

Об утверждении натуральных норм продовольствия, оборудования и столово-кухонной посуды органов внутренних дел, учебных заведений, лечебных учреждений, служебных животных Министерства внутренних дел Республики Казахстан

Утративший силу

Постановление Правительства Республики Казахстан от 6 августа 2007 года N 677. Утратило силу постановлением Правительства Республики Казахстан от 4 февраля 2016 года № 53

Сноска. Утратило силу постановлением Правительства РК от 04.02.2016 № 53 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

Примечание РЦПИ.

В соответствии с Законом РК от 29.09.2014 г. № 239-V ЗРК по вопросам разграничения полномочий между уровнями государственного управления см. приказ Министра внутренних дел РК от 01.10.2015 г. № 800.

В соответствии со статьей 71 Бюджетного кодекса Республики Казахстан Правительство Республики Казахстан **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить прилагаемые натуральные нормы продовольствия, оборудования и столово-кухонной посуды органов внутренних дел, учебных заведений, лечебных учреждений, служебных животных Министерства внутренних дел Республики Казахстан.

2. Установить, что закуп продовольствия, оборудования и столово-кухонной посуды осуществляется за счет и в пределах средств, предусмотренных в государственном бюджете на соответствующий финансовый год.

3. Настоящее постановление вводится в действие со дня подписания.

Премьер - Министр

Республики Казахстан

У т в е р ж д е н ы

п о с т а н о в л е н и е м

Р е с п у б л и к и

о т 6 а в г у с т а 2007 г о д а N 677

П р а в и т е л ь с т в а

К а з а х с т а н

**Н а т у р а л ь н ы е н о р м ы
п р о д о в о л ь с т в и я , о б о р у д о в а н и я и с т о л о в о - к у х о н н о й п о с у д ы**

органов внутренних дел, учебных заведений, лечебных учреждений, служебных животных Министерства внутренних дел Республики Казахстан

**Натуральная норма 1
продовольственного пайка курсантов и слушателей учебных заведений Министерства внутренних дел Республики Казахстан**

N п/п	Наименование продуктов	Грамм на 1 чел. в сутки
1	2	3
1	Мука пшеничная первого сорта (обогащенная)	100
2	Хлеб пшеничный из обогащенной муки первого сорта	400
3	Хлеб из муки пшеничной второго сорта	350
4	Макаронные изделия	40
5	Крупа разная	98
6	Картофель свежий	510
7	Капуста	130
8	Лук	65
9	Морковь	95
10	Огурцы	30
11	Томаты	40
12	Свекла	40
13	Паста томатная	6
14	Сок овощной	25
15	Кетчуп	5
16	Фрукты свежие	150
17	Сок плодово-ягодный	25
18	С у х о ф р у к т ы и л и кисель порошок	3 0 10
19	Сахар	80
20	Мясо говядины первой категории	250
21	Колбаса полукопченая	15
22	Субпродукты первой категории (печень)	4
23	Рыба свежая (сазан, сом, карп, судак)	120
24	Молоко коровье	200
25	Сметана	20
26	Творог	30
27	Сыр сычужный	35
28	Масло коровье	35
29	Яйца куриные*	5
30	Масло растительное	28

31	Маргарин столовый	7
32	Чай	2
33	Кофе натуральный или какао порошок	1 2
34	Соль пищевая йодированная	20
35	Дрожжи	0,3
36	Лавровый лист	0,2
37	Перец молотый	0,3
38	Горчичный порошок	0,3
39	Уксус	2
40	Поливитаминовый препарат, (декабрь-май) грамм/драже	0,6/1

* единица измерения яиц куриных в штуках, выдается 5 штук в неделю

П р и м е ч а н и е .

По данной норме обеспечиваются:

- 1) курсанты и слушатели учебных заведений Министерства внутренних дел, получающие стипендию;
- 2) лица рядового и младшего начальствующего состава органов внутренних дел, находящиеся на казарменном положении в период прохождения первоначальной подготовки в училище Министерства внутренних дел.

Н а т у р а л ь н а я н о р м а 2 продовольственного пайка больных, находящихся на излечении или обследовании в медицинских учреждениях органов внутренних дел, учебных заведений Министерства внутренних дел Республики Казахстан

N п/п	Наименование продуктов	Количество на 1 чел. в сутки, в граммах
1	2	3
1	Мука пшеничная первого сорта	100
2	Хлеб пшеничный из обогащенной муки первого сорта	450
3	Хлеб из муки пшеничной второго сорта	100
4	Макаронные изделия	30
5	Крупа разная	88
6	Картофель свежий	550
7	Капуста	100
8	Лук	70
9	Морковь	90
10	Огурцы	30
11	Томаты	30

12	Свекла	40
13	Паста томатная	6
14	Сок овощной	50
15	Фрукты свежие	200
16	Сок плодово-ягодный	50
17	С у х о ф р у к т ы и л и кисель порошок	2 0 10
18	Варенье	5
19	Сахар	70
20	Мясо говядины первой категории	240
21	Мясо птицы	56
22	Субпродукты первой категории (печень)	4
23	Рыба свежая (сазан, сом, карп, судак)	120
24	Молоко коровье	400
25	Сметана	20
26	Творог	30
27	Сыр сычужный	30
28	Масло коровье	45
29	Яйца куриные*	1
30	Масло растительное	25
31	Маргарин столовый	10
32	Чай	2
33	К о ф е н а т у р а л ь н ы й и л и какао порошок	1 2
34	Соль пищевая йодированная	20
35	Дрожжи	1
36	Лавровый лист	0,2
37	Перец	0,3
38	Горчичный порошок	0,3
39	Крахмал картофельный	5
40	Уксус	2
41	Поливитаминный препарат "Ветерон", г/драже (декабрь-май)	0,6/1

* единица измерения яиц куриных в штуках

Н а т у р а л ь н а я н о р м а 3

дополнительного пайка доноров

N п/п	Наименование продуктов	Количество на 1 чел. в сутки, в граммах
1	Мука пшеничная обогащенная первого сорта	10
2	Хлеб из муки пшеничной второго сорта	300

3	Хлеб пшеничный из обогатщенной муки первого сорта	100
4	Крупа разная	20
5	Макаронные изделия	20
6	Мясо говядины первой категории	200
7	Рыба, сельдь (сазан, сом, карп, судак)	30
8	Масло коровье	40
9	Молоко коровье	300
10	Сыр	30
11	Сахар	35
12	Чай	0,3
13	Какао (порошок)	4
14	Шоколад	15
15	Картофель	200
16	Капуста	100
17	Свекла	30
18	Морковь	50
19	Лук	20
20	Фрукты свежие	350
21	Фрукты сушеные	20

П р и м е ч а н и е

1. По данной норме в виде питания за счет государства выдавать сотрудникам органов внутренних дел и гражданскому персоналу в день дачи крови независимо от обеспечения их продовольственным пайком по основным нормам. Продукты по данной норме донорам могут выдаваться на руки.

2. При выдаче донорам продуктов на руки, приготовление и выдача сладкого чая с хлебом по данной норме до взятия крови являются обязательными.

Н а т у р а л ь н а я н о р м а 4 **сухого пайка сотрудников подразделений специального назначения Министерства внутренних дел Республики Казахстан**

№ п/п	Наименование продуктов	Количество на 1 чел. в сутки, в граммах
1	Галеты из муки пшеничной обойной или муки пшеничной второго сорта	300
2	Консервы мясные в ассортименте	340
3	Консервы мясорастительные в ассортименте	680
4	Сахар рафинад дорожный	180
5	Чай	3
6	Салфетки бумажные шт.	3

П р и м е ч а н и е

1. При комплектовании сухого пайка без галет выдавать вместо 300 грамм галет второго сорта - 400 грамм хлеба из муки пшеничной первого сорта.

2. При проведении мероприятий по охране общественного порядка, обеспечению общественной безопасности вне месте постоянной дислокации, а так же в других случаях, когда не представляется возможным готовить горячую пищу, обеспечивать сухим пайком привлеченный личный состав органов внутренних дел. При этом питание сухим пайком не должно превышать трое суток.

