

**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*

Утверждены   
постановлением Правительства   
Республики Казахстан   
от 6 августа 2007 года N 677

**Натуральные нормы**   
**продовольствия, оборудования и столово-кухонной посуды**   
**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 | Сухофрукты или   кисель порошок | 30   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 | Поливитаминный препарат, грамм/драже   (декабрь-май) | 0,6/1 |

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

**Примечание** .   
      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.

**Натуральная норма 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 | Сухофрукты или   кисель порошок | 20   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 | Кофе натуральный или   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

**Натуральная норма 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 обогащенной 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 сушенные | 20 |

**Примечание** .   
      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.

**Натуральная норма 4**   
**сухого пайка сотрудников подразделений специального**   
**назначения Министерства внутренних дел Республики Казахстан**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N   п/п | Наименование продуктов | Количество на   1 чел. в сутки,   в граммах |
| 1 | Галеты из муки пшеничной обойной   или муки пшеничной второго copтa | 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 |

**Примечание** .   
      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.

**Натуральная норма 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   обойной, пшеничной обойной   второго сорта | **-** | 60 | **-** |
| галетами простыми из муки   пшеничной обойной 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 | Крупу разную\*\*   заменить: | 100 | - | - |
| крупами, не требующими варки | - | 100 |  |
| рисом | - | 100 | 3 |
| макаронными изделиями | - | 100 | 3 |
| концентратами крупяными,   крупо-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 печенью) | - | 100 | - |
| субпродуктами второй категории | - | 300 | - |
| мясом птицы потрошеной | - | 100 | - |
| мясом птицы полупотрошеной и   непотрошеной | - | 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, замороженом   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 | Масло коровье   заменить: | 100 | - | 11, 12 |
| маслом консервным стерилизованным | - | 100 | - |
| концентратом масла сухого | - | 70 | - |
| 11 | Жиры животные топленые,   маргарин   заменить: | 100 | - | - |
| маслом коровьим\*\*\*\* | - | 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 коровьим | - | 5 | - |
| маслом коровьим топленым | - | 5 | - |
| сыром сычужным твердым | - | 12 | 7, 8 |
| сыром плавленым | - | 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   заменить: | 100 | - | - |
| уксусной эссенцией | - | 5 | - |
| 27 | Соевый продукт   заменить: | 100 | - | - |
| 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   
**Примечание** .   
      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.

**Натуральная норма 6**   
**специальных замен**   
**(разрешается только прямая замена)**

**По лечебному пайку**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| N   п/п | Наименование продуктов | Количество, грамм | | Для каких   групп   больных   допускается   замена |
| заменяе-   мого   продукта | продукта-   замени-   теля |
| 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 | Крупу разную   заменить: | 100 | - | Для всех   категорий   больных |
| крупой манной | - | 100 |
| 4 | Мясо говядины, свинины,   баранины   заменить: | 100 | - | Для всех   категорий   больных |
| творогом | - | 300 |
| 5 | Рыбу   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   N 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   N 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 | Для   больных,   нуждающихся   N 0в |
| крахмалом картофельным | - | 10 |
| чаем | - | 2 |
| сахаром | - | 70 |
| фруктами сушеными | - | 20 |
| крупой гречневой, манной | - | 40 |
| молоком коровьим | - | 100 |
| 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 | - | Для   больных,   страдающих,   диабетом |
| крупу манную, рис и   макаронные изделия | 90 | - |
| муку пшеничную первого сорта | 10 | - |
| сахар | 70 | - |
| варенье   заменить: | 5 | - |
| мясом | - | 120 |
| яйцами куриными\* | - | 3 |
| творогом | - | 80 |
| рыбой | - | 100 |
| 10 | Сахар   заменить: | 100 | - | Для   больных,   страдающих   диабетом |
| ксилитом пищевым | - | 40 |
| или сорбитом | - | 40 |
| 11 | Хлеб из смеси муки ржаной   обдирной и муки пшеничной   первого сорта | 100 | - | Для   больных в   возрасте   до 14 лет |
| хлеб белый из муки   пшеничной первого сорта | 200 | - |
| крупу, рис и макаронные   изделия | 40 | - |
| картофель и овощи | 300 | - |
| кофе натуральный   заменить: | 0,5 | - |
| молоком коровьим | - | 100 |
| творогом | - | 50 |
| соками плодовыми и ягодными   натуральными | - | 100 |

