на подтоварниках или стеллажах, отвечающих санитарно-гигиеническим требованиям. Мешки зерно хлебные и сахарные вытрясаются (выколачиваются) от пыли, очищаются от грязи, тестовой или сахарной корки, а мокрые и влажные - просушиваются; затем мешки рассортировываются по назначению и видам ткани (льняные, полулльняные, хлопчатобумажные, комбинированные и др.).

Рассортированные мешки упаковываются в пачки по 20 - 30 шт. При этом в один из мешков (тарный) вкладываются 19 - 29 шт. мешков того же вида (по сортам и категориям). Затем тарные мешки зашиваются и к ним прикрепляются бирки.

332. Каждый вид мешков складывается в отдельный штабель, на котором вывешивается ярлык с указанием вида, категории и количества мешков в штабеле.

Между пачками мешков, уложенных на стеллажи, оставляются промежутки не менее 15 см для циркуляции воздуха. А при длительном хранении мешки перекладываются не менее двух раз в год.

Помещение, где хранятся порожние мешки, регулярно проветривается и содержится в чистоте.

Во избежание порчи мешков грызунами в помещении проводятся мероприятия по их уничтожению.

333. Деревянная, металлическая и стеклянная тара хранится под навесами, имеющими боковые стены с трех сторон, или в приспособленных для этих целей сараях. Ящики и бочки деревянные хранятся как в собранном, так и разобранном виде. Ящики, сделанные в шпунт, не разбираются.

Деревянные ящики укладываются на подтоварники, в штабеля, плотно друг к другу по типам и качеству (не требующие ремонта, требующие мелкого ремонта, среднего или капитального ремонта).

334. Деревянные бочки устанавливаются в штабеля плотными рядами на бок или на упоры.

Между рядами бочек по высоте прокладываются деревянные бруски. Заливные бочки хранятся отдельно от сухотарных.

На деревянных и металлических бочках, бывших в употреблении, на днищах, обращенных к проходам между штабелями, наклеиваются ярлыки с указанием вместимости и названия ранее хранившихся продуктов.

335. Деревянная тара с признаками заражения древесным грибом складировается отдельно.

336. Металлические бочки укладываются в штабеля на напольные стеллажи с прокладкой деревянных брусков между рядами.

Металлические бидоны, канистры и другая небольшая по объему тара укладываются на полочные стеллажи рядами с закрытыми крышками.

337. Бутыли, баллоны и другая стеклянная тара хранится в клетках, корзинах или ящиках, которые служат для предохранения от боя, уложенными в штабеля на подтоварники. Горловины должны быть закрыты.

338. Картонная тара (ящики из гофрированного и однослойного картона) хранится уложенной в штабеля на стеллажи в сухих помещениях.

При хранении тары должны строго соблюдаться меры противопожарной безопасности.

## **Глава 5. Хранение техники и имущества продовольственной службы**

### **Параграф 1. Общие положения**

339. Кухни автомобильные, прицепные, переносные, кухни-столовые передвижные; плиты прицепные и переносные, столовые автомобильные и прицепные хранятся в отапливаемых, неотапливаемых хранилищах и под навесами.

При подготовке их к хранению выполняются следующие работы:

смонтированное оборудование очищается, и внутренние поверхности покрываются тонким слоем антикоррозийной смазки. Топливные системы промывают керосином или дизельным топливом, и консервируют;

системы водоснабжения автомобильных кухонь и прицепных плит просушивают сжатым воздухом, резиновые шланги протирают тальком, все отверстия герметизируют заглушками;

кузова кухонь очищаются, при необходимости освежается окраска, не окрашиваемые металлические поверхности покрываются тонким слоем антикоррозийной смазки и обертываются или заклеиваются промасленной бумагой;

внутренняя облицовка кузова очищается от жировых пятен и загрязнений ветошью, смоченной бензином, и затем покрывается веретенным маслом; полы промываются и протираются насухо;

принадлежности к кухням очищаются, промываются просушиваются, освежается их окраска; не окрашиваемые металлические поверхности обрабатываются антикоррозийной смазкой, затем укладываются в ящик для принадлежностей;

топливные баки освобождаются от горючего и в каждый бак заливается 1—2 л веретенного масла, которое разбрызгивается, а затем прокачивается через форсунки; остаток масла сливается из баков.

Хранить принадлежности отдельно от кухонь, а также хранить некомплектные кухни запрещается.

340. Кухни с чугунными котлами тщательно очищаются; котлы промываются горячей водой (80 - 90°C) с чистящими моющими средствами с последующей протиркой насухо и просушкой.

Крышка котла завинчивается без больших усилий для предохранения уплотняющей резины от деформации и потери эластичности.

Для предохранения от попадания внутрь котла наружного воздуха паро-пропускной клапан герметизируется, для чего его выходные отверстия заливаются парафином или он сверху закрывается полиэтиленовым мешочком, который затем плотно завязывается у основания клапана.

341. Термосы и термосы-ящики хранятся в сухих помещениях на полочных стеллажах или на напольных стеллажах в решетчатых ящиках с установкой их в штабеля с прокладкой реек между ящиками.

Внутренние поверхности бачков и внутренние поверхности крышек термосов покрываются тонким слоем антикоррозийной смазки.

Верхняя кромка бачка протирается ветошью с целью предохранения резиновой прокладки от попадания смазки при закрытии термоса.

342. Хранение, консервация и переконсервация оборудования передвижной хлебопекарной печи ХПК-50М2 на складе воинской части организуется в соответствии с требованиями настоящего Руководства, а также инструкции по эксплуатации, придаваемой заводом-изготовителем.

Перед установкой на хранение передвижной хлебопекарной печи выполняются работы по ее техническому обслуживанию.

При кратковременном хранении разрешается не смазывать поверхности из нержавеющей стали дежи, месильного барабана, тестоприготовительного (тестомесильного) агрегата и др. и не олифить внутреннюю поверхность печи.

В качестве антикоррозийных смазок для поверхностей хлебопекарного оборудования, соприкасающихся с пищевыми продуктами (тестом, мукой, водой и др.), применяют медицинский вазелин.

Инвентарь, принадлежности, инструмент и запасные части после очистки и консервации для хранения укладывают в инвентарный укладочный ящик.

Печь и тестоприготовительный (тестомесильный) агрегат устанавливаются на домкраты для разгрузки колес только на период кратковременного хранения, а при длительном хранении они устанавливаются на деревянные козлы-подставки.

343. На хлебопекарных печах, тестомесильных агрегатах, цистернах для воды длительного хранения и малым годовым пробегом шины 220X508 (7,5X20) подлежат освежению через 6 лет со времени их изготовления.

344. Данные о проведенных технических обслуживаниях, ремонте, консервации и переконсервации, освежении шин и аккумуляторов, а также по эксплуатации хлебопекарных печей, тестомесильных агрегатов, цистерн для воды регулярно заносятся в их формуляры.

345. Автомобили, прицепы-рефрижераторы, автоцистерны, прицепы-цистерны для длительного хранения воды устанавливаются на подставки с разгрузкой рессор, а цистерны ЦВ-3 - на напольные стеллажи с деревянными подкладками между рядами.

Нагнетательные и всасывающие рукава автоцистерн хранятся на вешалах вблизи цистерн.

346. Холодильные камеры хранятся в разобранном виде. Щиты камер укладываются плашмя один на другой с деревянными прокладками между щитами.

Крепежные детали холодильной камеры и другие предметы хранятся в ящиках, расположенных на щитах.

Запасные части, принадлежности и инструмент из комплекта холодильной установки хранятся в табельных ящиках. Катушка с кабелем, переносная коробка, элементы электронагревателей, баллоны с запасом холодильного агента хранятся на полочных стеллажах.

Холодильное оборудование хранится в заводской упаковке. Упаковка должна быть сухой и доступной для осмотра оборудования.

347. Проверка на наличие течи холодильного агента из агрегатов производится галоидной горелкой или обмазкой соединений мыльной пеной.

Обнаруженная утечка холодильного агента устраняется. Если это невозможно сделать силами части, вызывается специалист по холодильным машинам из ближайшего ремонтно-монтажного предприятия или с завода-изготовителя.

При обнаружении течи холодильного агента или других повреждений холодильных шкафов и бытовых холодильников указанные дефекты устраняются мастерскими гарантийного ремонта холодильников.

348. Хранение разборных холодильных камер, холодильных шкафов и бытовых холодильников производится комплектно с холодильными агрегатами и входящими в комплект принадлежностями, инвентарем и инструментом.