Н а т у р а л ь н а я н о р м а 5 замены продуктов при выдаче продовольственных пайков сотрудникам органов внутренних дел Республики Казахстан

N п/п	Наименование продуктов	Количество, грамм		
		заменяе- мого продукта	продукта замени- теля	кроме того, заменять по пунктам номера
1	2	3	4	5
1	Хлеб из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки первого сорта* заменить:	100	-	-
	сухарями из муки ржаной обдирной, пшеничной обдирной второго сорта	-	60	-
	галетами простыми из муки пшеничной обдирной и второго сорта	-	60	-
	мукой ржаной обдирной	-	42	-
	мукой пшеничной первого сорта	-	28	-
	хлебцами хрустящими	-	80	-
	хлебом из муки пшеничной второго сорта	-	95	2
	хлебом белым из муки пшеничной первого сорта	-	90	2
2	Хлеб белый из муки пшеничной первого сорта* заменить:	100	-	-
	сухарями из муки пшеничной первого сорта	-	65	-
	мукой пшеничной первого сорта	-	75	-
	галетами простыми из муки пшеничной первого сорта	-	65	16
	галетами, улучшенными с жиром	-	35	-
	вафлями	-	55	16

	батонами простыми и нарезными из муки пшеничной первого сорта	-	95	-
	хлебом из муки пшеничной высшего сорта	-	55	-
	хлебом из муки пшеничной второго сорта	-	105	1
3	Муку пшеничную первого сорта** заменить:	100	-	-
	рисом	-	100	4
	макаронными изделиями	-	100	4
	крупой манной	-	100	-
4	К р у п у р а з н у ю * *	100	-	-
	крупями, не требующими варки	-	100	
	рисом	-	100	3
	макаронными изделиями	-	100	3
	концентратами крупяными, крупно-овощными и овощными	-	100	-
	мукой пшеничной второго сорта	-	100	-
	консервами "Соевые бобы в томатном соусе"	-	200	-
	картофелем свежим	-	500	5
	картофелем натуральным-полуфабрикатом консервированным (включая заливку)	-	500	-
	овощами свежими	-	500	5
	овощами квашеными и солеными	-	500	5
	картофелем и овощами сушеными, пюре картофельным сухим, картофельной крупкой, картофелем и овощами сублимационной сушки	-	100	-
	консервами овощными и бобовыми натуральными и маринованными (включая заливку)	-	500	-
	консервами овощными первых обеденных блюд без мяса	-	375	-
	консервами овощными заправочными	-	250	-
	консервами овощными закусочными	-	375	9, 18
5	Картофель, овощи свежие, квашеные соленые** заменить:	100	-	4
	луком репчатым**	-	100	-
	луком репчатым сушеным или сублимационной сушки**	-	10	-
	луком зеленым (перо)**	-	200	-

	чесноком	-	50	-
6	Дрожжи прессованные заменить:	100	-	-
	дрожжами сушеными	-	50	-
7	Мясо говядины, свинины, баранины * * заменить:	100	-	-
	мясными блоками на костях	-	100	-
	мясными блоками без костей	-	80	-
	верблюжатиной	-	100	-
	субпродуктами первой категории (в том числе печени)	-	100	-
	субпродуктами второй категории	-	300	-
	мясом птицы потрошенной	-	100	-
	мясом птицы полупотрошенной и непотрошенной	-	120	-
	мясом сублимационной сушки и тепловой сушки	-	33	-
	колбасой вареной и сосисками (сардельками)	-	80	8
	мясокопченностями (ветчина, грудинка, рулеты, колбаса копченая)	-	60	8
	консервами мясными разными	-	75	-
	консервами из птицы с костями	-	100	-
	рыбой (в охлажденном, мороженом и соленом виде без головы)	-	150	9, 12
	консервами рыбными разными	-	120	9
	сыром сычужным твердым	-	46	8, 12
	сыром плавленым	-	72	12
яйцами куриными***	-	2	12, 13	
8	Колбасу сырокопченую заменить:	100	-	-
	фаршем колбасным	-	125	-
9	Рыбу (в охлажденном, замороженном и соленом виде, потрошеную без головы) заменить:	100	-	7, 12
	сельдью соленой и копченой с головой	-	100	-
	рыбой всех видов и семейств с головой, независимо от состояния разделки	-	130	-
	рыбой копченой и вяленой	-	75	-
	рыбным филе	-	70	-
	рыбой сушеной и рыбой сублимационной сушки	-	33	-

	сельдью соленой без головы, независимо от состояния разделки	-	85	-	
	консервами рыбными разными	-	80	7	
	консервами овощными закусочными	-	120	4, 19	
10	М а с л о к о р о в ь е заменить:	100	-	11, 12	
	маслом консервным стерилизованным	-	100	-	
	концентратом масла сухого	-	70	-	
11	Жиры животные топленые, м а р г а р и н заменить:	100	-	-	
	маслом коровым****	-	67	-	
	маслом растительным	-	100	-	
	жиром-сырцом	-	130	-	
12	Молоко коровье***** заменить:	100	-	19	
	молоком цельным сухим, сухой простоквашей и кисломолочными продуктами сублимационной сушки	-	15	-	
	молоком цельным сгущенным с сахаром	-	20	-	
	молоком сгущенным стерилизованным без сахара	-	30	-	
	кофе натуральным или какао со сгущенным молоком и сахаром	-	20	-	
	кисломолочными продуктами (кефиром, простоквашей, ацидофилином)	-	100	-	
	сливками	-	20	-	
	сметаной	-	20	-	
	сметаной сухой	-	10	-	
	творогом	-	30	-	
	маслом коровым	-	5	-	
	маслом коровым топленным	-	5	-	
	сыром сычужным твердым	-	12	7, 8	
	сыром плавленным	-	18	7	
	яйцами куриными, шт.	-	0,5	7, 13	
	сливками, сгущенными с сахаром	-	20	-	
	брынзой	-	24	-	
	рыбой (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошеной без головы*****	-	60	7, 9	
	13	Яйца куриные*** заменить:	1	-	7, 12
		порошком яичным	-	15	-

	меланжем яичным	-	50	-
14	Сахар заменить:	100	-	-
	карамелью	-	50	-
	вареньем, джемом, повидлом	-	140	18
	мармеладом	-	130	-
	печеньем	-	100	16
	вафлями	-	100	2, 16
	халвой	-	120	15
	пастилой	-	120	-
15	Шоколад заменить:	100	-	-
	какао-порошком	-	150	22
	кофе натуральным или какао со сгущенным молоком и сахаром	-	200	-
	кофе натуральным	-	150	-
	медом	-	165	-
	сладкой плиткой	-	160	-
	халвой	-	150	14
16	Печенье заменить:	100	-	-
	галетами простыми, баранками	-	100	2
	вафлями	-	85	2
17	Томатную пасту заменить:	100	-	-
	томат-пюре	-	200	-
	соусом томатным	-	150	-
	соком томатным, помидорами свежими	-	500	-
	кетчупом	-	150	-
18	Фрукты свежие заменить:	100	-	-
	ягодами свежими	-	100	-
	апельсинами, мандаринами	-	100	-
	арбузами	-	300	-
	дынями	-	200	-
	фруктами сушеными	-	20	20
	фруктами и ягодами сублимационной сушки	-	20	-
	компотами консервированными*****	-	50	-
	соками плодовыми и ягодными натуральными*****	-	100	19
	соками концентрированными плодовыми и ягодными с			

	содержанием сухих веществ не менее 50 %	-	20	-
	соками сублимационной сушки	-	18	-
	напитками фруктовыми	-	130	-
	экстрактом плодовым и ягодным	-	10	-
	вареньем, джемом, повидлом	-	17	14
	концентратом киселя на плодовых и ягодных экстрактах	-	30	21, 25
19	Соки плодовые и ягодные натуральные заменить:	100	-	-
	консервами овощными закусочными	-	50	4, 9
	лимонной кислотой	-	0,5	-
	сахаром	-	15	-
	соком томатным, овощным	-	300	-
	молоком коровьим	-	100	12
20	Фрукты сушеные заменить:	100	-	18
	сахаром	-	75	-
	чаем	-	3	-
21	Концентрат киселя на плодовых и ягодных экстрактах заменить:	100	-	18, 25
	сахаром	-	50	-
	чаем	-	2	-
22	Кофе натуральный заменить:	100	-	15
	кофе растворимый	-	40	-
	кофейным напитком	-	200	-
	какао порошком	-	200	15
	чаем черным байховым первого сорта*****	-	100	23
23	Чай черный байховый заменить:	100	-	-
	чаем растворимым	-	80	-
	кофейным напитком	-	800	22
24	Горчичный порошок заменить:	100	-	-
	горчицей готовой	-	600	-
25	Крахмал картофельный заменить:	100	-	-
	концентратом киселя на плодовых и ягодных экстрактах	-	100	18, 21
	картофелем свежим*****	-	500	4, 5

26	Уксус спиртовой натуральный	100	-	-
	заменить: уксусной эссенцией	-	5	-
27	С о е в ы й продукт	100	-	-
	заменить: картофелем свежим	-	250	-
	крупой перловой	-	150	-
	крупой овсяной	-	150	-
	крупой пшеничной	-	150	-

* продукты в пределах пункта разрешается заменять между собой и проводить обратную замену в указанных соотношениях

** запрещается обратная замена

*** единица измерения яиц куриных, в штуках

**** разрешается только прямая замена при лечебном питании

***** в связи с тем, что в торговой сети и продовольственной службе молоко учитывается и отпускается потребителям по объему, а не по массе, в настоящих нормах 100 куб. см. молока условно принято за 100 грамм

***** разрешается прямая и обратная замена, другие замены запрещены

***** сок плодовый и ягодный натуральный, компоты консервированные заменять концентратами киселя запрещается

***** разрешается прямая замена, другие замены запрещены

П р и м е ч а н и е .

Продукты, против которых в графе "Кроме того, заменить по пунктам номера" проставлены номера пунктов, разрешается заменять продукты в пределах указанного пункта в таком же порядке. Многоступенчатая замена запрещена.