      \* единица измерения яиц куриных, в штуках

**Натуральная норма 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 |

**Примечание** .   
      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   четырехмесячного   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 |

**Примечание** .   
      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" пo 700 гр. на одну собаку в сутки.   
      5. Щенкам до четырехмесячного возраста с ежедневным равномерным увеличением выдавать:   
      1) крупу овсяную, пшено - с трехнедельного возраста, начиная с 40 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. соломы в сутки.   
      7. В пределах установленной суточной нормы кормления разрешается выдавать сухие корма типа "Pedigree", "Royal Canin", "Eucanuba" для служебных собак из расчета:

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

**Натуральная норма 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   строевым собакам | -   -   -   - | -   -   140   130 |
| кровяной мукой (с содержанием   протеина не ниже 90 %):   племенным собакам   строевым собакам | -   -   -   - | -   -   10   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   кате-   гории | мясные   суб-   продукты   второй   категории | крупа   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   викой   джугарой   сеном   комбикормом полнорационным   (в брикетах) | **-**  **-**  **-**  **-**  **-** | по 100   100   100   200   150 |

**Примечание** .   
      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 дробленом 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).   
      Полнорационный брикетированный комбикорм, как правило, скармливается в размельченном виде. Брикеты размельчаются на кусочки величиной 2-2,5 см. Чтобы в дыхательные пути лошади не попадали мелкие сухие частицы комбикорма, его нужно непосредственно перед скармливанием смочить чистой водой. Увлажнять комбикорм задолго до скармливания, во избежание его порчи (закисания), не следует. Полнорационным комбикормом можно заменять всю суточную дачу овса и сена или определенную их часть.   
      Перевод лошадей на кормление комбикормом следует начинать с 25-50 % суточной дачи овса и сена, постепенно увеличивая количество комбикорма в течение 5-7 суток.   
      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, сдабривая ею грубые корма.   
      Из сочных кормов для лошадей диетическим кормом считается морковь, норма скармливания которой может достигать 6-8 кг в день.