349. Технологическое оборудование для войсковых столовых и войсковых хлебопекарен должно храниться в сухих светлых помещениях с комплектами запасных частей, принадлежностей и инструмента.

350. Весоизмерительные приборы, поступающие на склад, должны быть подвергнуты тщательному техническому осмотру. При осмотре поступивших весов следует устранить следы поверхностной ржавчины и царапин на окрашенных поверхностях. Кроме того, проверяется наличие смазки на всех не окрашиваемых

наружных и внутренних частях. Особенно тщательно проверяется наличие смазки на ответственных деталях: призмах, подушках, шкалах и т. и. Неисправные весы и гири на хранение не принимаются, а направляются для ремонта в мастерскую.

351. Перед смазкой или окраской весов покрываемую поверхность необходимо очистить от грязи и пыли, удалить ржавчину и насухо вытереть.

Удаление ржавчины с призм, подушек и других не окрашиваемых деталей следует производить при помощи смоченной в керосине или в бензине чистой ветоши. После этого детали должны быть насухо протерты и смазаны тонким слоем антикоррозийной смазки.

Категорически запрещается удалять ржавчину с призм и подушек наждачной бумагой, песком, наждаком, толченым кирпичом, так как такой способ обработки может привести к искажению правильности показания весов.

Концы больших призм и коромысла настольных весов для удержания смазки обертываются тонкой бумагой, пропитанной смазочным материалом.

352. После устранения всех дефектов весы устанавливаются в хранилище на полочных стеллажах в упакованном виде (ящиках).

В процессе хранения необходимо тщательно следить за состоянием призм и подушек, не допуская их ржавления. Появившийся налет ржавчины должен быть немедленно удален.

Хранить весы и гири с истекшими сроками клеймения запрещается.

353. Весы настольные обыкновенные, весы неравноплечие передвижные, шкальные складные весы и гири, находящиеся на длительном хранении, подвергаются периодической проверке и клеймению уполномоченным органам один раз в пять лет, весы циферблатные настольные - один раз в три года.

354. Посуда алюминиевая, эмалированная и оцинкованная, из нержавеющей стали, никелированная, мельхиоровая, а также ножевые изделия хранятся в сухих чистых отапливаемых хранилищах. Хранение металлической посуды в неотапливаемых помещениях допускается в исключительных случаях и на короткий срок. При этом должны быть приняты меры по предупреждению появления на ней коррозии.

Алюминиевая посуда и изделия из сплавов алюминия должны храниться на полочных стеллажах в распакованном виде.

355. Алюминиевую посуду, не покрытую антикоррозийной смазкой, допускается хранить только в отапливаемых, чистых, сухих помещениях. Если в процессе хранения будут обнаружены очаги коррозии (хотя бы на нескольких отдельных предметах), вся партия посуды подрабатывается и смазывается антикоррозийной смазкой.

Признаком коррозии алюминиевых изделий служит появление на поверхности металла белого и серого налета в виде пятен и пылевидных осадков.

Процесс коррозии, если не будут приняты меры к его предотвращению, быстро распространяется и может значительно снизить качество изделий.

356. Очистка алюминиевых изделий от окислов производится следующим образом: небольшой серый и белый налет после удаления смазки очищается мягким чистым мелом, место очистки промывается горячей водой и тщательно насухо протирается чистой ветошью. После очистки и просушивания изделия должны быть смазаны тонким слоем антикоррозийной смазки.

Серый налет, появившийся в значительных размерах, удаляется с помощью пемзы или наждачной бумаги № 00, после чего алюминиевые изделия следует хорошо промыть горячей водой, вытереть ветошью и просушить, а затем смазать антикоррозийной смазкой.

357. Очищенные от коррозии изделия смазывают смазкой во избежание дальнейшей коррозии и укладывают на хранение отдельно от другой алюминиевой посуды, не подвергавшейся коррозии.

При укладке смазанной посуды нельзя нарушать слой предохранительной смазки.

Алюминиевые миски и тарелки укладывают стопками, высота которых не должна превышать 50 см. Кастрюли и кружки укладывают в пирамиды кверху дном или рядами с прокладкой между ними картона или фанеры. Посуду цилиндрической формы запрещается укладывать на ребро.

При укладке алюминиевой посуды и изделий из алюминиевых сплавов необходимо следить, чтобы они не соприкасались с изделиями из стали и меди.

358. Оцинкованные тазы, ведра, баки и другие предметы при поступлении на склад проверяются, а при длительном хранении покрываются антикоррозийной смазкой и укладываются на стеллаж.

359. При благоприятных условиях хранения (отапливаемое хранилище, чистый, не содержащий вредных примесей воздух) допускается долговременное хранение хромированной и никелированной посуды без предохранительной смазки.

При появлении признаков изменения качественного состояния хромированная и никелированная посуда немедленно протирается сухой чистой ветошью и покрывается антикоррозийной смазкой.

Изделия из мельхиора и нержавеющей стали, хранятся так же, как и никелированная посуда.

360. Столовые приборы (ножи, вилки, ложки) хранятся в заводской упаковке. Пачки укладываются в картонные коробки или в деревянные ящики.

При хранении изделий в пачках, стопках, коробках или в ящиках на каждой пачке, стопке, коробке или ящике должна быть надпись с указанием наименования и количества изделий.

361. Эмалированная посуда хранится в отапливаемых и не отапливаемых хранилищах. На поверхности эмалированной посуды не должно быть трещин, изломов, вмятин и прочих дефектов, обнажающих поверхность черных металлов.

Укладка эмалированной посуды производится так же, как и алюминиевой посуды, но с большей осторожностью во избежание повреждения эмали.

362. Фарфоровая, фаянсовая, стеклянная и мелалитовая посуда хранится упакованной в ящики или уложенной на стеллажи по видам изделий.

В ящиках между изделиями должна быть мягкая прокладка (солома, стружка, ветошь, вата и пр.). Перед укладкой на хранение все изделия должны быть осмотрены с целью отбора битой посуды и изделий с изъянами (трещины, сколы).

При хранении посуды в распакованном виде она сортируется по группам, разделкам (рисунку), размерам и укладывается на стеллажи стопками.

Кружки фарфоровые и стаканы укладываются в пирамиду и рядами в высоту не более 5 - 6 рядов. Между каждым рядом кладутся картонные или фанерные прокладки.

363. Посуду фигурной формы (графины, кувшины, чайники заварные и т. п.) укладывать на ребро запрещается.

Фигурные изделия из стекла и фарфора хранятся на стеллажах в заводской упаковке или в открытом виде поставленными на дно в один ряд.

При установке посуды в распакованном виде между изделиями во избежание боя необходимо оставлять зазоры.

364. Палатки, брезенты, скатерти, клеенки, салфетки укладывают на хранение только после осмотра и проверки, когда установлено отсутствие в них излишней влажности, гниения и загрязнения. Изделия с повышенной влажностью высушивают, а загрязненность счищают щеткой. Если на изделиях появилась плесень, пораженные изделия нужно выстирать и высушить. С крупных изделий (палаток, брезентов) плесень удаляется после тщательной просушки. Скатерти укладывают пачками в клетки и хранят на полочных стеллажах. Клеенка столовая хранится свернутой в рулоны на стеллажах.

Палатки можно хранить в свернутом виде в фабричной упаковке, но при условии предварительной проверки их комплектности и качества.

365. Палатки, состоящие из нескольких частей, перед укладкой разбирают на составные части, затем каждую составную часть пакуют отдельно в виде свертка, пачки или тюка. Палатки на стеллажах размещают так, чтобы между пачками оставались небольшие промежутки для их проветривания.

Веревочные оттяжки к палаткам собирают в комплекты для каждой данной палатки и хранят отдельно на стеллажах связанными в пучки или уложенными в мешки для такелажа.

366. Деревянные части палаток укладывают на хранение отдельно по деталям. Мелкие деревянные части (вазики и приколыши) следует хранить в ящиках или мешках. Деревянные стойки, колья, планки и гребки хранятся уложенными на стеллажи или в штабеля с прокладкой между рядами брусков для проветривания и исключения их прогиба.

Металлические колья и приколыши палаток хранятся в специальных ящиках в фабричной упаковке.

367. Оконные рамы, подрамники и металлические листы укладываются на стеллажи в кассетах. Ящики с кольями и кассеты с рамами могут быть поставлены друг на друга невысокими штабелями. При этом кассеты с рамами должны ставиться только вертикально.

368. Неокрашенные и не оцинкованные металлические части, и детали палаток перед укладкой на хранение покрываются антикоррозийной смазкой, а на окрашиваемых поверхностях восстанавливается окраска на поврежденных местах.