Н а т у р а л ь н а я н о р м а б с п е ц и а л ь н ы х з а м е н

(разрешается только прямая замена)

По лечебному пайку

N п/п	Наименование продуктов	Количество, грамм		Для каких групп больных допускается замена
		заменяемого продукта	продукта-заменителя	
1	2	3	4	5
1	Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной первого сорта заменить:	100	-	Для всех категорий больных
	хлебом белым из муки пшеничной первого сорта	-	90	

	мукой пшеничной первого сорта	-	75	
	крупой манной	-	75	
	крупой разной	-	75	
2	Муку пшеничную первого сорта заменить:	100		Для всех категорий больных
	мукой пшеничной высшего сорта	-	95	
3	К р у п у р а з н у ю заменить:	100	-	Для всех категорий больных
	крупой манной	-	100	
4	Мясо говядины, свинины, баранины заменить:	100	-	Для всех категорий больных
	творогом	-	300	
5	Р ы б у заменить:	100	-	Для всех категорий больных
	творогом	-	200	
6	Масло растительное заменить:	100	-	Для всех категорий больных
	маслом коровьим	-	67	
7	Масло коровье и растительное заменить:	100	-	Для всех категорий больных
	жирами животными топлеными, маргарином	-	150	
8	Все продукты лечебного пайка заменить:	-	-	Для больных, нуждающихся № 0
	1) соками плодовыми и ягодными натуральными	-	250	
	крахмалом картофельным	-	10	
	чаем	-	2	
	сахаром	-	70	
	фруктами сушеными	-	20	
	маслом коровьим	-	5	
	2) соками плодовыми и ягодными натуральными	-	200	Для больных, нуждающихся № 0б
	крахмалом картофельным	-	10	
	сахаром	-	50	
	чаем	-	2	
	фруктами сушеными	-	80	
	крупой гречневой	-	40	
	рисом	-	40	
	крупой манной	-	40	
	вареньем	-	30	
	хлебом белым из муки пшеничной первого сорта	-	100	

	3) соками плодовыми и ягодными натуральными	-	200		
	крахмалом картофельным	-	10		
	чаем	-	2		
	сахаром	-	70		
	фруктами сушеными	-	20		
	крупой гречневой, манной	-	40		
	молоком коровьим	-	100	Д л я больных, нуждающихся Н 0в	
	яйцами куриными*	-	1		
	маслом коровьим	-	5		
	картофелем	-	100		
	морковью	-	100		
	свеклой	-	100		
	яблоками свежими	-	300		
	вареньем	-	30		
	хлебом белым из муки пшеничной первого сорта	-	20		
9	Хлеб белый из муки пшеничной первого сорта	400	-		Д л я больных, страдающих, диабетом
	крупу манную, рис и макаронные изделия	90	-		
	муку пшеничную первого сорта	10	-		
	сахар	70	-		
	в а р е н ь е заменить:	5	-		
	мясом	-	120		
	яйцами куриными*	-	3		
	творогом	-	80		
рыбой	-	100			
10	С а х а р заменить:	100	-	Д л я больных, страдающих диабетом	
	ксилитом пищевым	-	40		
	или сорбитом	-	40		
11	Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной первого сорта	100	-	Д л я больных в возрасте до 14 лет	
	хлеб белый из муки пшеничной первого сорта	200	-		
	крупу, рис и макаронные изделия	40	-		
	картофель и овощи	300	-		
	к о ф е н а т у р а л ь н ы й заменить:	0,5	-		
молоком коровьим	-	100			

творогом	-	50
соками плодовыми и ягодными натуральными	-	100

* единица измерения яиц куриных, в штуках

Н а т у р а л ь н а я н о р м а 7
кормления служебных животных органов внутренних дел,
учреждений Министерства внутренних дел Республики Казахстан

Раздел 1. Кормление лошадей

N п/п	Виды животных	Количество на одного животного в сутки, грамм		
		овес	сено	соль
1	Верховые и вьючные лошади	6000	7000	25
2	Обозные лошади	6500	8000	25
3	Жеребята:	-	-	-
	до 1 года	2000	3000	10
	от 1 года до 1,5 года	2500	4500	10
	от 1,5 года до 2 лет	3200	4900	10

П р и м е ч а н и е

1. Ежесуточно на подстилку для лошадей и жеребят выдавать 1,6 кг соломы.
2. Вместо указанного в данных нормах фуража выдавать для кормления на одну лошадь в сутки:
 - 1) при содержании на пунктах приема лошадей, полученных от поставщиков и при перевозках их наземным и водным транспортом: сена - 13 кг, соломы - 1,5 кг, а в период с 1 октября по 1 апреля при перевозках на расстояние свыше 1000 км - сена 15 кг, соломы - 1,5 кг;
 - 2) для штатных лошадей конно-спортивных команд: сена - 6 кг, овса - 5 кг, отрубей пшеничных - 1 кг, кукурузы дробленой - 1 кг, муки травяной - 1 кг, мелассы-патоки - 0,5 кг, льняного семени - 0,05 кг, подкормки витаминно-минеральной - 0,5 кг, соли - 0,05 кг.
3. Дополнительно к данным нормам выдавать на одну лошадь в сутки:
 - 1) для штатных лошадей конно-спортивных команд в период подготовки и проведения соревнований - 0,5 кг витаминно-минеральной подкормки;
 - 2) для лошадей, поступивших от поставщиков в подразделения ОВД на восполнение некомплекта, в течение первых трех месяцев пребывания - 1 кг сена;
 - 3) для больных лошадей в период подготовки пребывания в лечебно-ветеринарных учреждениях - 3 кг корнеплодов и 1 кг отрубей;
 - 4) в местах на высоте 1000 м и выше над уровнем моря - 1,5 кг овса;
 - 5) прикусочным лошадям - 1,5 кг сена.

Раздел 2. Суточное кормление служебных собак

--	--

N п/п	Наименование продуктов	Количество на одну собаку в сутки, грамм	
		взрослые собаки (сторожевые, патрульные, розыскные)	щенки до четырёхмесячного возраста
1	Крупа овсяная, пшено	600	300
2	Мясо второй категории или конина	400	200
	или мясные субпродукты второй категории	1000	500
3	Молоко коровье	-	500
4	Жиры животные	13	10
5	Картофель, овощи	300	100
6	Соль	15	10

П р и м е ч а н и е

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

2. Для больных собак по заключениям специалистов ветеринарной службы разрешается выдавать вместо 200 гр. крупы овсяной или пшена такое же количество риса.

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

- 1) для больных собак - 500 гр. молока;
- 2) для щенных сук - 100 гр. мяса второй категории или 250 гр. мясных субпродуктов второй категорий;
- 3) для кормящих сук (до отъема щенков) в питомниках - 100 гр. мяса второй категории или 250 гр. мясным субпродуктов второй категории, а также 500 гр. молока;

4) для собак, охраняющих вредные для их здоровья объекты - 500 гр. молока;

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

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

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

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

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

6. На подстилку выдавать для взрослой собаки 800 гр. и для щенков 400 гр.
с о л о м ы в с у т к и .

7. В пределах установленной суточной нормы кормления разрешается выдавать сухие корма типа "Pedigree", "Royal Canin", "Eucanuba" для служебных собак из расчета:

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

Н а т у р а л ь н а я н о р м а 8

**замены одних продуктов другими по кормлению служебных
животных органов внутренних дел Республики Казахстан***

Раздел 1. Кормление служебных собак

N п/п	Наименование продуктов	Количество, грамм	
		заменяемого продукта	продукта заменителя
1	Крупу овсяную или пшено заменить:	100	-
	отрубями пшеничными	-	150
	макаронными изделиями	-	100
2	Мясо второй категории заменить:	100	-
	мясными субпродуктами второй категории	-	250
	консервами мясными	-	80
	фаршем вареным из мясопродуктов второй категории	-	100
	кормом вареным для собак (мясорастительным):	-	-
	племенным собакам	-	1 4 0
	строевым собакам	-	130
3	кровяной мукой (с содержанием протеина не ниже 90 %):	-	-
	племенным собакам	-	1 0
	строевым собакам	-	8
3	Молоко коровье заменить:	100	-
	молоком цельным сухим	-	15

	молоком сушеным стерилизованным без сахара	-	30
4	Жиры животные топленые заменить:	100	-
	маргарином	-	100
	маслом растительным (рафинированным)	-	100
	жиром-сырцом	-	130
5	Картофель и овощи заменить:**	-	-
	крупой (овсяной, пшеном)	-	20

* замену продуктов производить по согласованию с ветеринарным врачом

** разрешается производить замену только в безовощной период

Раздел 2. Консервы мясорастительные для кормления служебных собак

N п/п	Блюда	Количество продуктов подлежащих удержанию за одну банку, грамм			
		мясо второй категории	мясные суб-продукты второй категории	крупы овсяная, пшено	жиры животные
1	Консервы мясо-растительные с мясом второй категории	88,0	-	94,0	2,0
2	Консервы мясо-растительные с субпродуктами второй категории	-	131,0	74,0	2,0

Раздел 3. Фураж для кормления лошадей

N п/п	Продукты, фураж	Количество, грамм	
		заменяемого продукта	продукта заменителя
1	Сено заменить:	100	-
	овсом, ячменем, кукурузой, отрубями	-	50
	пшеничным комбикормом брикетным	-	75
2	Овес заменить:	100	-
	ячменем	-	100
	кукурузой	-	100
	отрубями пшеничными	-	100
	отрубями овсяными	-	125
	жмыхом льняным, подсолнечным	-	по 100
	виконой джугарой	-	100
		-	100

с е н о м	-	2 0 0
комбикормом	-	150
(в брикетах)	полнорац	

П р и м е ч а н и е

Овес и сено могут быть заменены комбикормом, ячменем, кукурузой, отрубями, жмыхами, зеленой массой и др., согласно нормам замены основных видов фуража. Сено в летнее время заменяется свежескошенной зеленой травой и клевером из расчета 20-50 кг на одну голову. К заменяющим кормам лошадей надо приучать постепенно. Корма, заменяющие овес, как правило, следует начинать давать с 500 г., ежедневно увеличивая норму на 500 г. Порядок перевода лошадей с одного корма на другой устанавливается ветеринарной службой. Ячмень следует скармливать лошадям в дробленном или плющенном виде или предварительно замоченным в воде в течение 6-12 часов. Замена овса ячменем может производиться в объеме всей суточной дачи овса. Кукурузу перед дачей в корм рекомендуется дробить, плющить или размалывать в крупу мелкого помола (но не в муку). Такая подготовка кормов облегчает их усвоение. Замена овса кукурузой может производиться в размере не более половины суточной дачи.

