

Об утверждении норм снабжения продовольствием, кормами, оборудованием, столово-кухонной посудой и техникой продовольственной службы Вооруженных Сил Республики Казахстан на мирное время

Приказ Министра обороны Республики Казахстан от 18 июня 2015 года № 353. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 5 августа 2015 года № 11844.

В соответствии с подпунктом 22) пункта 2 статьи 22 Закона Республики Казахстан от 7 января 2005 года "Об обороне и Вооруженных Силах Республики Казахстан", **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемые нормы снабжения продовольствием, кормами, оборудованием, столово-кухонной посудой и техникой продовольственной службы Вооруженных Сил Республики Казахстан на мирное время.

2. Управлению начальника Тыла и вооружения Вооруженных Сил Республики Казахстан в установленном законодательством Республики Казахстан порядке обеспечить:

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

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

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

Сноска. Пункт 2 - в редакции приказа Министра обороны РК от 07.07.2020 № 315 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

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

Сноска. Пункт 3 - в редакции приказа Министра обороны РК от 07.07.2020 № 315 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

4. Приказ вводится в действие по истечению десяти календарных дней со дня его первого официального опубликования.

"СОГЛАСОВАН"

Министр финансов

Республики Казахстан

_____ Б. Султанов

1 июля 2015 г.

Утверждены
приказом Министра обороны
Республики Казахстан
от 18 июня 2015 года № 353

Нормы

снабжения продовольствием, кормами, оборудованием,
столово-кухонной посудой и техникой продовольственной
службы Вооруженных Сил Республики Казахстан на мирное время

Норма 1

"Общевойсковой паек"

| № п/п | Наименования продуктов | г/день на 1 человека |
|----------|---|----------------------|
| 1. | Хлеб пшеничный из муки 2 сорта | 350 |
| 2. | Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта | 400 |
| 3. | Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная) | 10 |
| 4. | Крупа гречневая 1 сорта | 30 |
| 5. | Крупа овсяная высшего сорта | 10 |
| 6. | Крупа перловая 1 сорта | 10 |
| 7. | Крупа пшеничная высшего сорта | 10 |
| 8. | Крупа ячневая 1 сорта | 10 |
| 9. | Крупа рисовая высшего сорта | 30 |
| 10. | Бобы (горох, фасоль) 1 сорта | 10 |
| 11. | Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта | 35 |
| 12. | Мясо говядины 1 категории | 200 |
| 13. | Мясо птицы 1 категории (курица, индейка) | 30 |
| 14. | Колбаса полукопченая высшего сорта | 20 |
| 15. | Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак) | 120 |
| 16. | Яйцо куриное (штук) | 1 |
| 17. | Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 90 |
| 18. | Кефир*, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 60 |
| | | |

| | | |
|-----|--|-----|
| 19. | Сметана*, жирность не менее 15 % | 30 |
| 20. | Творог*, жирность не менее 9 % | 30 |
| 21. | Сыр сычужный твердый | 35 |
| 22. | Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 % | 40 |
| 23. | Масло подсолнечное | 40 |
| 24. | Сахар-песок | 70 |
| 25. | Мед пчелиный (пакетированный по 10 г) | 20 |
| 26. | Чай черный высшего сорта | 2 |
| 27. | Соль пищевая йодированная | 20 |
| 28. | Дрожжи хлебопекарные прессованные* | 0,3 |
| 29. | Лавровый лист | 0,2 |
| 30. | Перец молотый | 0,3 |
| 31. | Горчичный порошок | 0,3 |
| 32. | Уксусная кислота пищевая 70 % | 0,1 |
| 33. | Картофель свежий | 420 |
| 34. | Капуста белокочанная свежая | 130 |
| 35. | Свекла свежая | 40 |
| 36. | Морковь свежая | 95 |
| 37. | Лук репчатый свежий | 65 |
| 38. | Чеснок свежий | 5 |
| 39. | Огурцы свежие* | 50 |
| 40. | Помидоры свежие* | 50 |
| 41. | Томатная паста | 6 |
| 42. | Перец сладкий свежий | 20 |
| 43. | Зелень* (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая | 20 |
| 44. | Сок овощной (миллилитров) | 90 |
| 45. | Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины) | 200 |
| 46. | Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив) | 20 |
| 47. | Сок плодово-ягодный (миллилитров) | 90 |
| 48. | Поливитаминовый препарат, драже (декабрь-май) | 1 |

* при невозможности их выдачи заменять согласно нормам замены.