Палатки, имеющие прорезиненные части, хранятся с соблюдением условий хранения тканей и резиновых изделий.

369. При перекладке тканевые части палаток, брезентов и других изделий необходимо полностью разворачивать и в случае обнаружения гнили или плесени тщательно очищать и просушивать. Изделия и палатки, пораженные гнилью, хранятся отдельно.

## **Параграф 2. Хранение бланков, книг учета и отчетности по продовольственной службе и других служебных изданий**

370. Бланки, книги учета и отчетности по продовольственной службе и другие служебные издания хранятся в сухих, хорошо вентилируемых помещениях уложенными пачками на полочные стеллажи. Каждый вид этого имущества укладывают в отдельный штабель.

371. Хранение бланков и книг строгого учета и отчетности совместно с остальными бланками, книгами и служебными изданиями запрещается. Они хранятся в специальном металлическом запирающемся ящике или сейфе, опечатанном начальником продовольственной службы воинской части.

## **Глава 6. Консервация, расконсервация и переконсервация техники продовольственной службы**

372. Консервация заключается в осуществлении защиты неокрашенных поверхностей деталей и конструкционных материалов от коррозии, старения и биологических повреждений в процессе хранения и транспортирования.

При консервации техники продовольственной службы применяются следующие средства и методы защиты:

нанесение защитных пленок из рабоче-консервационных масел и консервационных смазок;

защита ингибиторами коррозии;

статическое осушение воздуха в герметизированных объемах;

комбинированные методы – применения на одном изделии сочетаний, указанных выше, средств и методов.

Консервации подлежат неокрашенные металлические поверхности, а также поверхности с металлическими и неметаллическими неорганическими покрытиями.

Не подвергают консервации технику (изделия) или ее неокрашенные поверхности при условии сохранения ими в процессе хранения, требуемых эксплуатационных и декоративных свойств (изготовленные из коррозионностойких сплавов, изделия (поверхности), расположенные внутри герметизированных объемов). Условия и сроки хранения на них устанавливаются в нормативно-технической документации (далее – НТД).

373. Консервации подлежат технические средства, эксплуатация которых не планируется в течение ближайших трех месяцев, а в особых климатических условиях – в течение одного месяца.

Консервация техники должна обеспечивать как ее сохранность, так и возможность приведения техники в кратчайшие сроки в эксплуатационную готовность.

374. Организация работ по консервации и расконсервации (переконсервации) полевых технических средств службы включает:

- подготовку личного состава, места и оборудования;
- осмотр технических средств, проверку их состояния;
- выбор метода и средств консервации (расконсервации);
- подготовку технических средств к консервации;
- проведение консервации (расконсервации);

контроль качества выполненных работ. Объем работ по консервации определяется по результатам осмотра технических средств, в зависимости от их технического состояния и условий хранения.

375. Консервация технических средств начинается с проведения технического обслуживания в объеме требований действующей нормативно-технической документации.

Работы по консервации должны проводиться в специально оборудованных помещениях, позволяющих соблюдать установленный технологический процесс и требования безопасности.

Допускается проведение работ на открытой площадке при температуре окружающего воздуха не ниже 15°C, относительной влажности не более 70%, при отсутствии ветра.

376. Помещение, в котором проводятся работы по консервации, должно отапливаться, иметь приточно-вытяжную вентиляцию и освещение. Оно оборудуется столом, бачками с крышками для хранения средств консервации, слесарным инструментом. В помещении должна быть аптечка для оказания первой медицинской помощи.

Изделия, подлежащие консервации, должны иметь температуру, равную температуре помещения или выше. Резкие колебания температуры при консервации не допускаются.

377. Консервация шасси автомобилей и прицепов, на которых смонтирована техника службы, проводится в соответствии с требованиями Руководства по хранению автомобильной техники и имущества Вооруженных Сил Республики Казахстан.

378. Личный состав, проводящий консервацию, должен знать степень ядовитости применяемых консервационных веществ и пройти инструктаж по технике безопасности и о мерах по оказанию первой помощи при несчастных случаях.

Перед началом работы с ингибированной бумагой, уайт-спиритом или растворителями следует смазать руки глицерином.

При пользовании смазками и растворителями должны соблюдаться общие инструкции техники безопасности при работе с горючим и смазочными материалами.

379. Категорически запрещается:

применять ингибированную бумагу для заворачивания пищевых продуктов, одежды, личных предметов;

хранить ингибиторы, их растворы и ингибированную бумагу в открытом виде;

хранить и принимать пищу на участках консервации и расконсервации;

допускать к работе лиц, имеющих ссадины, порезы, раздражения и другие поражения кожи на открытых участках тела.

Работы по консервации и расконсервации выполняются только в спецодежде и с применением исправного оборудования и инструмента.

После окончания работ по консервации и расконсервации и перед принятием пищи необходимо тщательно вымыть руки и лицо с мылом.

Уборку участков консервации и расконсервации следует проводить влажным способом. Отходы ингибированной бумаги, использованную ветошь нужно убирать в закрывающийся ящик и затем сжигать.

380. Подготовка техники (изделий) к консервации заключается в очистке ее от загрязнений, следов коррозии и остатков консервационной смазки, удалении вместе с краской обнаруженной коррозии на окрашенных металлических поверхностях, обезжиривании и просушке.

Детали и сборочные единицы, не имеющие следов коррозии, очищаются и обезжириваются растворителями.

Поверхности, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, промываются горячим моющим раствором на основе сульфанола с последующим тщательным ополаскиванием чистой водой и сушкой.

Поверхности изделий после обезжиривания трогать незащищенными руками не разрешается.

Консервация изделий должна производиться в соответствии с основными требованиями, изложенными в приложениях 8 и 9 к настоящей Инструкции.

381. Переконсервация техники производится:

после истечения предельного срока защиты, на который рассчитаны применяемые методы и средства консервации;

при обнаружении на контрольных осмотрах и проверках недостаточной эффективности применяемых методов и средств консервации.

Техника, предназначенная для переконсервации, расконсервируется, осматривается, обнаруженные дефекты устраняются, после чего производится ее консервация.

Работы по подготовке и проведению переконсервации или консервации производятся с использованием материалов, перечень которых приведен в приложении 10 к настоящей Инструкции.

Порядок и методы консервации и расконсервации техники службы изложены в эксплуатационной документации на конкретные изделия.

В эксплуатационной документации (формуляре) на технику делается отметка о проведенной консервации с указанием даты проведения, условий хранения и сроков защиты без переконсервации.

382. Сроки защиты технических средств без переконсервации зависят от условий хранения и транспортирования, методов консервации и варианта упаковки.

Сроки защиты изделий без переконсервации (при консервации консервационными маслами или смазками) составляют:

для легких условий хранения (в отапливаемых хранилищах) – до 10 лет;

для средних условий хранения (в неотапливаемых хранилищах) – до 7 лет;

для жестких условий хранения (под навесами) – до 5 лет;

для особо жестких условий хранения – до 3 лет.

## **Глава 7. Осмотр, опробование и техническое обслуживание техники, хранящейся на продовольственном складе воинской части**

### **Параграф 1. Общие положения**

383. Осмотру, опробованию и техническому обслуживанию подвергают технику продовольственной службы, находящуюся на длительном хранении.

Технологическое оборудование столовых воинских частей, холодильное оборудование столовых и складов, технологическое оборудование стационарных военных хлебозаводов и весоизмерительные приборы как оборудование текущего обеспечения при хранении подвергают только внешнему осмотру один раз в месяц.

384. Осмотр, опробование и техническое обслуживание техники при длительном хранении проводят с целью контроля за ее качественным состоянием, комплектностью и поддержанием в постоянной готовности к использованию по назначению, создания

необходимых условий хранения, устранения выявленных недостатков (неисправностей), проверки и возобновления консервационных покрытий.

Опробование техники, как правило, совмещают с очередными сроками по ее техническому обслуживанию по плану, утвержденному командиром воинской части.

Лица, привлекаемые к проведению осмотров, опробования и технического обслуживания техники предварительно проходят подготовку по ее устройству и эксплуатации.

## **Параграф 2. Периодичность осмотров, опробований и технического обслуживания**

385. Осмотры техники проводят должностные лица воинской части в сроки и объемах, указанных в приложении 11 к настоящей Инструкции

386. Опробование техники проводят по одному из двух видов работ: опробование с проверкой всех агрегатов машин, механизмов, устройств и систем вхолостую;

опробование с разворачиванием в рабочее положение и проверкой всех агрегатов, машин, механизмов, устройств и систем под нагрузкой.