Отруби рекомендуется давать слегка смоченными или перемешанными с увлажненной резкой из сена (сухие отруби, засыпанные в чистом виде, попадают в ноздри лошади при дыхании и раздражают верхние дыхательные пути). Смешивать отруби с овсом не следует, так как в этом случае лошадь плохо пережевывает или заглатывает их целиком.

Жмыхи, как и комбикорм, нужно предварительно размельчать на кусочки. Но, в отличие от комбикорма, необходимо дробить их мельче, чтобы величина кусочков была не более 1-2 см, (крупные куски жмыха могут вызвать временную непроходимость пищевода).

Полнорац

Полнорац

Наряду с традиционными кормами, такими, как сено и овес, в рационы лошадей включают комбикорма, сахарную свеклу, патоку, травяные гранулы,

брикеты, сенаж, силос, минеральные и витаминные смеси, белковые и другие добавки. Из концентрированных кормов лошадям помимо овса скармливают кукурузу, ячмень, рожь, отруби пшеничные, жмых. Отличным диетическим и вкусовым кормом, усиливающим моторику желудочно-кишечного тракта и послабляющее действующим на пищеварение, является патока. Взрослой лошади в день дают до 1,5 кг патоки, разведенной в 4-5 л воды, сдобривая ею грубые к о р м а .

Из сочных кормов для лошадей диетическим кормом считается морковь, норма скармливания которой может достигать 6-8 кг в день.

Н а т у р а л ь н а я н о р м а 9
имущества продовольственного обеспечения учебных заведений
Министерства внутренних дел

Раздел 1. Посуда, приборы и инвентарь для столовых
учебных заведений Министерства внутренних дел

N п/ п	Наименование имущества	Ед. изм	На 4-местный стол			
			о б щ а я столовая		с т о л о в а я стационара мед. пункта	
			к о л . п р е д - м е т о в	к о л . ч е л .	к о л . п р е д - м е т о в	к о л . ч е л .
1	2	3	4	5	6	7
1	Блюдца фарфоровые чайные	шт.	-	-	1	1
2	Вазы для хлеба	шт.	1	4	1	4
3	Вилки столовые	шт.	1	1	1	1
4	Кастриули глубокие:*		-	-	-	-
	емкостью 4 литра для первых блюд	шт.	1	4	-	-
	емкостью 2 литра для вторых и третьих блюд	шт.	2	4	-	-
5	Клеенка столовая: для обеденных столов**	метр	0,25	1	0,25	1
	для других нужд кухонь-столовых	метр	0,05	1	0,05	1
6	Кружки емкостью 210 куб. см	шт.	1	1	1	1
7	Ложки разливательные емкостью 0,2 литра*	шт.	1	4	-	-
8	Ложки столовые	шт.	1	1	1	1
9	Ложки чайные	шт.	1	1	1	1
10	Миски D-200 мм	шт.	1	1	1	1
	Тарелки глубокие D-240 мм	шт.	2	1	2	1
11	Ножи столовые	шт.	1	1	1	1

12	Подносы для подачи пищи	шт.	1	20	1	20
13	Подставки под кастрюли и чайники	шт.	2	4	9	4
14	Приборы стеклянные для воды (кувшин, два стакана, поднос и полоскательница стеклянная или фарфоровая)****	к-т	-	-	1	4
15	Салфетки бумажные из расчета на 1 день	шт.	2	1	2	1
16	Салфетки льняные для ваз с хлебом	шт.	1	4	1	4
17	Стаканы стеклянные выдувные для чая	шт.	1	1	1	1
	Кружки питьевые емкостью 0.4 литра*****	шт.	1	1	1	1
18	Стаканы (вазы) фарфоровые или пластмассовые для салфеток	шт.	1	4	1	4
19	Судки для специй (горчицы, перца, соли):					
	металлические 3-гнездные	к-т	1	4	1	4
	3-предметные в оправе и на подставках	к-т	1	4	1	4
20	Тарелки мелкие для вторых блюд D-200 мм***	шт	2	1	2	1
21	Тарелки мелкие D-175***		-	-	-	-
	для закусок	шт.	1	1	1	1
	для масла	шт.	1	4	1	4
	для сахара	шт.	1	4	1	4
22	Чайники емкостью 3 литра	шт.	1	6	1	6
23	Чайники для заварки чая	шт.	-	-	1	8

* при подаче пищи в мисках и тарелках кастрюли и ложки разливательные не в ы д а ю т с я

** для обеденных столов с гигиеническим покрытием клеенка столовая не в ы д а е т с я

*** на лагерный период в столовые для курсантов и слушателей взамен посуды стеклянной и фарфоровой выдаются хлебницы металлические, миски и тарелки (баранчики) из нержавеющей стали и тарелки алюминиевые диаметром 1 6 5 м м .

**** на каждую палату больных в стационаре, лазарете медицинского пункта выдается один прибор стеклянный для воды (кувшин-графин, два стакана, поднос и полоскательница стеклянная или фарфоровая)

***** дополнительно к норме на каждого курсанта и слушателя учебного МВД заведения выдаются одна кружка эмалированная емкостью 0,4 литра, одна ложка столовая алюминиевая

Раздел 2. Оборудование, посуда и инвентарь для кухонь и продовольственных столов

N п/п	Наименование имущества	Ед. изм.	Количество предметов на число довольствующихся							
			до 200 чел.	от 201 до 500 чел.	от 501 до 1000 чел.	свы- ше 1000 чел.	Д л я лазаретов			
							с дос- тав- кой гото- вой пищи	п р и постоян- н о м приготов- лении		свы- ше 50 чел.
4	5	6	7	8	9	10				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1. Оборудование										
1	Весы настольные обыкновенные п/н 10-20 кг. для продовольственных складов на каждое отдельное помещение (кладовую) хранения	шт.	1	1	1	1	-	-	-	
2	Весы настольные п/н 2-10 кг:									
	для кладовых кухонь	шт.	1	1	1	1	-	-	1	
	для разделочных помещений	шт.	1	2	3	4	-	1	1	
	для хлебобулочных изделий	шт.	1	1	1	1	-	1	1	
3	Весы товарные п/н 100-200 кг для кухонь	шт.	1	1	1	1	-	1	1	
4	Весы товарные п/н 500-1000 кг:									
	для продовольственных складов на каждое отдельное помещение (кладовую) хранения	шт.	1	1	1	1	-	-	-	
	для хлебобулочных изделий	шт.	1	1	1	1	-	-	-	
	для взвешивания скота	шт.	1	1	1	1	-	-	-	

5	Кипятильники непрерывного действия для приготовления кипятка:								
	для чая до 100 л.	шт.	2	2	-	-	-	1	1
	для мытья посуды и столовых приборов до 100 л.	шт.	2	2	-	-	-	1	1
6	Котлы пищеварочные газовые, паровые электрические:								
	100 л.	шт.	5	2	1	-	-	-	-
	160 л.	шт.	-	1	4	6	-	-	-
	250 л.	шт.	-	1	6	6	-	-	-
	для выварки костей (котлы емкостью 250-400 литров)	шт.	-	-	1	1	-	-	-
7	Картофелечистки:								
	на 150-200 кг/час	шт.	1	2	-	-	-	-	-
	на 350-400 кг/час	шт.	-	-	2	3	-	-	-
8	Маслоделители ручные	шт.	1	1	1	1	-	-	1
9	Машины для формовки и панировки котлет	шт.	-	-	-	1	-	-	-
10	Машины для резки вареных овощей	шт.	-	-	-	1	-	-	-
11	Машины универсальные для мясорыбных цехов	к-т	-	-	-	1	-	-	-
12	Машины универсальные для овощных цехов	к-т	-	-	-	1	-	-	-
13	Машины шинковальные	шт.	-	-	-	1	-	-	-
14	Машины посудомоечные:	шт.							
	на 2000 тарелок в час	шт.	-	-	1	1	-	-	-
	на 1000 тарелок в час	шт.	-	1	-	-	-	-	-
	на 500 тарелок в час	шт.	1	-	-	-	-	-	-
15	Мясорубки на 110-150 кг/час	шт.	-	1	1	-	-	-	-
16	Мясорубки ручные	шт.	1	1	1	1	-	2	2
17	Ножи рычажные для резки хлеба	шт.	1	1	1	1	-	1	1
18	Овощерезки - корнерезки	шт.	-	-	1	-	-	-	-
	Приводы универсальные с комплектами								