**Натуральная норма 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 | | | |
| общая   столовая | | столовая   стационара   мед. пункта | |
| кол.   пред-   метов | кол.   чел. | кол.   пред-   метов | кол.   чел. |
| 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 | Кастрюли 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 выдаются   
      \*\* для обеденных столов с гигиеническим покрытием клеенка столовая не выдается   
      \*\*\* 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 165 мм.   
      \*\*\*\* 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. | Для   лазаретов | | |
| с   дос-   тав-   кой   гото-   вой   пищи | при   постоян-   ном   приготов-   лении | |
| до   50   чел. | свы-   ше   50   чел. |
| 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 хлеборезок | 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 продовольствен-   ных складов на   каждое отдельное   помещение (кладовую)   хранения | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
| для хлеборезок | 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 | - | - | - | - |
| 19 | Приводы универсаль-   ные с комплектами   машин общего   назначения | к-т | 1 | 1 | - | - | - | - | 1 |
| 20 | Приспособления для   очистки рыбы | шт. | - | - | 1 | 2 | - | - | - |
| 21 | Хлеборезки | шт. |  | 1 | 1 | 1 |  |  |  |
| 22 | Плиты кухонные с   жарочной   поверхностью: |  |  | | | | | | |
| до 1 кв. метра | шт. | 1 | - | - | - | 1 | 1 | 1 |
| до 2 кв. метров | шт. | - | 1 | 1 | 2 | - | - | - |
| 23 | Сковороды   электрические с   чащами: |  |  | | | | | | |
| емкостью 30 литров | шт. | 1 | - | - | - | - | - | - |
| емкостью 80 литров | шт. | - | 1 | 2 | 2 | - | - | - |
| 24 | Шкафы жарочные | шт. | - | 1 | 1 | 2 | - | - | - |
| 25 | Холодильники стационарные на 10-25 тонн для продовольственных складов\* | шт. | - | - | 1 | 1 | - | - | - |
| 26 | Камеры холодильные   для продовольствен-   ных складов: |  |  | | | | | | |
| объемом 6 куб.   метров | шт. | 1 | 1 | - | - | - | - | - |
| объемом 12 куб.   метров | шт. | - | 1 | - | - | - | - | - |
| объемом 18 куб.   метров | шт. | 1 | 1 | - | - | - | - | - |
| 27 | Шкафы холодильные   для кухонь: |  |  | | | | | | |
| объемом 0.4 куб.   метра | шт. | 1 | 1 | 2 | 1 | - | - | 1 |
| объемом 0.6-0.8   куб. метра | шт. | 1 | 1 | 2 | 2 | - | - | - |
| объемом 1.2-1.25   куб. метра | шт. | - | 1 | 2 | 6 | - | - | - |
| 28 | Холодильники бытовые: |  |  | | | | | | |
| емкостью свыше 140   литров | шт. | - | 1 | - | - | 1 | 1 | - |
|  | емкостью свыше 150   литров | шт. | 1 | - | - | 1 | - | - | - |
| 29 | Тележки грузовые   г/п 80-400 кг | шт. | 1 | 1 | 1 | 2 | - | - | - |
| 30 | Тележки для   перевозки бочек | шт. | - | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
| 31 | Тележки для   наплитных котлов | шт. | - | 1 | 2 | 3 | - | - | - |
| 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 | Столы для переборки круп | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
| 37 | Столы разделочные   металлические: |  |  | | | | | | |
| для мясоразделочных | шт. | 1 | 2 | 3 | 4 | - | 1 | 1 |
| для рыборазделочных | шт. | 1 | 2 | 3 | 3 | - | 1 | 1 |
| для овощеразделочных | шт. | 1 | 2 | 2 | 3 | - | 1 | 1 |
| для готовых изделий | шт. | 1 | 2 | 2 | 2 | - | - | - |
| 38 | Столы производственные для других нужд кухонь-столовых | шт. | 4 | 8 | 12 | 16 | 2 | 3 | 3 |
| 39 | Столы обеденные с   гигиеническим   покрытием: |  |  | | | | | | |
| 4-местные с   комплектами стульев | к-т | по числу посадочных мест в   обеденном зале | | | | | | |
| 10-местные с   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 продовольствен-   ных 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   10x12 м | шт. | - | 1 | 2 | 1 | - | - | - |
| бунтовые | к-т | - | - | - | 1 | - | - | - |
| 48 | Бочки стальные   емкостью 200 л для   масла растительного   для продовольствен-   ных 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 продовольствен-   ных складов | шт. | 1 | 2 | 2 | 3 | - | - | - |
| 50 | Ведра эмалированные: |  |  | | | | | | |
| для кухонь | шт. | 4 | 5 | 6 | 7 | - | 2 | 3 |
| для продовольствен-   ных 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 |
| 57 | Котлы наплитные   алюминиевые емкостью   20-50 литров | шт. | 7 | 10 | 15 | 20 | - | - | - |
| 58 | Котлы наплитные из   нержавеющей стали   емкостью 20-50 литр. | шт. | - | - | - | - | - | 6 | 9 |
| 59 | Ложки разливатель-   ные из нержавеющей   стали: |  |  | | | | | | |
| емкостью 0.5-0.75   литра | шт. | 3 | 4 | 5 | 7 | - | 2 | 3 |
| емкостью 0.2-0.25   литра | шт. | 2 | 3 | 5 | 7 | 3 | 3 | 4 |
| 60 | Мешки тканевые для   продовольственных   складов при   переходящем запасе   продуктов: |  |  | | | | | | |
| до 30 дней | шт. | 40 | 100 | 200 | 250 | - | - | - |
| до 45 дней | шт. | 60 | 150 | 300 | 380 | - | - | - |
| до 60 дней | шт. | 80 | 200 | 400 | 480 | - | - | *-* |
| 61 | Ножи желобковые для   чистки картофеля | шт. | 10 | 15 | 25 | 35 | - | 3 | 5 |
| 62 | Ножи консервные или   приспособления для   вскрытия консервных   банок | шт. | 2 | 3 | 4 | 5 | 1 | 1 | 1 |
| 63 | Ножи кухонные   общего назначения: |  |  | | | | | | |
| для обработки мяса | шт. | 2 | 2 | 4 | 6 | - | 2 | 2 |
| для обработки рыбы | шт. | 2 | 2 | 4 | 6 | - | 2 | 2 |
| для обработки овощей | шт. | 2 | 2 | 4 | 6 | - | 2 | 2 |
| для резки масла | шт. | 1 | 1 | 2 | 3 | 1 | 1 | 1 |
| 64 | Ножи мясные для   продовольственных   складов | шт. | 1 | 1 | 2 | 3 | - | - | - |
| 65 | Ножи овощные   (коренчатые) | шт. | 2 | 3 | 5 | 7 | - | 1 | 2 |
| 66 | Ножи | к-т | Один комплект   на каждого   штатного   повара, но   не менее 4   комплектов   на кухню | | | - | - | 1 | 1 |
| 67 | Ножи-секачи (рубаки) | шт. | 1 | 1 | 2 | 2 | - | 1 | 1 |
| 68 | Ножи хлеборезные | шт. | 1 | 2 | 2 | 3 | 1 | 1 | 1 |
| 69 | Насосы ручные для   масла растительного   для продовольствен-   ных 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 продовольствен-   ных 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 продовольствен-   ных складов | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
| 79 | Фляги металлические   емкостью 36-38   литров для молока | шт. | 3 | 7 | 15 | 30 | - | 1 | 2 |
| 80 | Черпаки поварские   емкостью 2 литра: |  |  | | | | | | |
| 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 |