Работы по опробованию техники проводит штатный личный состав воинской части под непосредственным руководством начальника продовольственной службы воинской части.

387. Техническое обслуживание техники, находящейся на длительном хранении, проводят в сроки, указанные в приложении 12 к настоящей Инструкции.

Все виды технического обслуживания проводят штатным личным составом воинской части по плану-графику, утверждаемому командиром воинской части.

## **Параграф 3. Общие требования, предъявляемые при осмотре техники**

388. Осмотр техники проводят по плану заместителя командира воинской части по тылу. План утверждает командир воинской части.

Осмотр проводят, как правило, на месте хранения без разборки агрегатов, машин и механизмов.

389. При осмотрах техники проверяют:

правильность хранения, ухода и сбережения;

готовность техники к использованию по назначению;

состояние принадлежностей, инвентаря, инструмента и запасных частей;

состояние окраски, смазки, нет ли коррозии, влаги, пыли, плесени, гнили, воды, снега;

состояние консервации неокрашенных поверхностей деталей, узлов и изделий в целом;

имеются ли в осматриваемой технике средства измерения, подлежащие поверке;

наличие и исправность пломб на опломбированных предметах;

состояние электроосветительных приборов, сигнализации, пусковой и отключающей электроаппаратуры, электропроводки, заземлителей;

состояние наружной поверхности стен, потолка, пола, крыши кузовов-фургонов;  
наличие и исправность средств пожаротушения.

390. При осмотре автомобилей и прицепов, на которых смонтирована техника, проверяют:

состояние наружных поверхностей автомобиля (прицепа) и фургона (кузова), отсутствие повреждений, снятых элементов;

состояние крепления отдельных агрегатов и узлов двигателя автомобиля;

исправность тягово-сцепных устройств и тормозов;

исправность дверей кабины и их запоров;

общее состояние механизмов и приборов управления автомобиля;

состояние топливных баков;

состояние осветительных фонарей, приборов освещения и сигнализации;

наличие аккумуляторов и их состояние;

наличие и исправность шоферского инструмента;

наличие эксплуатационной документации.

#### **Параграф 4. Требования, предъявляемые при осмотре средств приготовления и транспортирования пищи**

391. При осмотре средств приготовления и транспортирования пищи кроме работ, предусмотренных в пункте 381 настоящей Инструкции, дополнительно проверяют:

состояние наружных поверхностей тепловых блоков, топок, топочных дверей, шиберных заслонок, колосниковых решеток и зольников;

состояние внутренних поверхностей котлов.

392. При осмотре автомобильных и прицепных кухонь дополнительно проверяют:

состояние баков для воды, систем водопроводов;

состояние консервации столов разделочных, шкафов и ящиков, складной мебели, ванн для мытья посуды и другого оборудования, кухонной посуды, принадлежностей, инвентаря и спецодежды;

исправность паропроводов и кранов для вывода пара из котлов;

исправность ящиков для принадлежностей у прицепных кухонь;

состояние винтовых механизмов для установки теплового блока в горизонтальное положение;

свободное перемещение и надежность крепления столов для разделки продуктов в походном положении;

состояние жарочных шкафов и жарочных плит с роликами;

надежность фиксации котлов в жарочных шкафах;

исправность кронштейнов для установки каркаса палатки для укрытия повара.

393. При осмотре передвижных кухонь-столовых дополнительно проверяют:  
состояние и исправность жарочных плит;  
состояние агрегатов универсальных приводов;  
состояние весов и гирь и их клеймение;  
состояние бачков для хранения мяса и рыбы, бидонов под растительное масло, ушатов для воды и другого оборудования;  
состояние и исправность печей обогревательных, столов и стульев, вешалок для одежды, рукамоуников и другого оборудования столовых.
394. При осмотре термосов, термосов-ящичков проверяют:  
состояние корпусов и их окраски;  
наличие деревянных опорных сухарей и крестовин;  
состояние крепления плечевых ремней.

#### **Параграф 5. Требования, предъявляемые при осмотре средств хлебопечения**

395. При осмотре средств хлебопечения кроме выполнения требований, предусмотренных п. 381 настоящей главы, дополнительно проверяют:

состояние и исправность наружных поверхностей стенок пекарных камер, посадочных дверок, паровыпускных клапанов и пароотводов, топок, топочных дверок, колосниковых решеток, зольников, хлебопекарных форм;

состояние чехлов для укрытия агрегатов и машин.

396. При осмотре хлебопекарных прицепных блоков дополнительно проверяют:  
состояние и исправность технологического оборудования по приготовлению теста;  
исправность топливных систем для отопления печей форсунками;  
состояние специальных устройств и труб с шиберами, регулирующими температуру топочных газов;

состояние водогрейных баков, водомерных стекол;

состояние отопительной и вентиляционных систем, специальных топливных установок и бензоэлектрических агрегатов.

397. При осмотре прицепных и переносных хлебопекарных печей дополнительно проверяют:

состояние и консервацию конвейеров печей и люлек для размещения хлебопекарных форм, электрического и ручного приводов конвейеров;

состояние и консервацию баков для воды, водогрейных котлов, смесительных баков, насосов и рукавов для воды; топливных систем с форсунками, пультов управления и другого оборудования печей.

Учитывая, что хлебопекарные печи марки ХПК-50М1 и ХПК-50 оборудуются колонками топливными ХПК-Ф для сжигания жидкого топлива при их осмотре обращают внимание на комплектность колонок топливных.

В переносных хлебопекарных печах ХПИ-6 обращают внимание:

на свободное перемещение в пекарных камерах выдвижных рам (подов);

на надежность фиксации дверок пекарных камер в открытом горизонтальном положении;

на свободную и надежную установку водогрейных баков на задних стенках пекарных камер и расстоечных шкафов над пекарными камерами.

Осмотр топливных колонок, которыми комплектуют переносные хлебопекарные печи, проводят с учетом требований, предъявляемых при осмотре печей ХПК-50М1 и ХПК-50.

398. При осмотре прицепных тестоприготовительных агрегатов дополнительно проверяют:

состояние и консервацию приводов машин, приводных механизмов и механизмов включения тестомесильных машин;

состояние и консервацию насосных установок, месильных шнеков, поворотных колонок и фиксаторов тестомесильных машин.

#### **Параграф 6. Требования, предъявляемые при осмотре средств транспортирования продовольствия и воды**

399. При осмотре автомобильных и прицепных фургонов для хлеба кроме общих требований, предъявляемых при осмотре техники, дополнительно проверяют:

состояние и консервацию отопительно-вентиляционных систем, систем отопления отработавшими газами, щитов управления отоплением кузовов;

легкость передвижения лотков по направляющим, без заедания;

исправность и прочность лотков.

400. При осмотре изотермических автомобильных фургонов руководствуются общими требованиями, предъявляемыми к осмотру техники (см п. 381 настоящей главы).

401. При осмотре автомобильных фургонов, комбинированных руководствуются требованиями, предъявляемыми к автомобильным и прицепным фургонам для хлеба и к автомобильным фургонам изотермическим.

402. При осмотре прицеп-складов и кузовов-контейнеров кроме общих требований обращают внимание:

на состояние и исправность тары для продовольствия;

на санитарное состояние, состояние лужения и других покрытий посуды и термосов

403. При осмотре автомобильных, прицепных и переносных цистерн для воды дополнительно проверяют:

состояние наружных и внутренних поверхностей;

исправность и консервацию крышек горловин (люков), задраек, состояние резиновых уплотнений и плотность их прилегания к горловинам и другого оборудования цистерн;

состояние сливных (водоразборных) устройств и кранов, насосов для воды;

наличие и комплектность рукавов и шлангов для воды.

#### **Параграф 7. Требования, предъявляемые при осмотре электроагрегатов, электростанций и электрооборудования**

404. При осмотре электроагрегатов и передвижных электростанций следует руководствоваться Инструкцией по определению технического состояния машин инженерного вооружения.

405. При осмотре электрооборудования проверяют:

состояние и надежность крепления корпусов электродвигателей к рамам (станинам) агрегатов;

состояние и исправность передачи от электродвигателей к рабочим машинам (агрегатам);

свободное проворачивание (от руки) роторов электродвигателей и отсутствие люфта в сопряжениях валов роторов с подшипниками;

состояние и исправность ограждающих устройств электроприводов;

состояние контрольно-измерительных, регулирующих, защитных и отключающих приборов;

состояние, исправность щитов управления;

исправность ограждений открытых токоведущих частей;

наличие знаков высокого напряжения на наружных сторонах дверей электрошкафов, щитов;

состояние и исправность светильников в кузовах-фургонах, на щитках;

состояние и исправность выключателей, штепсельных розеток;

состояние и исправность переносных осветительных установок;

состояние электропроводки, кабельных, силовых и осветительных сетей, цепей управления, контроля, автоматики, защиты;

состояние распределительных коробок и ящиков в переносных кабельных сетях;

состояние и исправность кабельных барабанов, катушек или ящиков для укладки переносных кабельных изделий;

состояние и исправность заземляющих клемм (болтов) на рамах (станинах) агрегатов, прицепов, заземляющих штырей, их клемм (зажимов) и соединительных проводов.