32	Тележки для сбора посуды	шт.	1	2	2	3	-	-	-
33	Буфеты кухонные	шт.	1	-	-	-	1	1	1
34	Ванны для холодной обработки продуктов	шт.	3	4	5	7	-	-	-
35	Ванны моечные металлические:								
	трехсекционные	шт.	1	1	2	3	1	1	1
	двухсекционные	шт.	1	1	1	2	-	1	1
	односекционные	шт.	2	2	2	3	-	1	1
36	Стол для переборки круп	шт.	1	1	1	1	-	-	-
37	Стол разделочный металлический:								
	для мясоразделочных	шт.	1	2	3	4	-	1	1
	для рыбразделочных	шт.	1	2	3	3	-	1	1
	для овощеразделочных	шт.	1	2	2	3	-	1	1
	для готовых изделий	шт.	1	2	2	2	-	-	-
38	Стол производственный для других нужд кухни-столовых	шт.	4	8	12	16	2	3	3
39	Стол обеденный с гигиеническим покрытием:								
	4-местные комплектами стульев	к-т	по числу посадочных мест в обеденном зале						
	10-местные комплектами стульев	к-т	по числу посадочных мест в обеденном зале в одну смену						
40	Стойки для подвески мясных туш	шт.	-	-	1	1	-	-	-
41	Колоды для разрубки мяса:								
	для кухонь	шт.	1	1	1	1	-	-	1
	для продовольственных складов	шт.	1	1	1	1	-	-	-
42	Стеллажи для хранения хлеба	шт.	1	2	3	4	-	1	1
43	Стеллажи металлические для хранения посуды	шт.	1	2	3	3	-	1	1
44	Сетка для окон и дверей	кв.м	По числу дверных и оконных проемов, подлежащих проветриванию						
45	Шкафы металлические сушильные	шт.	1	1	1	1	-	-	-
2. Кухонная посуда и инвентарь									
46	Бачки металлические с крышками, для пищевых отходов	шт.	1	2	3	5	1	1	1

47	Брезенты для продовольственных складов:								
	продовольственные 10х12 м	шт.	-	1	2	1	-	-	-
	бунтовые	к-т	-	-	-	1	-	-	-
48	Бочки стальные емкостью 200 л для масла растительного для продовольственных складов:								
	при ежемесячном получении масла	шт.	1	3	6	10	-	-	-
	при получении масла на квартал		2	6	12	20	-	-	-
49	Ведра оцинкованные:								
	для кухонь	шт.	2	3	5	8	1	2	2
	для продовольственных складов	шт.	1	2	2	3	-	-	-
50	Ведра эмалированные:								
	для кухонь	шт.	4	5	6	7	-	2	3
	для продовольственных складов	шт.	1	2	2	3	-	-	-
51	Вилки поварские котловые	шт.	1	1	2	3	-	1	1
52	Вилки транжирные	шт.	1	1	2	3	1	1	1
53	Кастрюли глубокие емкостью 2.0-10.0 литра:								
	эмалированные (нержавеющая сталь)	шт.	5	7	10	15	3	5	7
	алюминиевые	шт.	5	7	10	15	-	-	-
54	Кастрюли (сотейники) емкостью 10-15 литров с длинными ручками:								
	эмалированные (нержавеющая сталь)	шт.	2	3	3	5	-	1	1
	алюминиевые	шт.	2	3	3	5	-	-	-
55	Коробки-котлы наплитные из нержавеющей стали для приготовления диетических блюд	шт.	1	1	2	3	-	1	1
56	Котлы наплитные из нержавеющей стали для варки рыбы	шт.	1	1	2	3	-	1	1

69	Насосы ручные для масла растительного для продовольственных складов	шт.	1	1	1	1	-	-	-
70	Противни стальные	шт.	6	8	10	12	-	3	3
71	Психрометры или гигрометры для продовольственных складов на каждое отдельное помещение (кладовую) хранения	шт.	2	2	2	2	-	-	-
72	Рукомойники однососковые алюминиевые (при отсутствии водопровода):								
	для кухонь	шт.	1	2	2	-	1	1	1
	для продовольственных складов	шт.	1	1	1	2	-	-	-
73	Сковороды	шт.	6	8	10	12	-	3	-
74	Тазы круглые оцинкованные:								
	для рукомойников (см. п. 73)	шт.	2	3	3	5	1	1	1
	для других нужд кухонь	шт.	1	2	3	5	1	1	1
75	Тазы овальные оцинкованные	шт.	3	3	5	5	-	1	2
76	Табуретки-подставки металлические под котлы наплитные	шт.	2	3	4	5	-	1	2
77	Термометры складские для продовольственных складов на каждое отдельное помещение хранения	шт.	2	2	2	2	-	-	-
78	Топоры для разрубки мяса:								
	для кухонь	шт.	1	1	1	1	-	-	-
	для продовольственных складов	шт.	1	1	1	1	-	-	-
79	Фляги металлические емкостью 36-38 литров для молока	шт.	3	7	15	30	-	1	2
	Черпаки поварские емкостью 2 литра:								

80	из нержавеющей стали	шт.	2	3	4	5	-	-	1
	алюминиевые литые	шт.	2	3	4	5	-	-	-
81	Шумовки из нержавеющей стали	шт.	2	2	3	5	-	2	2
82	Цедилки (дуршлаги) алюминиевые емкостью 7.0 литра	шт.	2	2	3	4	-	1	1

* при отсутствии стационарного холодильника могут быть использованы холодильные сборные камеры общей емкостью не более 70 куб. метров.

3. Предметы снаряжения

N п/п	Наименование имущества	Норма на одного человека в штуках		
		котелки армейские	фляги армейские	чехлы к флягам армейские
1	Курсантам и слушателям, учебных заведений, училищ МВД РК	1	1	1
2	Рядовому и начальствующему составу училищ МВД РК	-	1	1

П р и м е ч а н и е

1. Фляги армейские и чехлы выдаются во временное пользование в необходимых случаях с последующим возвратом. Выдача производится по ведомости под личную расписку.

2. До выдачи в пользование и по возвращении фляги и чехлы хранятся на складе.

Н а т у р а л ь н а я н о р м а 1 0 оборудования и столово-кухонной посуды лечебных учреждений Министерства внутренних дел Республики Казахстан

Раздел 1. Посуда, приборы и инвентарь для столовых госпиталей, стационаров

N п/п	Наименование имущества	Ед. изм.	Количество предметов	На сколько человек
1	2	3	4	5
1	Блюда чайные	шт.	20	10
2	Вазы для фруктов	шт.	3	10
3	Вазы для хлеба	шт.	3	10
4	Вазы для цветов	шт.	1	12
5	Вилки столовые	шт.	11	10
6	Клеенка столовая:		-	-
	для обеденных столов*	м.	0,25	1

	для других нужд кухонь-столовых	м.	0,05	1
7	Кружки емкостью 210 куб. см.	шт.	20	10
8	Ложки столовые	шт.	11	10
9	Ложки чайные	шт.	11	10
10	Ножи столовые	шт.	1	10
11	Подносы для подачи пищи	шт.	1	20
12	Подставки под чайники	шт.	1	10
13	Приборы для воды (кувшин, два стакана, поднос и полоскательница)	к-т	1	40
14	Розетки	шт.	1	10
15	Салатники	шт.	1	10
16	Салфетки бумажные из расчета на 1 день	шт.	2	1
17	Салфетки льняные для ваз с хлебом и фруктами	шт.	1	4
	Скатерти полотняные*	шт.	3	4
19	Стаканы для чая:		-	-
	для лечебных учреждений общего типа	шт.	4	1
	для лечебных учрежде- ний специального назначения	шт.	6	1
20	Стаканы для салфеток	шт.	3	10
21	Судки для специй (горчицы, перца, соли):		-	-
	металлические 3-гнездные	к-т	1	10
	3-предметные в оправе и на подставках	к-т	1	10
22	Тарелки фарфоровые:		-	-
	глубокие D-240 мм	шт.	15	10
	мелкие D-240 мм	шт.	15	10
	мелкие D-200 мм	шт.	15	10
	мелкие D-175 мм	шт.	15	10
23	Чайники емкостью 3 литра	шт.	1	10
24	Электрические чайники	шт.	1	10
25	Микроволновая печь	шт	1	50

* для обеденных столов с гигиеническим покрытием клеенка (скатерть) столовая не выдается.