Примечание:

1. По данной норме за счет государства снабжаются:

1) военнослужащие срочной службы, за исключением получающих продовольствие по другим нормам;

2) военнослужащие, в независимости от их ведомственной принадлежности, отбывающих наказание на гауптвахте;

3) военнообязанные призванных на воинские сборы, студентов военных кафедр, проходящих военную подготовку, курсантов военных учебных заведений (военных факультетов), в период прохождения сборов (стажировки), а также военнослужащие, прибывших в эти части, подразделения в командировку;

4) музыкальные воспитанники штатных военных оркестров, в которых военнослужащие срочной службы обеспечиваются продовольствием по данной норме;

5) военнослужащие срочной службы, а также призывников, направляемых на воинские сборы для поступления в военные учебные заведения, со дня прибытия до дня зачисления в военные учебные заведения или отказа в приеме;

6) военнослужащие при несении вахты на маяках;

7) военнослужащие во время несения боевого дежурства;

8) военнослужащие во время участия в полевых выходах;

9) военнослужащие при несении службы в суточном наряде;

10) военнослужащие при несении службы в карауле;

11) военнослужащие при сопровождении воинских и специальных грузов (воинских эшелонов) при их перевозке и в пути следования к месту приемки этих грузов или возвращении после сдачи.

Дополнительный паек к основным нормам

"Обеспечение питьевой водой"

| № п/п | Наименования продуктов | В день на 1 человека |
|-------|--|----------------------|
| 1. | Вода питьевая бутилированная (миллилитров) | 1500 |

Примечание: по данной норме за счет государства снабжаются военнослужащие в полевых выходах, на учениях, маневрах, полигонах, в районах стихийных бедствий и катастроф, в условиях чрезвычайного положения, при вооруженных конфликтах, в миротворческих операциях.

Дополнительный паек к основным нормам

"При сопровождении воинских эшелонов"

| № п/п | Наименования продуктов | г/день на 1 человека |
|-------|---|----------------------|
| 1. | Мясо говядины 1 категории | 120 |
| 2. | Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 % | 20 |
| 3. | Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 100 |
| 4. | Сахар-песок | 25 |

| | | |
|----|----------------------------------|----|
| 5. | Сметана*, жирность не менее 15 % | 30 |
| 6. | Творог*, жирность не менее 9 % | 30 |

* данные продукты основной нормы при выдаче дополнительной нормы не выдаются.

Примечание: по данной норме за счет государства снабжаются военнослужащие, назначенных в состав караула (команд) для сопровождения воинских эшелонов, при перевозке грузов и в пути следования к месту приемки этих грузов и возвращении после их сдачи.

Дополнительный паек к основным нормам

"Для роты почетного караула"

| № п/п | Наименования продуктов | г/день на 1 человека |
|-------|---|----------------------|
| 1. | Мясо говядины 1 категории | 100 |
| 2. | Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 150 |
| 3. | Сыр сычужный твердый | 10 |
| 4. | Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 % | 15 |
| 5. | Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины) | 50 |

Примечание: по данной норме за счет государства снабжаются военнослужащие срочной службы роты почетного караула Вооруженных Сил.

Дополнительный паек к основным нормам

"Праздничный паек"

| № п/п | Наименования продуктов | г/день на 1 человека |
|-------|---|----------------------|
| 1. | Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная) | 60 |
| 2. | Печенье | 30 |
| 3. | Конфеты | 20 |
| 4. | Дрожжи хлебопекарные прессованные | 0,2 |
| 5. | Масло подсолнечное | 5 |
| 6. | Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины) | 200 |

Примечание:

По данной норме за счет государства снабжаются:

1) военнослужащие срочной службы и курсантов высших и средних учебных заведений (военных факультетов) в праздничные дни и в дни празднования

образования соответствующих органов, учреждений и частей, определенные в соответствии с законодательством Республики Казахстан, и в дни принятия военной присяги;

2) военнообязанные, призванные на воинские сборы и ранее не принимавшие военную присягу, в дни принятия военной присяги.

Дополнительный паек к основным нормам

"При несении службы в карауле"

| № п/п | Наименования продуктов | г/день на 1 человека |
|-------|--|----------------------|
| 1. | Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта | 100 |
| 2. | Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 % | 15 |
| 3. | Сыр сычужный твердый | 10 |
| 4. | Колбаса полукопченая высшего сорта | 30 |
| 5. | Чай черный высшего сорта | 0,5 |
| 6. | Сахар-песок | 20 |

Примечание: по данной норме за счет государства снабжаются военнослужащие при несении службы (вахты) в составе караулов по охране военных и государственных объектов, если время несения службы в карауле (наряде) включает не менее двух часов ночного времени в период с 22-00 до 06-00 часов.