При осмотре аккумуляторных батарей и блоков питания проверяют состояние и исправность корпусов батарей (блоков), зажимов (клемм) и перемычек; наличие и

исправность пробок заливных горловин; уровень и плотность электролита (при хранении батарей (блоков) заряженными).

406. При понижении уровня электролита в банки доливают только дистиллированную воду до нормального уровня. Снижение плотности электролита свидетельствует о саморазрядке батарей. В таких случаях проверяют напряжение элементов и производят подзарядку батарей, если они разряжены более чем на 25% зимой и более чем на 50% летом. Полностью разряженные батареи необходимо сдавать на зарядку не позже чем через 24 ч после разрядки.

При осмотре техники проверку всех видов электрооборудования проводят при отключенном напряжении.

#### **Параграф 8. Требования, предъявляемые при осмотре палаток**

407. Осмотром палаток, чехлов и других тканевых изделий, применяемых для комплектации техники, проверяют комплектность, состояние ткани, деревянного и металлического такелажа, веревочных оттяжек и других деталей, состояние инвентарных упаковочных средств для палаток, а также состояние и исправность всех других комплектующих предметов к каркасным палаткам.

#### **Параграф 9. Общие требования, предъявляемые при опробовании техники**

408. Опробованию подлежат все виды техники, за исключением несложных по конструкции, например, термосы, кипятильники, кухни переносные, не оборудованные топливными системами, принадлежности и другие простые устройства, качество и готовность которых к использованию можно установить осмотром.

Опробование техники, находящейся на длительном хранении, проводят в сроки и объемах предусмотренных работ:

вхолостую - по техническому обслуживанию № 2 при хранении (ТО-2х);

под нагрузкой - при регламентированном техническом обслуживании (РТО).

Опробование техники проводят не только в процессе хранения, но и при поступлении ее на хранение, в тех случаях, когда при осмотре обнаруживают неисправности или повреждения, которые могут быть причиной частичной или полной потери работоспособности.

Для создания благоприятных условий проведения опробования и предупреждения загрязнения материальной части работу по опробованию рекомендуется выполнять по возможности в хорошую сухую погоду или в закрытом помещении.

409. Продолжительность опробования техники должна быть такой, чтобы была возможность установить полную ее работоспособность.

Перед опробованием осмотром проверяют общее состояние техники и исправность отдельных узлов и механизмов (см. раздел "Общие требования, предъявляемые при осмотре техники" настоящей главы).

Технику, оснащенную индивидуальными источниками тока, разворачивают для опробования совместно с приданными электроагрегатами или передвижными электростанциями.

410. При отсутствии электроагрегатов или электростанций допускается проверка техники путем подключения ее к стационарной сети соответствующего напряжения.

Автомобили (прицепы), на которых смонтирована техника, находящиеся на длительном хранении, подвергают опробованию в соответствии с инструкцией утвержденной приказом Министра обороны от 28 июля 2022 года №536 ДСП "Об утверждении инструкции по организации эксплуатации военного имущества ВС РК (автомобильной техники)" на месте хранения или пробегом по шоссейным и грунтовым дорогам на расстояние не менее 150 км со средней скоростью 35 - 40 км/ч.

Перед опробованием пробегом проверяют состояние ходовой части шасси автомобилей (прицепов).

411. После окончания опробования пробегом автомобили (прицепы) осматривают, обнаруженные неисправности устраняют, выполняют уборочно-моечные работы, проверяют состояние поверхностей, восстанавливают защитные пленки (покрытия) и герметизацию работавших агрегатов, приборов, кузовов-фургонов.

При опробовании техники необходимо соблюдать требования техники безопасности, изложенные в эксплуатационной документации.

412. Категорически запрещается производить устранение неисправностей агрегатов, машин, механизмов, различных передаточных устройств во время их работы, а электрооборудования под напряжением.

## **Параграф 10. Техническое обслуживание техники при длительном хранении**

413. Все виды технического обслуживания проводят в соответствии, с планом-графиком предусмотренных в нем работ, а по объему выполняют работы, предусмотренные каждым видом технического обслуживания.

## **Параграф 11. Техническое обслуживание № 1 (ТО-1)**

414. Проведением ТО-1 обеспечивают поддержание техники в исправном (работоспособном) состоянии до подготовки к использованию или до очередного нормативного технического обслуживания.

При выполнении ТО-1 проводят следующее:

производится внешний осмотр;

проверяют состояние консервации и окраски наружных поверхностей;

удаляют пришедшую в негодность краску, очищают оголившиеся участки от загрязнений и ржавчины, обезжиривают поверхность и восстанавливают окраску;

проверяют герметизацию систем, приборов, сосудов, герметизацию отверстий заглушками и крышками; исправность и плотность прилегания дверей, окон, потолочных световентиляционных и боковых люков, откидных и раздвижных стенок кузовов;

проверяют состояние колес шасси и давление воздуха в шинах, провертывают колеса на 5 - 6 оборотов;

проверяют уровень масла в рубашках пищеварочных котлов, редукторах, картерах, масленках, подшипниках;

возобновляют масляную пленку проворачиванием на подвижных частях агрегатов, машин, редукторов, коленчатых валах двигателей автомобилей;

заменяют горючее в соответствии с установленными сроками, если технику хранят заправленной;

прочищают отверстия для стока воды в раковинах, мойках, полах;

устраняют замеченные неисправности и восстанавливают нарушенную консервацию.

## **Параграф 12. Техническое обслуживание № 2 (ТО-2)**

415. Проведением ТО-2х обеспечивают поддержание техники в исправном состоянии до очередного нормативного технического обслуживания.

При выполнении ТО-2х проводят следующее:

выполняют работы по техническому обслуживанию ТО-1х;

проветривают и просушивают технику, палатки, чехлы и комплектующее оборудование и имущество;

проводят опробование отдельных узлов агрегатов, машин, систем техники на функционирование без нагрузки (на холостом ходу) и без развертывания в рабочее положение;

проверяют работоспособность контрольно-измерительных приборов и проводят их поверку;

проверяют функционирование замков, запоров, задвижек и надежность их открывания и закрывания вручную;

проверяют исправность и надежность крепления дымовых труб в развернутом и в транспортном положении, съемных частей и инвентарного оборудования в кузовах-фургонах;

проверяют исправность и работу принудительной вентиляции и вентиляционных люков в кузовах-фургонах.

Подготовку к пуску, пуск и опробование техники проводят с соблюдением соответствующих инструкций по ее эксплуатации.

Полную расконсервацию техники при опробовании на холостом ходу, как правило, не проводят.

После проведения ТО-2х (при необходимости) проводят восстановление окраски и консервацию.

#### Регламентированное техническое обслуживание (РТО)

Проведением регламентированного технического обслуживания обеспечивают работоспособность (исправность) находящейся на хранении техники до очередного регламентированного технического обслуживания.

При выполнении РТО проводят следующее:

выполняют работы по техническому обслуживанию ТО-2х;

проверяют укомплектованность техники;

проводят расконсервацию и разгерметизацию;

развертывают и опробуют комплексы, агрегаты, машины, механизмы, системы, измерительные приборы, автоматику работой под нагрузкой и выборочно проведением пробеговых и других испытаний; проверяют состояние смазок и деталей под смазкой, при обнаружении удаляют ржавчину, загрязнения, влагу (разложившуюся смазку заменяют);

проводят текущий ремонт техники и проверку контрольно-измерительных приборов;

проверяют исправность и функционирование топливных систем и форсунок;

проверяют качественное состояние генераторов, карбюраторов, фильтров-отстойников, воздушных фильтров, свечей, баков для жидкого топлива, дюритовых шлангов и других ответственных деталей в технике, имеющей двигателя внутреннего сгорания;

производят замену изношенных деталей из комплекта ремонтного ЗИП, восстанавливают ремонтный ЗИП;

проводят полную окраску материальной части техники в один слой (при необходимости);

проверяют функционирование электрооборудования и электропроводки;

проверяют сопротивление изоляции и проводят сушку электродвигателей и электрогенераторов (при необходимости);

восстанавливают консервацию или проводят общую переконсервацию техники в соответствии со сроками, предусмотренными в инструкциях по эксплуатации на данную технику; восстанавливают герметизацию;

готовят технику к постановке на длительное хранение.