Раздел 2. Оборудование, посуда и инвентарь для кухонь и продовольственных складов

N п/п	Наименование имущества	Е д . изм.	Количество предметов на число довольствующихся (койко-мест)		
			до 100 человек	от 101 до 300 чел.	от 301 до 500 чел.
1	2	3	4	5	6
1. Оборудование					
1	Весы настольные п/н 10-20 кг. для продовольственных складов на каждое отдельное помещение (кладовую) хранения	шт.	1	1	1
2	Весы настольные п/н 2-10 кг:		-	-	-
	для кладовых кухонь	шт.	1	1	1
	для разделочных помещений	шт.	1	2	2
	для хлебобрезок	шт.	1	1	1
	для помещений готовых изделий	шт.	1	1	1
3	для кондитерских цехов	шт.	1	1	1
	Весы товарные п/н 100-200 кг для кладовых	шт.	1	1	1
4	Весы товарные п/н 500-1000 кг:		-	-	-
	для продовольственных складов на каждое отдельное помещение (кладовую) хранения	шт.	1	1	1
	для хлебобрезок		1	1	1
5	Кипятильники непрерывного действия для приготовления кипятка:				
	для чая до 100 л.	шт.	1	1	2
6	для мытья посуды и столовых приборов до 100 л.	шт.	1	2	4
	Котлы пищеварочные газовые, паровые, электрические:				
6	100 л.	шт.	3	3	6

	160 л.	шт.	-	3	-
	250 л.	шт.	-	-	3
7	Картофелечистки:				
	на 150-200 кг/час	шт.	-	1	-
	на 350-400 кг/час	шт.	-	-	1
8	Маслоделители	шт.	1	1	1
9	Машины для раскатки теста	шт.	-	-	1
10	Машины для резки вареных овощей	шт.	-	1	1
11	Машины посудомоечные на 500-1000 тарелок в час	шт.	-	1	1
12	Машины тестомесильные с дежами емкостью 140 литров	к-т	-	1	1
13	Мясорубки на 110-150 кг/час	к-т	-	2	2
14	Мясорубки ручные	к-т	2	1	1
15	Ножи рычажные для резки хлеба	к-т	1	1	1
16	Приводы универсальные с комплектами машин общего назначения	к-т	1	1	2
17	Приспособления для очистки рыбы	шт.	-	-	1
18	Хлеборезки	шт.	-	1	1
19	Плиты кухонные жарочной поверхности:				
	до 2 кв.м	шт.	1	2	-
	до 5 кв.м	шт.	-	-	1
20	Электромармитные прилавки 3-х конфорочные	шт.	-	1	1
21	Электромармитные прилавки стационарные	шт.	-	1	1
22	Сковороды электрические с чашами:				
	емкостью 30 литров	шт.	1	-	-
	емкостью 80 литров	шт.	-	1	1
23	Шкафы жарочные кондитерские	шт.	1	1	2
24	Холодильники стационарные на 5-10 тонн для продовольственных складов	шт.	-	1	1
25	Камеры холодильные для продовольственных складов объемом 6 куб. метров	шт.	3	-	-
26	Камеры холодильные для кухонь:				
	объемом 0,4 куб. метра	шт.	3	4	2

	объемом 0,6-0,8 куб. метра	шт.	-	1	4
	объемом 1,2-1,25 куб. метра	шт.	-	-	1
27	Холодильники бытовые	шт.	2	3	4
28	Электрополотенца	шт.	2	4	6
29	Тележки грузовые г/п 130-400 кг	шт.	-	1	2
30	Тележки для перевозки бочек	шт.	-	1	1
31	Тележки для наплитных котлов	шт.	-	1	2
32	Тележки для сбора посуды	шт.	1	2	3
33	Ванны для холодной обработки продуктов	шт.	3	4	6
	Ванны моечные:				
34	трехсекционные	шт.	1	2	3
	двухсекционные	шт.	1	1	2
	односекционные	шт.	1	1	1
35	Стол для переборки круп	шт.	-	1	1
	Стол разделочные металлические:				
36	для мясоразделочных	шт.	2	3	3
	для рыборазделочных	шт.	2	2	2
	для овощеразделочных	шт.	2	2	2
	для готовых изделий	шт.	2	3	4
	для кондитерских цехов	шт.	2	2	3
37	Стол производственные	шт.	5	10	15
38	Стол обеденные 4-местные с комплектами стульев	к-т	По числу посадочных мест в обеденном зале в одну смену		
	Стулья (колоды) для рубки мяса:				
39	для кухонь	к-т	1	1	1
	для продовольственных складов	к-т	1	1	1
40	Стеллажи для хранения хлеба	к-т	1	1	2
41	Стеллажи металлические для хранения посуды	к-т	1	1	2
42	Стеллажи металлические для кондитерских изделий	к-т	1	1	2
43	Сетка для окон и дверей	кв.м.	По количеству дверных оконных проемов, подлежащих проветриванию		
2. Кухонная посуда и инвентарь					

44	Бачки металлические с крышками для пищевых отходов	шт.	1	2	3
45	Бочки стальные емкостью 200 литров для масла растительного	шт.	1	1	2
40	Ведра оцинкованные	шт.	5	7	10
47	Ведра эмалированные	шт.	5	7	10
48	Вилки поварские котловые	шт.	2	2	2
49	Вилки транжирные	шт.	1	2	2
50	Кастрюли глубокие эмалированные (нержавеющая сталь) емкостью 2.0-10 литра	шт.	15	20	25
51	Кастрюли (сотейники) эмалированные (нержавеющая сталь) емкостью 8-15 литров с длинными ручками	шт.	2	4	6
52	Коробки - котлы наплитные из нержавеющей стали для приготовления диетических блюд	шт.	1	1	2
53	Котлы наплитные из нержавеющей стали 50-60 литров	шт.	5	8	12
54	Котлы наплитные из нержавеющей стали емкостью 20-50 литров	шт.	10	15	20
55	Ложки разливательные из нержавеющей стали:				
	емкостью 0,5-0,75 литра	шт.	5	8	10
	емкостью 0,2-0,25 литра	шт.	5	7	10
56	Ножи гастрономические	шт.	2	3	5
57	Ножи желобковые для чистки картофеля	шт.	3	5	7
58	Ножи консервные	шт.	2	3	4
59	Ножи кухонные общего назначения:				
	для обработки мяса	шт.	2	2	2
	для обработки рыбы	шт.	2	2	2
	для обработки овощей	шт.	2	2	2
	для резки масла	шт.	1	2	2
60	Ножи мясные для продовольственных складов	шт.	1	1	1
61	Ножи овощные (коренчатые)	шт.	2	3	5
62	Ножи	к-т	Один комплект на каждого штатного повара		

63	Ножи-секачи (рубаки)	шт.	1	1	1
64	Ножи хлебобрезные	шт.	2	3	4
65	Насосы ручные для масла растительного для продовольственных складов	шт.	1	1	1
66	Противни стальные	шт.	5	10	12
67	Психрометры или гигрометры для продовольственных складов на каждое отдельное помещение (кладовую) хранения	шт.	2	2	2
68	Сковороды	шт.	8	13	17
69	Тазы овальные оцинкованные	шт.	2	3	5
70	Термометры складские для продовольственных складов на каждое отдельное помещение хранения	шт.	2	2	2
71	Табуретки-подставки металлические под котлы наплитные	шт.	2	3	5
72	Топоры для разрубки мяса:				
	для кухонь	шт.	1	1	1
	для продовольственных складов	шт.	1	1	1
73	Фляги металлические емкостью 36-38 литров для молока	шт.	4	6	8
74	Черпаки поварские емкостью 2 литра:				
	из нержавеющей стали	шт.	2	3	4
75	Шумовки из нержавеющей стали	шт.	3	5	7
76	Цедилки (дуршлаг) алюминиевые емкостью 7,0 литра	шт.	2	3	5
77	Мешки тканевые для продовольственных складов	шт.	50	150	250

П р и м е ч а н и е

1. На каждое лечебное отделение больницы госпиталя, при приеме пищи больными непосредственно в этих отделениях выдаются:

весы настольные п/н 2-10 кг - 1 шт.

п е ч ь - 1 ш т .

кипяtilьники непрерывного действия - 1 шт.

д и с п е н с е р - 1 ш т .

плиты кухонные 1-2 комфорочные - 1 шт.

электромармитные прилавки 3-комфорочные - 1 шт.

электромармитные	прилавки		
стационарные	-	1	шт.
холодильники бытовые	-	1	шт.
ванны моечные 3-секционные	-	2	шт.
вазы стеклянные для цветов	-	1	шт.
вазы для фруктов	-	1	шт.
ведра оцинкованные	-	2	шт.
ведра эмалированные	-	3	шт.
кастрюли глубокие из нержавеющей стали емкостью до 10 литров	-	3	шт.
котлы наплитные из нержавеющей стали емкостью 20 - 50 литров	-	2	шт.
ложки разливательные из нержавеющей стали емкостью 0,2 литра	-	3	шт.
емкостью 0,5-0,75 литра	-	5	шт.
ножи	-	1	шт.
ножи консервные	-	1	шт.
ножи хлебрезные	-	1	шт.
подносы для подачи пищи	-	1	шт.
приборы для воды	-	1	к-т
противни стальные	-	1	шт.
сковороды	-	1	шт.
столы обеденные 4 местные с комплектами стульев	-	по числу	
		посадочных	
		мест	
столы производственные	-	3	шт.
тазы оцинкованные круглые	-	2	шт.
чайники фарфоровые для заварки чая	-	2	шт.
чайники алюминиевые штампованные полированные емкостью 3,0 литра	-	2	шт.