Дополнительный паек к основным нормам

"Лечебно-профилактический паек"

| № п/п | Наименования продуктов | г/день на 1 человека |
|-------|---|----------------------|
| 1. | Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 500 |

Примечание: по данной норме за счет государства снабжаются военнослужащие: кочегары (операторы), газосварщики, медицинский (ветеринарный) персонал, связанный с ядохимикатами, и других специалистов (рентгенологи), специалисты, постоянно связанные с горючесмазочными материалами (начальник склада горюче-смазочных материалов, заправщик) и водоканализацией (сантехник), специалисты службы вооружения, связанные с хранением, сбережением и техническим обслуживанием изделий содержащих вещества с ионизирующим излучением (начальник службы вооружения, начальник склада, начальник хранилища, техник, крановщик, такелажник).

Дополнительный паек к основным нормам

"При проведении аварийно-спасательных работ"

| № п/п | Наименования продуктов | г/день на 1 человека |
|-------|--------------------------------|----------------------|
| 1. | Печенье* | 100 |
| 2. | Консервы мясные в ассортименте | 150 |
| | | |

| | | |
|-----|--|-----|
| 3. | Консервы мясорастительные в ассортименте | 150 |
| 4. | Консервы вторых обеденных блюд | 200 |
| 5. | Консервы рыбные (шпроты в масле) | 60 |
| 6. | Колбаса полукопченая высшего сорта | 60 |
| 7. | Молоко цельное сгущенное с сахаром | 60 |
| 8. | Сахар-песок | 100 |
| 9. | Шоколад | 80 |
| 10. | Глюкоза с витаминами | 50 |
| 11. | Лимонная кислота | 3 |
| 12. | Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив) | 30 |
| 13. | Орехи | 40 |
| 14. | Кофе натуральный | 6 |
| 15. | Какао порошок | 14 |

* заменять эквивалентно на вафли или сушки.

Примечание: по данной норме за счет государства снабжаются военнослужащие при проведении аварийно-спасательных работ, ликвидации стихийных бедствий, чрезвычайных ситуаций, если время проведения ликвидации составляет более суток.

Дополнительный паек к основным нормам

"Паек для доноров"

| № п/п | Наименования продуктов | г/день на 1 человека |
|-------|--|----------------------|
| 1. | Чай черный высшего сорта | 0,3 |
| 2. | Шоколад | 100 |
| 3. | Сок плодово-ягодный (миллилитров) | 200 |
| 4. | Фрукты сушеные (изюм, курага) | 40 |
| 5. | Биологический активная добавка "Гематоген" | 40 |

Примечание: по данной норме в виде питания за счет государства выдавать военнослужащим в день сдачи крови независимо от снабжения их продовольственным пайком (питанием) по основным нормам.

Норма 2

"Паек для инженерно-технического состава"

| № п/п | Наименования продуктов | г/день на 1 человека |
|-------|--|----------------------|
| 1. | Хлеб пшеничный из муки 2 сорта | 350 |
| 2. | Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта | 400 |
| | | |

| | | |
|-----|--|-----|
| 3. | Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная) | 10 |
| 4. | Крупа гречневая 1 сорта | 30 |
| 5. | Крупа овсяная высшего сорта | 10 |
| 6. | Крупа перловая 1 сорта | 10 |
| 7. | Крупа пшенная высшего сорта | 10 |
| 8. | Крупа рисовая высшего сорта | 35 |
| 9. | Бобы (горох или фасоль) 1 сорта | 10 |
| 10. | Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта | 40 |
| 11. | Мясо говядины 1 категории | 300 |
| 12. | Мясо птицы 1 категории (курица, индейка) | 30 |
| 13. | Колбаса полукопченая высшего сорта | 25 |
| 14. | Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак) | 140 |
| 15. | Яйцо куриное (штук) | 1 |
| 16. | Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 180 |
| 17. | Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 60 |
| 18. | Сметана, жирность не менее 15 % | 30 |
| 19. | Творог, жирность не менее 9 % | 30 |
| 20. | Сыр сычужный твердый | 35 |
| 21. | Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 % | 40 |
| 22. | Масло подсолнечное | 40 |
| 23. | Сахар-песок | 70 |
| 24. | Мед пчелиный (пакетированный по 10 г) | 20 |
| 25. | Чай черный высшего сорта | 2 |
| 26. | Кофе натуральный растворимый | 1 |
| 27. | Соль пищевая йодированная | 20 |
| 28. | Дрожжи хлебопекарные прессованные | 0,3 |
| 29. | Лавровый лист | 0,2 |
| 30. | Перец молотый | 0,3 |
| 31. | Горчичный порошок | 0,3 |
| 32. | Уксусная кислота пищевая 70 % | 0,1 |
| 33. | Картофель свежий | 450 |
| 34. | Капуста белокочанная свежая | 130 |
| 35. | Свекла свежая | 40 |
| 36. | Морковь свежая | 95 |