Техническое обслуживание ТО-1х, ТО-2х и РТО автомобилей и прицепов, на которых смонтирована техника продовольственной службы, проводят в соответствии с действующими инструкциями или наставлениями.

### **Параграф 13. Учет проведенных осмотров, опробований, технического обслуживания и порядок устранения выявленных неисправностей**

416. Результаты плановых осмотров и опробований при длительном хранении заносят в карточку хранения техники, которую хранят вместе с формуляром (паспортом), заведенную на каждый вид техники по форме согласно приложению 13 к настоящей Инструкции;

Учет технического обслуживания ведут по формуляру (паспорту) на каждый вид техники, в котором в разделе "Учет технического обслуживания" записывают сведения:

дата проведения технического обслуживания;

вид технического обслуживания;

замечания о техническом состоянии;

должность, фамилия и подпись ответственного лица.

Выявленные при осмотрах, опробовании и техническом обслуживании неисправности материальной части техники подлежат устранению в соответствии с требованиями, изложенными в разделе "Порядок проведения ремонта, сдачи техники в ремонт и выдачи из ремонта" Инструкции по организации эксплуатации и ремонта техники продовольственной службы.

Технику, прошедшую осмотр, опробование или техническое обслуживание и приведенную в исправное состояние, направляют для использования по назначению или на дальнейшее длительное хранение.

Приложение 1  
к Инструкции по организации и  
обеспечению хранения военного  
имущества (имущества  
продовольственной службы) на  
центральных, региональных,  
флотских и войсковых складах  
Вооруженных Сил  
Республики Казахстан

### **Перечень оборудования, инвентаря и инструмента общего назначения для хранилищ продовольственного склада воинской части**

<b>Наименование оборудования и инвентаря</b>	<b>Размеры, мм, тип или марка</b>
Поддоны плоские деревянные	1200x800
Стеллажи напольные деревянные	1200x1000
Стеллажи полочные металлические или деревянные	2800x1200x2300
Шкаф для специальной одежды	2000x1200x500
Шкаф для хозяйственного инвентаря	2000x1200x500
Шкаф для начальника склада хозяйственный	2000x1200x500
Стол канцелярский	Стандартный
Табурет или стул	Стандартный

Графин и стакан	Стандартный
Доска инструкций	1200x1000x50
Аптечка	1
Щит с набором складского инструмента	1200x1000
Складской инструмент: молоток металлический, гвоздодер, клещи, молоток деревянный, топор, ножовка, нитки, иголки, приспособление для вскрытия бочек	Стандартный
Хозяйственный инвентарь: ведро, лопаты металлическая и деревянная, щетки-сметки, метлы, щетки для подметания пола	Стандартный
Тара для перемещения овощей вручную (корзины, кошелки, ящики)	Стандартный
Пожарный щит с комплектом инвентаря	1750x115x320
Огнетушители	Стандартный
Набор оборудования для расходной кладовой: весы товарные и настольные, тележка, кружки мерные, совки, насос для перекачки растительного масла, колода для рубки мяса, лари, стеллаж-шкаф, комплект тары для доставки продовольствия в столовую	Стандартный
Весы товарные 500 кг с комплектом гирь	Стандартный
Приборы контроля: термометры, психрометры, лупа 8× или 10×	Стандартный
щуп для отбора проб сыпучих продуктов из тканевых мешков	Стандартный
тарелка глубокая, стакан, ложка, кружка мерная 0,5 л, набор сит	Стандартный
Инвентарь для работы в бетонных ямах квасильно-засолочного пункта: лестница деревянная	На 50 см превышающая глубину бетонной ямы
сапоги резиновые	Стандартный
коврики резиновые	50x70
противогазы с гофрированной трубой для подвода воздуха из-за пределов бетонной ямы	Стандартный
веревка для страховки	Диаметр не менее 10
вилы, луженные пищевым оловом или из нержавеющей стали	Стандартный
черпак вместимостью 2 – 5 л	Стандартный
Специальная одежда: халаты, валенки для работы в закромах, нарукавники	Стандартный

### Примечание:

1. Холодильные камеры должны иметь напольные решетки, противни для сбора мясного сока, крючья из нержавеющей стали или луженные для подвешивания мяса.

2. Складские помещения для хранения комбикормов и навесы для сена обеспечиваются тарой для доставки на прикухонное хозяйство, вилами, лопатами и другим инструментом по фактической потребности.

Приложение 2  
к Инструкции по организации и обеспечению хранения военного имущества (имущества продовольственной службы) на центральных, региональных, флотских и войсковых складах Вооруженных Сил Республики Казахстан  
Форма

### Карточка регистрации температуры и влажности воздуха в

(наименование хранилища)

Число месяца	Температура, °С			Влажность, %			Подпись лица, проводившего измерения
	утро	полдень	вечер	утро	полдень	вечер	

Начальник продовольственной службы \_\_\_\_\_

Начальник склада \_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г

Приложение 3  
к Инструкции по организации и обеспечению хранения военного имущества (имущества продовольственной службы) на центральных, региональных, флотских и войсковых складах Вооруженных Сил Республики Казахстан

### Таблица для вычисления относительной влажности воздуха, %

Показание сухого термометра, °С	Разность показанной сухого и смоченного термометров, °С										
	00	02	04	06	08	10	12	14	16	18	20
- 2,5	100	95	91	86	82	77	72	68	64	-	-
- 2,0	100	95	91	87	82	78	73	69	65	60	-
- 1,5	100	96	91	87	82	78	74	70	65	61	-
- 1,0	100	96	91	87	83	78	74	70	66	62	-
- 0,5	100	96	92	88	83	79	75	71	67	63	-

+ 0,0	100	96	92	88	84	80	76	72	68	64	-
+ 0,5	100	96	92	88	84	80	76	73	69	65	-
+ 1,0	100	96	92	88	85	81	77	73	69	66	62
+ 1,5	100	96	92	89	85	81	78	74	70	67	63
+ 2,0	100	96	93	89	85	82	78	75	71	67	64
+ 2,5	100	96	93	89	86	82	79	75	72	68	65
+ 3,0	100	96	93	90	86	83	79	76	72	69	66
+ 3,5	100	97	93	90	86	83	80	76	73	70	66
+ 4,0	100	97	93	90	87	83	80	77	74	72	67
+ 4,5	100	97	93	90	87	84	81	77	74	72	68
+ 5,0	100	97	94	90	87	84	81	76	75	72	68
+ 5,5	100	97	94	90	87	84	81	78	75	72	69
+ 6,0	100	97	94	91	88	85	82	79	76	73	70
+ 6,5	100	97	94	91	88	85	82	79	76	73	70
+ 7,0	100	97	94	91	88	85	83	80	77	74	70
+ 7,5	100	97	94	91	88	86	83	80	77	74	72
+ 8,0	100	97	94	92	89	86	83	80	78	75	72
+ 8,5	100	97	94	92	89	86	84	81	78	75	73
+ 9,0	100	97	95	92	89	86	84	81	79	76	73
+ 9,5	100	97	95	92	89	87	84	82	79	76	74
+ 10,0	100	97	95	92	90	87	84	82	79	77	74
+ 10,5	100	97	95	92	90	87	85	82	80	77	75
+ 11,0	100	97	95	92	90	88	85	83	80	78	75
+ 11,5	100	97	95	92	90	88	85	83	80	78	76
+ 12,0	100	98	95	93	90	88	85	83	81	78	76
+ 12,5	100	98	95	93	90	88	86	83	81	79	76
+ 13,0	100	98	95	93	91	88	86	84	81	79	77
+ 13,5	100	98	95	93	91	88	86	84	82	79	77
+ 14,0	100	98	95	93	91	89	86	84	82	80	78
+ 14,5	100	98	96	93	91	89	87	85	82	80	78

Приложение 4

к Инструкции по организации и обеспечению хранения военного имущества (имущества продовольственной службы) на центральных, региональных, флотских и войсковых складах Вооруженных Сил Республики Казахстан

**Предельная высота штабеля с мешками (в рядах)**

	Мука и крупа, влажность	Пшено, кукурузная и овсяная крупа, влажность
	выше 14	выше 13

Температура воздуха на складе	до 14% включительно	до 15,5 % включительно	до 13% включительно	до 14 % включительно
Выше 10° С	10	8	8	6
От 10 до 0° С	12	10	10	8
Ниже 0° С	14	14	10	8