**Примечание** .   
      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.

**Натуральная норма 10**   
**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 | Блюдца 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 | Ед.   изм. | Количество   предметов на число   довольствующихся   (койко-мест) | | |
| до 100   человек | от 101   до 300   чел. | от 301   до 500   чел. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  | 1. 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 хлеборезок | шт. | 1 | 1 | 1 |
| для помещений готовых   изделий | шт. | 1 | 1 | 1 |
| для кондитерских цехов | шт. | 1 | 1 | 1 |
| 3 | 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 хлеборезок |  | 1 | 1 | 1 |
| 5 | Кипятильники непрерывного   действия для приготовления   кипятка: |  |  | | |
| для чая до 100 л. | шт. | 1 | 1 | 2 |
| для мытья посуды и   столовых приборов до   100 л. | шт. | 1 | 2 | 4 |
| 6 | Котлы пищеварочные   газовые, паровые,   электрические: |  |  | | |
| 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 | Ножы рыжачные 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 |
| 34 | Ванны моечные: |  |  | | |
| трехсекционные | шт. | 1 | 2 | 3 |
| двухсекционные | шт. | 1 | 1 | 2 |
| односекционные | шт. | 1 | 1 | 1 |
| 35 | Столы для переборки круп | шт. | - | 1 | 1 |
| 36 | Столы разделочные   металлические: |  |  | | |
| 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 | Столы производственные | шт. | 5 | 10 | 15 |
| 38 | Столы обеденные 4-местные   с комплектами стульев | к-т | По числу посадочных   мест в обеденном зале   в одну смену | | |
| 39 | Стулья (колоды) для рубки   мяса: |  |  | | |
| 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 хлеборезные | 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 (дуршлаги)   алюминиевые емкостью 7,0   литра | шт. | 2 | 3 | 5 |
| 77 | Мешки тканевые для   продовольственных складов | шт. | 50 | 150 | 250 |

**Примечание** .   
      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.   
      печь - 1 шт.   
      кипятильники непрерывного действия - 1 шт.   
      диспенсер - 1 шт.   
      плиты кухонные 1-2 комфорочные - 1 шт.   
      электромармитные прилавки 3-комфорочные - 1 шт.   
      электромармитные прилавки   
      стационарные - 1 шт.   
      холодильники бытовые - 1 шт.   
      ванные 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 хлеборезные - 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 - 1 шт.   
      емкостью 250 куб. см (для туалетных надобностей) по числу   
      койко-мест

**Натуральная норма 11**   
**имущества и оборудования продовольственной службы органов**   
**внутренних дел Республики Казахстан и сроки его эксплуатации**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N   п/п | Наименование имущества | Ед.   изм. | Сроки   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 комплекта-   ми 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 хлеборезные | 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 (дуршлаги) 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 | Ведра | шт. | 2 года |
| 85 | Тазы круглые | шт. | 2 года |
| 86 | Тазы овольные | шт. | 2 года |
|  | **17. Посуда стальная**   эмалированная |  |  |
| 87 | Ведра 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 | Селедочницы | 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. Тканевые 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 | Столы производственные | шт. | 6 лет |
| 155 | Столы 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 разруба 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 |

**Примечание** .   
      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.

**Натуральная норма 12**   
**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 | Ед.   изм. | Количество   предметов на   одну кухню | |
| до 50   собак | свыше   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 | Ведра оцинкованные | 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   на одну собаку | | |
| 8 | Котлы наплитные алюминиевые   емкостью 20-50 литров | шт. | 3 | 3 |
| 9 | Кормушки пойлушки | 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   рубаки) | 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 |

**Примечание** :   
      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 | Ед.   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