| | | |
|-----|---|-----|
| 37. | Лук репчатый свежий | 65 |
| 38. | Чеснок свежий | 5 |
| 39. | Огурцы свежие | 50 |
| 40. | Помидоры свежие | 50 |
| 41. | Томатная паста | 6 |
| 42. | Перец сладкий свежий | 20 |
| 43. | Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая | 20 |
| 44. | Сок овощной (миллилитров) | 90 |
| 45. | Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины) | 200 |
| 46. | Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив) | 20 |
| 47. | Сок плодово-ягодный (миллилитров) | 90 |
| 48. | Поливитаминовый препарат, драже (декабрь-май) | 1 |

Примечание:

По данной норме за счет государства снабжаются:

1) инженерно-технический состав, постоянно работающий на аэродромах, полигонах, технических и стартовых позициях, допущенных к обслуживанию авиационной техники и обеспечению полетов, на период подготовки и выполнения полетов;

2) военнообязанные призванные на воинские сборы, курсанты военных учебных заведений (военных факультетов) проходящие стажировку в авиационных частях на инженерно-технических должностях в период прохождения сборов (стажировки);

3) военнослужащие инженерно-технического состава во время несения боевого дежурства;

4) военнослужащие инженерно-технического состава во время участия в полевых выходах;

5) военнослужащие инженерно-технического состава при несении службы в суточном наряде;

6) военнослужащие инженерно-технического состава при несении службы в карауле;

7) военнослужащие инженерно-технического состава при сопровождении воинских и специальных грузов (воинских эшелонов) при их перевозке и в пути следования к месту приемки этих грузов или возвращении после сдачи.

Норма 3

"Паек для курсантов высших учебных заведений"

| № п/п | Наименования продуктов | г/день на 1 человека |
|-------|--------------------------------|----------------------|
| 1. | Хлеб пшеничный из муки 2 сорта | 350 |
| | | |

| | | |
|-----|--|-----|
| 2. | Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта | 400 |
| 3. | Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная) | 100 |
| 4. | Крупа гречневая 1 сорта | 30 |
| 5. | Крупа овсяная высшего сорта | 10 |
| 6. | Крупа перловая 1 сорта | 10 |
| 7. | Крупа пшенная высшего сорта | 10 |
| 8. | Крупа ячневая 1 сорта | 10 |
| 9. | Крупа рисовая высшего сорта | 30 |
| 10. | Бобы (горох, фасоль) 1 сорта | 10 |
| 11. | Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта | 35 |
| 12. | Мясо говядины 1 категории | 250 |
| 13. | Мясо птицы 1 категории (курица, индейка) | 30 |
| 14. | Колбаса полукопченая высшего сорта | 25 |
| 15. | Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак) | 120 |
| 16. | Яйцо куриное (штук) | 1 |
| 17. | Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 180 |
| 18. | Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 60 |
| 19. | Сметана, жирность не менее 15 % | 30 |
| 20. | Творог, жирность не менее 9 % | 30 |
| 21. | Сыр сычужный твердый | 35 |
| 22. | Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 % | 40 |
| 23. | Масло подсолнечное | 40 |
| 24. | Сахар-песок | 70 |
| 25. | Мед пчелиный (пакетированный по 10 г) | 20 |
| 26. | Чай черный высшего сорта | 2 |
| 27. | Кофе натуральный растворимый | 1 |
| 28. | Соль пищевая йодированная | 20 |
| 29. | Дрожжи хлебопекарные прессованные | 0,3 |
| 30. | Лавровый лист | 0,2 |
| 31. | Перец молотый | 0,3 |
| 32. | Горчичный порошок | 0,3 |
| 33. | Уксусная кислота пищевая 70 % | 0,1 |
| 34. | Картофель свежий | 420 |