2. На каждую палату больных выдаются:

вазы стеклянные для фруктов	-	1	шт.
вазы стеклянные для цветов	-	1	шт.
универсальный распределитель воды диспенсер	-	1	шт.
приборы стеклянные для воды (кувшин-графин, поднос, стакан по числу койко-мест)	-	1	к-т
стаканы стеклянные прессованные емкостью 250 куб. см (для туалетных надобностей)	-	1	шт.

койко-мест

Н а т у р а л ь н а я н о р м а 1 1
имущества и оборудования продовольственной службы органов
внутренних дел Республики Казахстан и сроки его эксплуатации

№ п/п	Наименование имущества	Е д . изм.	С р о к и эксплуатации
1	2	3	4
	1. Весоизмерительные приборы		
1	Весы	шт.	10 лет
	2. Кипятильники		
2	Кипятильники газовые	шт.	2 года
3	Кипятильники наливные	шт.	1 год 6 мес.
4	Кипятильники электрические	шт.	4 года
5	Диспенсер	шт.	3 года
	3. Котлы пищеварочные		
6	Котлы газовые	шт.	5 лет
7	Котлы паровые	шт.	6 лет
8	Котлы электрические	шт.	8 лет
9	Котлы чугунные	шт.	10 лет
	4. Механическое оборудование		
10	Картофелечистки	шт.	3 года
11	Маслоделители ручные	шт.	5 лет
12	Машины взбивательные	шт.	8 лет
13	Машины для приготовления картофельного пюре	шт.	6 лет
14	Машины для раскатки теста	шт.	6 лет
15	Машины для резки вареных овощей	шт.	6 лет
16	Машины для резки монолита масла	шт.	6 лет
17	Машины для формовки и панировки котлет	шт.	8 лет
18	Машины посудомоечные	шт.	5 лет
19	Мясорубки	шт.	5 лет
20	Мясорубки ручные	шт.	4 года
21	Ножи рычажные для резки хлеба	шт.	2 года
22	Овощерезки-корнерезки	шт.	6 лет
23	Приводы универсальные с комплектами машин для мясорыбных цехов	к-т	6 лет
24	Приводы универсальные с комплектами машин для овощных цехов	к-т	6 лет
25	Приводы универсальные с комплектами машин общего назначения	к-т	5 лет
26	Приспособления для очистки рыбы	к-т	8 лет
27	Хлеборезки	к-т	6 лет

	5. Плиты кухонные		
28	Плиты газовые	шт.	5 лет
29	Плиты электрические	шт.	6 лет
30	Плиты (прилавки) электрические мармитные	шт.	8 лет
	6. Прочее тепловое оборудование и электробытовые приборы		
31	Сковороды, жаровни и фритюрницы электрические	шт.	4 года
32	Шкафы жарочно-кондитерские и пекарские	шт.	8 лет
33	Электронагреватели	шт.	5 лет
34	Электроплитки настольные бытовые	шт.	5 лет
35	Электрополотенца	шт.	6 лет
36	Электрический чайник	шт.	2 года
	7. Хлебопекарное оборудование		
37	Дежи емкостью 140 и 330 литров	шт.	10 лет
38	Машины тестомесильные	шт.	10 лет
39	Тестоделители	шт.	10 лет
	8. Холодильное оборудование		
40	Холодильные установки аммиачные	к-т	8 лет
41	Холодильные установки фреоновые	к-т	8 лет
42	Камеры холодильные сборно-ручные в комплекте с холодильными машинами	шт.	8 лет
43	Шкафы холодильные в комплекте с холодильными машинами	шт.	8 лет
44	Прилавки-витрины холодильные	шт.	8 лет
45	Холодильники бытовые	шт.	8 лет
	9. Оборудование для плодоовощных баз		
46	Машины шинковальные	шт.	10 лет
	10. Оборудование грузоподъемное и для перемещения грузов		
47	Лифты для подъема продуктов	шт.	10 лет
48	Подъемники наклонные	шт.	10 лет
49	Тележки грузовые и специальные	шт.	10 лет
50	Тележки для сбора посуды	шт.	5 лет
51	Транспортеры ленточные малогабаритные	шт.	10 лет
	11. Ножевые изделия		
52	Ножи гастрономические	шт.	2 года
53	Ножи кухонные	шт.	2 года
54	Ножи мясные	шт.	2 года

55	Ножи овощные (коренчатые)	шт.	1 год
56	Ножи	к-т	2 года
57	Ножи-рубаки	шт.	6 лет
58	Ножи-секачи	шт.	6 лет
59	Ножи хлебобрезные	шт.	2 года
	12. Посуда алюминиевая литая		
60	Кормушки-пойлушки	шт.	5 лет
61	Ложки разливательные емкостью 0,2 литра	шт.	2 года
62	Рукомойники однососковые	шт.	3 года
63	Чайники емкостью 5,0 литра	шт.	4 года
64	Черпаки поварские емкостью 2,0 литра	шт.	2 года
	13. Посуда алюминиевая штамповая		
65	Баки для воды с кранами емкостью 22 и 36 литров	шт.	5 лет
66	Кастрюли (сотейники) емкостью 10-15 литров с длинными ручками	шт.	3 года
67	Котлы наплитные емкостью 20-50 литров	шт.	3 года
68	Котелки армейские	шт.	10 лет
69	Кружки питьевые емкостью 0,5 литра	шт.	3 года
70	Миски диаметром 200 мм:		
	толщиной 3 мм	шт.	4 года
	толщиной 2,0 - 2,5 мм	шт.	3 года
	толщиной 1,2 - 1,5 мм	шт.	2 года
71	Тарелки мелкие диаметром 200 мм:		
	толщиной 3 мм	шт.	3 года
	толщиной 2,0 - 2,5 мм	шт.	2 года
	толщиной 1,2 - 1,5 мм	шт.	1 год
72	Тарелки мелкие диаметром 175 мм	шт.	3 года
73	Фляги армейские	шт.	10 лет
74	Фляги для молока емкостью 36-38 литров	шт.	3 года
75	Цедилки (дуршлаг) емкостью 7 литров	шт.	3 года
76	Чайники полированные емкостью 3 литра	шт.	3 года
	14. Посуда из нержавеющей стали		
77	Блюда овальные порционные	шт.	5 лет
78	Кастрюли глубокие емкостью 2-10 литров	шт.	5 лет

79	Кастрюли (сотейники) емкостью 8-15 литров с длинными ручками	шт.	5 лет
80	Котлы наплитные емкостью 20-50 литров	шт.	5 лет
81	Черпаки поварские емкостью 2 литра	шт.	2 года
	15. Посуда стальная луженая		
82	Фляги для молока емкостью 36-38 литров	шт.	4 года
	16. Посуда стальная оцинкованная		
83	Баки для воды с кранами на подставках	шт.	4 года
84	Ведро	шт.	2 года
85	Тазы круглые	шт.	2 года
86	Тазы овальные	шт.	2 года
	17. Посуда стальная эмалированная		
87	Ведро на поддоне с крышками	шт.	2 года
88	Кастрюли глубокие емкостью 1,5-9,0 литра	шт.	3 года
89	Кружки питьевые емкостью 0,4 литра	шт.	2 года
90	Миски	шт.	2 года
91	Тарелки мелкие	шт.	2 года
92	Чайники емкостью 3,5-7,0 литра	шт.	2 года
	18. Посуда стеклянная		
93	Вазы для фруктов	шт.	2 года
94	Вазы для цветов	шт.	2 года
95	Графины-кувшины	шт.	2 года
96	Приборы для воды	к-т	2 года
97	Стаканы	шт.	5 мес.
98	Стаканы утолщенные емкостью 250-300 куб. см.	шт.	5 мес.
	19. Посуда стеклянная хрустальная		
99	Бокалы	шт.	5 лет
100	Вазы для конфет	шт.	5 лет
101	Вазы для фруктов	шт.	5 лет
102	Вазы для цветов	шт.	5 лет
103	Приборы для воды	к-т	5 лет
104	Салатники	шт.	2 года
105	Стаканы	шт.	4 года
	20. Посуда фарфорово-фаянсовая		
106	Блюдца чайные	шт.	2 года
107	Кружки пластмассовые	шт.	1 год

108	Полоскательницы	шт.	2 года
109	Розетки (блюдца) для варенья	шт.	2 года
110	Салатники	шт.	2 года
111	Сахарницы	шт.	3 года
112	Селечницы	шт.	3 года
113	Соусники	шт.	3 года
114	Стаканы (вазы) для салфеток	шт.	3 года
115	Тарелки глубокие	шт.	1 год 6 мес.
116	Тарелки мелкие	шт.	1 год 6 мес.
117	Чашки бульонные с блюдцами	пара	1 год 6 мес.
118	Чашки чайные с блюдцами	пара	1 год 6 мес.
119	Чайники для заварки чая	шт.	3 года
120	Сервисы столовые	шт.	5 лет
121	Сервисы чайные	шт.	5 лет
	21. Приборы столовые		
122	Вилки столовые алюминиевые	шт.	2 года
123	Вилки столовые из нержавеющей стали и мельхиоровые	шт.	6 лет
124	Ложки разливательные емкостью 0,2-0,25 м литра:		
	алюминиевые	шт.	1 год
	из нержавеющей стали	шт.	6 лет
125	Ложки разливательные из нержавеющей стали емкостью 0,5-0,75 литра	шт.	6 лет
126	Ложки столовые алюминиевые для общего пользования в столовых	шт.	2 года
127	Ложки чайные из нержавеющей стали	шт.	2 года
128	Ложки десертные из нержавеющей стали	шт.	6 лет
129	Ложки столовые из нержавеющей стали	шт.	6 лет
130	Ложки чайные из нержавеющей стали и мельхиоровые	шт.	6 лет
131	Ножи столовые из нержавеющей стали и мельхиоровые	шт.	7 лет
132	Судки для специй:		
	алюминиевые	шт.	3 года
	из нержавеющей стали	шт.	7 лет
	22. Теканевые изделия		
133	Брезенты бунтовые	к-т	8 лет
134	Брезенты продовольственные 10*12 метров	шт.	8 лет
135	Клеенка столовая	м.	1 год