Приложение 5  
к Инструкции по организации и обеспечению хранения военного имущества (имущества продовольственной службы) на центральных, региональных, флотских и войсковых складах Вооруженных Сил Республики Казахстан

### Укладка хлеба при хранении и перевозке

Наименование изделий	Вид тары и оборудования для хранения хлеба	Способ укладки	
		при хранении	при перевозке
1. Формовой хлеб	Лотки, стеллажи или полки	В один или два ряда на боковую или нижнюю корку	В один ряд на боковую или нижнюю корку
	Ящики или корзины	В один ряд в вертикальном положении	То же, что и при хранении
2. Подовый хлеб	Лотки или стеллажи	В один ряд на нижнюю корку или на боковую корку с уклоном к боковой стенке	То же, что и при хранении
	Полки, ящики или корзины	В один ряд в вертикальном положении, а на полках с уклоном к боковой или задней стенке	То же, что и при хранении

Приложение 6  
к Инструкции по организации и обеспечению хранения военного имущества (имущества продовольственной службы) на центральных, региональных, флотских и войсковых складах Вооруженных Сил Республики Казахстан

### Режимы хранения картофеля в хранилищах с активной вентиляцией

Периоды хранения	Температура воздуха в толще насыпи картофеля, °С		Относительная влажность воздуха, %			
			в толще насыпи картофеля		в хранилище	
	максимальная	минимальная	максимальная	минимальная	максимальная	минимальная

Подготовительный (лечебный) – 10 - 14 суток	20	10	95	85	90	80
Период охлаждения – 20 -30 суток после подготовительного периода	10	2	95	85	90	80
Основной период хранения до апреля-мая	3	2	98	85	90	80

Приложение 7  
к Инструкции по организации и обеспечению хранения военного имущества (имущества продовольственной службы) на центральных, региональных, флотских и войсковых складах Вооруженных Сил Республики Казахстан

### Режимы хранения картофеля и овощей в хранилищах с естественной вентиляцией

Наименование	Периоды хранения	Температура хранения, °С	Относительная влажность, %
Картофель	Лечебный период	от 15 до 18	80 – 95
Картофель	Основной период	от 2 до 4	90 - 95
Капуста белокочанная	Основной период	от – 1 до 0	90 - 95
Морковь	Основной период	от 1 до 0	90 - 95
Свекла	Основной период	от 0 до + 1	90 – 95
Лук репчатый	Основной период	от – 1 до 0	70 – 80

Приложение 8  
к Инструкции по организации и обеспечению хранения военного имущества (имущества продовольственной службы) на центральных, региональных, флотских и войсковых складах Вооруженных Сил Республики Казахстан

### Порядок консервации изделий консервационными (рабоче-консервационными) маслами и смазками, и ингибиторами коррозии

1. Консервация маслами и смазками.

1.1. Нанесение консервационных и рабоче-консервационных масел на наружные поверхности изделий производят погружением, распылением или кистью (тампоном). Масла наносят нагретыми до температуры 70° С или без подогревания при температуре не менее 15° С. Нагревание консервационного масла свыше 40° С не допускается.

После нанесения на поверхность избытку масла дают стечь.

1.2. При нанесении консервационных и рабоче-консервационных масел на внутренние поверхности изделий (полости, топливные, гидравлические и другие циркуляционные системы) их заливают в соответствующие картеры и емкости с последующей проработкой механизмов или проворачиванием движущихся частей (вручную, с помощью электромотора), а также промачиванием масла через консервируемые системы.

При необходимости масла сливают. Допускается совмещение консервации и обкатки машин.

1.3. Рабоче-консервационные масла готовят тщательным смешиванием рабочих масел и маслорастворимых ингибиторов коррозии при температуре не выше 60° С. Во избежание неполного перемешивания не допускается заливать малорастворимый ингибитор коррозии в емкость, не заполненную маслом.

Окончание перемешивания определяют по однородности смеси.

Нагревание масел при приготовлении рабоче-консервационных масел не производят, если однородность смеси обеспечивается механическим перемешиванием или другими методами.

1.4. Перед консервацией внутренних поверхностей по возможности полностью сливают рабочие масла из картеров и масляных систем.

1.5. Слой масла после нанесения должен быть сплошным, без воздушных пузырей и инородных включений. Дефекты устраняются повторным нанесением масла.

1.6. Консервационные смазки наносят на поверхность в расплавленном состоянии при температуре 80 - 140°С погружением, распылением или кистью (тампоном). При этом оптимальная температура нанесения 80 - 100°С. Нагревание смазок свыше 140°С не допускается.

1.7. Слой смазки после нанесения должен быть равномерным, без подтеков, воздушных пузырей, инородных включений.

Дефекты устраняются повторным нанесением смазки.

1.8. При нанесении смазок погружением консервируемые поверхности (или изделия) должны быть высушены с целью удаления влаги из зазоров, пор и т. п. (например, путем погружения в ванну с любым маловязким маслом).

Допускается предварительную сушку изделий не производить, если первый слой смазки наносится при температуре 110 - 120°С.

2. Консервация противокоррозионной бумагой.

2.1. Для консервации противокоррозионной бумагой применяют один из следующих способов:

а) обертывание изделий по одному или по несколько штук (в зависимости от размеров и конфигурации) так, чтобы бумага закрывала изделие со всех сторон с перекрытием швов на 5 - 6 см;

б) укладывание мелких изделий в транспортную тару, выложенную упаковочным материалом и противокоррозионной бумагой;

в) размещение листов или жгутов противокоррозионной бумаги между отдельными изделиями или его частями, помещенными в транспортную тару, выложенную упаковочными материалами;

г) обертывание отдельных частей крупногабаритных сложных изделий;

д) помещение противокоррозионной бумаги внутри изделий при их герметизации.

2.2. При консервации изделий противокоррозионной бумагой, имеющей наружное покрытие из полиэтилена или фольги, допускается исключить дополнительное использование упаковочных материалов.

Приложение 9  
к Инструкции по организации и  
обеспечению хранения военного  
имущества (имущества  
продовольственной службы) на  
центральных, региональных,  
флотских и войсковых складах  
Вооруженных Сил  
Республики Казахстан

### **Порядок консервации изделий методом статического осушения воздуха**

1. Метод заключается в изоляции изделий от окружающей среды с помощью упаковочных материалов или использования загерметизированного корпуса (кожуха, картера, отсека и т. п.) самих изделий с последующим осушением воздуха в изолированном объеме влагопоглотителем (силикагелем).

2. Норму закладки силикагеля при консервации герметичных объемов изделий устанавливают из расчета  $1 \text{ кг/м}^3$ .

3. Относительную влажность воздуха в объеме упаковки контролируют специальными приборами, индикаторами влажности или весовым способом (по контрольной навеске).

4. Для осушения воздуха в изолированном объеме применяют мелкопористый технический силикагель.

Масса доли влаги в силикагеле (показатель потерь при высушивании) перед применением не должна превышать 2%.

Сушка силикагеля, определение массы доли влаги (потери при высушивании) и инструкцию хранения.

5. Перед помещением силикагеля внутрь изолированного объема его расфасовывают в мешочки или матрацы (секционные мешки).

Масса отдельного мешочка с силикагелем не должна превышать 1 кг, масса матраца - 16 кг.

6. Форма мешочков и матрацев должна обеспечивать возможно большее отношение поверхности к объему.

Для исключения пыления силикагеля внутрь мешочков помещают микалентную бумагу.

7. Мешочки и матрацы с силикагелем не должны касаться поверхности изделий. Если этого избежать нельзя, под мешочки и матрацы подкладывают упаковочный материал.

8. Для контроля за относительной влажностью внутри изолированного объема помещают патрон-индикатор или индикатор влажности с силикагелем-индикатором, которые размещают внутри изолированного объема вблизи мешочков с силикагелем в удобном для наблюдения участке.

Синий и фиолетовый цвет силикагеля-индикатора указывает на допустимую величину относительной влажности воздуха внутри изолированного объема. При розовом цвете силикагеля-индикатора необходимо вскрыть чехол и заменить силикагель-индикатор и силикагель-влагопоглотитель.

Допускается применять другие методы контроля.

Приложение 10  
к Инструкции по организации и  
обеспечению хранения военного  
имущества (имущества  
продовольственной службы) на  
центральных, региональных,  
флотских и войсковых складах  
Вооруженных Сил  
Республики Казахстан

### **Перечень материалов и ориентировочные нормы их расхода при переконсервации (консервации) полевых технических средств приготовления пищи**

Наименование материалов	Назначение материалов	Ед. изм.	Норма расхода материалов				Примеч.
			ПАК-200	КП-125 (130)	ПП-40	КО-75	
	Консервация наружных неокрашенных поверхностей и открытых резьбовых						

1. Смазка консервационная ПВК ГОСТ 19537-83 (аналог)	соединений кухня, а также инструмент а и принадлежностей, не соприкасающихся в процессе эксплуатации и с пищевыми продуктами	кг	0,80	0,8	0,85	00,2	
2. Смазка графитная УССА ГОСТ 3333-80 (аналог)	Консервация рессор, ступиц колес и крюков транспортных прицепов	кг	-	0,4	0,4	-	
3. Масло вазелиновое медицинское ГОСТ 3164-78 (аналог)	Консервация пищеварочных котлов, кухонного инвентаря и посуды, неокрашенных (внутренних поверхностей), соприкасающихся с пищевыми продуктами	кг	0,6	0,6	0,8	0,3	
4. Масло консервационное К-17 ГОСТ 10877-76 (аналог)	Консервация внутренних поверхностей топливных систем	кг	0,5	0,45	0,45	0,35	
	Консервация алюминиевых, дюралюминиевых, оцинкованных или из						

5. Масло веретенное АУП ГОСТ 2468-2014 (аналог)	нержавеющей стали поверхностей, а также различного инвентаря и принадлежностей, технических средств, изготовленных из указанных материалов (ведра, рукамошник и, моечные ванны и т.п.)	кг	0,5	,0,45	0,45	0,35	
6. Масло МТ-16П ГОСТ 6360-2020 (аналог)	Для заполнения масляных рубашек котлов для вторых блюд	кг	20	-	5	4,8	
7. Олифа натуральная ГОСТ 7931-76 (аналог)	Покрытие внутренних деревянных поверхностей продуктовы х шкафов и ящиков кухонь	кг	0,5	-	-	-	
8 . Дизельное топливо ГОСТ 32511-2013	Промывка топливной системы	кг	10	10	10	10	
9 . Бензин-растворитель Уайт-спирит (Нефрас) ГОСТ 3134-78 (аналог)	Обезжиривание поверхностей	кг	3,0	2,5	2,5	0,5	
10. Моющее средство	Очистка (мытьё) поверхностей котлов и кухонного инвентаря	кг	0,5	0,5	0,5	-	

типа "Посудомой"	от старых смазок и масел, грязи и пыли						
11.Эмаль ХВ-518 перхлорвиниловая защитного цвета (аналог)	Для частичной или полной окраски наружных поверхностей кухонь рам транспортных (прицепов, ящиков для принадлежностей и продовольствия, кузовов)	кг	1,1	-	-	0,3	
12.Грунт ГФ-021 (аналог)	Для предварительного покрытия поверхности под эмалью ХВ-518	кг	0,7	0,7	0,7	0,3	
13.Эмаль пентафталева защитного цвета (аналог)	Для частичной или полной окраски (поверхности кухонь)	кг	1,1	0,8	0,8	0,3	
14. Эмаль КО-828 кремнийорганической	Для окраски поверхностей жарочных шкафов и тепловых блоков всех видов кухонь	кг	-	0,1	0,1	0,2	Эмаль наносится без грунтовки
15. Пудра алюминиевая	Применяется в качестве пигмента при смешивании с эмалью, лаком и защитного покрытия от коррозии при	кг	-	0,1	-	-	

	смешивании клея с алюминиев ой пудрой				0,1		
16. Тальк молотый	Покрытие мелких резинотехн ических изделий при хранении: резиновых шлангов, уплотнител е крышек котлов и кипятильни ков, камер внутри покрышек и т.д.	кг	0,04	0,04	0,04	0,02	
17. Бумага шлифоваль ная	Зачистка поверхносте й , пораженных коррозией и снятие с поврежденн ых участков лакокрасоч ного покрытия	м <sup>2</sup>	27	28	28	16	
18. Бумага парафиниро ванная	Обертка инструмент ов , запасных частей, законсервир ованных маслами и смазками	дм <sup>2</sup>	45	53	53	50	
19. Лак пентафтале вый	Д л я предохране ния автомашин и других резинотехн ических изделий от старения п р и хранении	кг	-	0,6	0,6	-	
	Восстановл ение						

20. Лента изоляционная	поврежденных мест электропроводки	кг	0,1	0,05	0,05	-	
21. Шпагат простой	Для обвязывания изделий, законсервированных бумагой парафинированной	м	5,0	3,0	3,0	2,0	
22. Ветошь обтирочная	Очистка поверхности от пыли, грязи, масел и смазок	кг	2,65	1,1	1,1	0,65	

Приложение 11  
к Инструкции по организации и обеспечению хранения военного имущества (имущества продовольственной службы) на центральных, региональных, флотских и войсковых складах Вооруженных Сил Республики Казахстан

### Периодичность осмотра техники должностными лицами воинской части

Должностное лицо, проводящее осмотр	Периодичность осмотра	Объем техники, подлежащей осмотру, %
Начальник склада (кладовщик)	Не реже одного раза в месяц	100
Начальник продовольственной службы	Не реже одного раза в месяц	50
Заместитель командира по тылу	Не реже одного раза в три месяца	25
Командир	Не реже двух раз в год	По личному плану

Приложение 12  
к Инструкции по организации и обеспечению хранения военного имущества (имущества продовольственной службы) на центральных, региональных, флотских и войсковых складах Вооруженных Сил Республики Казахстан

### Сроки технического обслуживания техники продовольственной службы

	Сроки проведения технического обслуживания при длительном хранении	
Вид технического обслуживания		

	В хранилище	На открытых площадках или под навесом
Техническое обслуживание №1 (ТО – 1х)	1 раз в год	2 раза в год
Техническое обслуживание №2 (ТО – 2х)	1 раз в 2 года	1 раз в год
Регламентированное техническое обслуживание (РТО)	1 раз в 6 лет	1 раз в 3 года

Приложение 13  
к Инструкции по организации и обеспечению хранения военного имущества (имущества продовольственной службы) на центральных, региональных, флотских и войсковых складах Вооруженных Сил Республики Казахстан  
Форма

### Карточка хранения техники

Подразделение (отдел) \_\_\_\_\_ Хранилище \_\_\_\_\_

Наименование техники продовольственной службы \_\_\_\_\_

№ \_\_\_\_\_

Завод-изготовитель \_\_\_\_\_

Дата поступления на хранение \_\_\_\_\_

Учтено по \_\_\_\_\_

(указать, по какому документу)

### Техническое обслуживание техники продовольственной службы при хранении

Дата	Выполненная Работа	Подпись выполнявшего работу	Подпись проверившего и принявшего работу

Командир (начальник) \_\_\_\_\_

(воинское звание, подпись)

Заведующий хранилищем \_\_\_\_\_ (подпись)

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

Учет технического обслуживания ведут по формуляру (паспорту) на каждый вид техники, в котором в разделе "Учет технического обслуживания" записывают сведения:

дата проведения технического обслуживания;

вид технического обслуживания;

замечания о техническом состоянии;

должность, фамилия и подпись ответственного лица.

Выявленные при осмотрах, опробовании и техническом обслуживании неисправности материальной части техники подлежат устранению в соответствии с требованиями, изложенными в разделе "Порядок проведения ремонта, сдачи техники в ремонт и выдачи из ремонта" Инструкции по организации эксплуатации и ремонта техники продовольственной службы.

Технику, прошедшую осмотр, опробование или техническое обслуживание и приведенную в исправное состояние, направляют для использования по назначению или на дальнейшее длительное хранение.

Приложение 14  
к Инструкции по организации и обеспечению хранения военного имущества (имущества продовольственной службы) на центральных, региональных, флотских и войсковых складах Вооруженных Сил Республики Казахстан

### Сроки хранения основных продуктов

№ п/п	Наименование продовольствия	Сроки хранения	Примечание
1	сухарей армейских и галет составляет	24 месяца	
2	крупа пшеничная	8 месяцев	
3	крупа гречневая, ячневая, манная	18 месяцев	
4	макаронные изделия	12 месяцев	
5	крупа рисовая	12 месяцев	
6	консервы мясные	72 месяцев	
7	к о н с е р в ы мясорастительные	24 месяцев	
8	сахар - песок, рафинад	72 месяцев	
9	фрукты сушеные	6 месяцев	
10	чай, черный байховый в пачках	8 месяцев	
11	лавровый лист	12 месяцев	
12	пайки сухие	12 месяцев	

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