136	Мешки для сахара	шт.	2 года
137	Мешки льняные	шт.	2 года
138	Салфетки бумажные	шт.	одноразовые
139	Салфетки полотняные	шт.	3 года
140	Скатерти полотняные (клеенка)	шт.	3 года
141	Чехлы к флягам армейским	шт.	3 года
23. Прочее имущество			
142	Бочки стальные емкостью 200 литров для масла растительного	шт.	6 лет
143	Гигрометры	шт.	4 года
144	Психрометры	шт.	2 года
145	Сетка металлическая	кв.м.	5 лет
146	Термосы бытовые	шт.	1 год
147	Термометры складские	шт.	2 года
148	Формы для выпечки хлеба	шт.	1 год
24. Немеханическое оборудование			
149	Ванны для холодной обработки продуктов	шт.	6 лет
150	Ванны моечные:		
	алюминиевые или оцинкованные	шт.	2 года
	из нержавеющей стали	шт.	5 лет
151	Лари для продуктов	шт.	бессрочно
152	Лари для картофеля и овощей	шт.	бессрочно
153	Стеллажи металлические разные	шт.	бессрочно
154	Стол производственные	шт.	6 лет
155	Стол разделочные:		
	алюминиевые	шт.	4 года
	из нержавеющей стали	шт.	7 лет
156	Стойки для подвески мясных туш	шт.	6 лет
157	Стулья (колоды) для разрубки мяса	шт.	2 года
158	Табуретки-подставки металлические под котлы наплитные	шт.	6 лет
159	Шкафы металлические сушильные	шт.	7 лет
160	Ящики металлические для продуктов	шт.	3 года
25. Инвентарь			
161	Ареометры	шт.	3 года
162	Бачки металлические с крышками для пищевых отходов	шт.	2 года
163	Бидоны (канистры) металлические	шт.	4 года
164	Бруски для точки ножей	шт.	бессрочно
165	Вазы пластмассовые	шт.	4 года
166	Венчики для взбивания	шт.	бессрочно

167	Веселки деревянные	шт.	бессрочно
168	Вилки капустные	шт.	5 лет
169	Вилки поварские котловые	шт.	5 лет
170	Вилки транжирные	шт.	5 лет
171	Воронки металлические	шт.	бессрочно
172	Дежи деревянные	шт.	бессрочно
173	Доски разделочные	шт.	бессрочно
174	Замки висячие	шт.	бессрочно
175	Ключи для бочек стальных	шт.	10 лет
176	Ковши металлические	шт.	2 года
177	Кольца для салфеток	шт.	5 лет
178	Коробки-котлы из нержавеющей стали для приготовления диетических блюд	шт.	7 лет
179	Котелки специальные из нержавеющей стали	шт.	4 года
180	Котлы наплитные из нержавеющей стали для варки рыбы	шт.	4 года
181	Котломеры металлические	шт.	10 лет
182	Крюки для подвеса мяса	шт.	10 лет
183	Листы кондитерские	шт.	2 года
184	Ложки разливательные алюминиевые емкостью 0,5-0,75 литра	шт.	2 года
185	Ложки гарнирные	шт.	3 года
186	Ложки соусные	шт.	3 года
187	Лопатки поварские разные	шт.	3 года
188	Лопатки роликовые для зачистки бочек	шт.	3 года
189	Лопаты роликовые для картофеля	шт.	3 года
190	Лотки кондитерские	шт.	3 года
191	Мармиты наплитные	шт.	5 лет
192	Мешочки тканевые для продуктов	шт.	1 год
193	Мусаты для точки ножей	шт.	3 года
194	Ножи желобковые для чистки картофеля	шт.	1 год
195	Ножи консервные	шт.	2 года
196	Ножи консервные дорожные	шт.	4 года
197	Насосы ручные для масла растительного	шт.	4 года
198	Подносы для подачи пищи	шт.	3 года
199	Подставки под бачки, кастрюли и чайники	шт.	4 года
200	Подставки для столовых приборов	шт.	7 лет
201	Покрывала тканевые 1,2-1,5 метра	шт.	1 год

202	Приспособления для вскрытия консервных банок	шт.	2 года
203	Приспособления для опаливания птицы	шт.	5 лет
204	Пробковскрыватели	шт.	2 года
205	Приборы комбинированные	шт.	5 лет
206	Противни стальные	шт.	2 года
207	Сита разные	шт.	2 года
208	Скалки деревянные	шт.	2 года
209	Скатерти полиэтиленовые	шт.	1 год
210	Скребки металлические для очистки рыбы	шт.	1 год
211	Сковороды	шт.	5 лет
212	Сковородники	шт.	5 лет
213	Совки металлические	шт.	3 года
214	Солонки пластмассовые	шт.	3 года
215	Стаканы пластмассовые для салфеток	шт.	3 года
216	Терки металлические	шт.	1 год
217	Толкушки деревянные	шт.	1 год
218	Топоры для разрубка мяса	шт.	6 лет
219	Тяпки для отбивания мяса	шт.	5 лет
220	Формы кондитерские	шт.	1 год
221	Хлебницы металлические	шт.	3 года
222	Черпаки поварские емкостью 5,0 литра	шт.	3 года
223	Черпаки для солений	шт.	3 года
224	Шумовки: алюминиевые	шт.	1 год
	из нержавеющей стали	шт.	7 лет
225	Щетки-душ для обмывки мяса	шт.	3 года
226	Щетки для мытья рук	шт.	6 мес
227	Щетки для мытья котлов	шт.	6 мес
228	Щетки-сметки	шт.	1 год
229	Щетки столомойки	шт.	6 мес
230	Щипцы кондитерские	шт.	3 года
231	Щипцы для сахара	шт.	5 лет
232	Щупы для сыпучих продуктов	шт.	3 года
233	Щупы для масла и сахара	шт.	3 года

П р и м е ч а н и е

1. Сроки эксплуатации имущества распространяются на все нормы снабжения и исчисляются с момента выдачи его в непосредственное пользование кухонь-столовых, хлебопекарен, продовольственных складов и для других нужд

службы продовольственного снабжения.

Имущество, эксплуатируемое "бессрочно", используется до полного износа.

2. Для весов настольных и товарных, находящихся в пользовании в овощехранилищах и холодильниках, срок эксплуатации устанавливается 7 лет.

Н а т у р а л ь н а я н о р м а 1 2
оборудования и столово-кухонной посуды служебных животных
органов внутренних дел Республики Казахстан

Раздел 1. Оборудование, посуда и инвентарь для кухонь служебных собак

N п/п	Наименование имущества	Е д . изм.	Количество предметов на одну кухню	
			д о 5 0 собак	с в ы ш е 50 собак
1	2	3	4	5
1	Весы товарные п/н до 500 кг.	шт.	-	1
2	Весы настольные п/н 10-20 кг.	шт.	1	1
3	Ванны моечные металлические	шт.	1	1
4	Ведро оцинкованное	шт.	2	3
5	Вилки поварские котловые	шт.	1	1
6	Доски разделочные	шт.	2	2
7	Котлы пищеварочные чугунные	из расчета	3 литра	емкости
8	Котлы наплитные алюминиевые емкостью 20-50 литров	шт.	3	3
9	Кормушки поилушки	две на одну собаку		
10	Мешки льняные	шт.	4	5
11	Ножи кухонные общего назначения	шт.	2	3
12	Рукомойники алюминиевые однососковые	шт.	1	1
13	Столы разделочные металлические	шт.	1	1
14	Стеллажи металлические для посуды и инвентаря	шт.	1	4
15	Тазы оцинкованные круглые	шт.	2	3
16	Тазы оцинкованные овальные	шт.	1	1
17	Топоры для разрубки мяса (на малых кухнях ножи-секачи или рубяки)	шт.	1	1
18	Шкафы холодильные емкостью 0,4-0,8 куб. м. из числа бывших в употреблении	шт.	1	1
19	Черпаки поварские алюминиевые литые емкостью 2 литра	шт.	1	1

П р и м е ч а н и е

при необходимости для доставки готового корма служебным собакам, находящихся на постах, используются термосы из числа бывших в употреблении, специально замаркированные для этой цели.

Раздел 2. Тара для перевозки и хранения зернофуража

N п/п	Наименование имущества	Е д . изм.	Количество на 10 голов лошадей
1	Мешки льняные: при переходящем запасе до 30 дней	шт.	20

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