| | | |
|-----|---|-----|
| 35. | Капуста белокочанная свежая | 130 |
| 36. | Свекла свежая | 40 |
| 37. | Морковь свежая | 95 |
| 38. | Лук репчатый свежий | 65 |
| 39. | Чеснок свежий | 5 |
| 40. | Огурцы свежие | 50 |
| 41. | Помидоры свежие | 50 |
| 42. | Томатная паста | 6 |
| 43. | Перец сладкий свежий | 20 |
| 44. | Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая | 20 |
| 45. | Сок овощной (миллилитров) | 90 |
| 46. | Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины) | 200 |
| 47. | Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив) | 20 |
| 48. | Сок плодово-ягодный (миллилитров) | 90 |
| 49. | Поливитаминовый препарат, драже (декабрь-май) | 1 |

Примечание: по данной норме за счет государства снабжаются курсанты высших военных учебных заведений (военных факультетов) в течение всего периода обучения со дня зачисления до получения военным учебным заведением приказа о присвоении офицерских званий.

Норма 4

"Паек высокогорный на высоте 1500 метров и выше"

| № п/п | Наименования продуктов | г/день на 1 человека |
|-------|--|----------------------|
| 1. | Хлеб пшеничный из муки 2 сорта | 350 |
| 2. | Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта | 400 |
| 3. | Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная) | 100 |
| 4. | Крупа гречневая 1 сорта | 30 |
| 5. | Крупа овсяная высшего сорта | 10 |
| 6. | Крупа перловая 1 сорта | 10 |
| 7. | Крупа пшенная высшего сорта | 10 |
| 8. | Крупа ячневая 1 сорта | 10 |
| 9. | Крупа рисовая высшего сорта | 30 |
| 10. | Бобы (горох, фасоль) 1 сорта | 10 |
| 11. | Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта | 35 |
| 12. | Мясо говядины 1 категории | 270 |
| | | |

| | | |
|-----|---|-----|
| 13. | Мясо птицы 1 категории (курица, индейка) | 30 |
| 14. | Колбаса полукопченая высшего сорта | 50 |
| 15. | Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак) | 140 |
| 16. | Яйцо куриное (штук) | 1 |
| 17. | Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 180 |
| 18. | Кефир*, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 60 |
| 19. | Сметана*, жирность не менее 15 % | 25 |
| 20. | Творог*, жирность не менее 9 % | 30 |
| 21. | Сыр сычужный твердый | 35 |
| 22. | Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 % | 40 |
| 23. | Масло подсолнечное | 40 |
| 24. | Сахар-песок | 60 |
| 25. | Мед пчелиный (пакетированный по 10 г) | 20 |
| 26. | Чай черный высшего сорта | 2 |
| 27. | Кофе натуральный растворимый | 1 |
| 28. | Соль пищевая йодированная | 20 |
| 29. | Дрожжи хлебопекарные прессованные* | 0,3 |
| 30. | Лавровый лист | 0,2 |
| 31. | Перец молотый | 0,3 |
| 32. | Горчичный порошок | 0,3 |
| 33. | Уксусная кислота пищевая 70 % | 0,1 |
| 34. | Картофель свежий | 420 |
| 35. | Капуста белокочанная свежая | 130 |
| 36. | Свекла свежая | 40 |
| 37. | Морковь свежая | 95 |
| 38. | Лук репчатый свежий | 65 |
| 39. | Чеснок свежий | 5 |
| 40. | Огурцы свежие* | 50 |
| 41. | Помидоры свежие* | 50 |
| 42. | Томатная паста | 6 |
| 43. | Перец сладкий свежий | 20 |
| 44. | Зелень* (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая | 20 |
| 45. | Сок овощной (миллилитров) | 90 |
| | | |

| | | |
|-----|---|-----|
| 46. | Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины) | 200 |
| 47. | Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив) | 20 |
| 48. | Сок плодово-ягодный (миллилитров) | 90 |
| 49. | Поливитаминовый препарат, драже (декабрь-май) | 1 |

* при невозможности их выдачи заменять согласно нормам замены.

Примечание:

По данной норме за счет государства снабжаются при прохождении службы (осуществлении работ) на высоте 1500 метров над уровнем моря и выше:

1) военнослужащие срочной службы, курсантов, проходящих стажировку (практику), в подразделениях и пунктах наведения противовоздушной обороны, дислоцирующихся на высоте 1500 метров и выше, а также военнослужащие, прибывших в эти части, подразделения в командировку;

2) военнослужащие во время несения боевого дежурства;

3) военнослужащие во время участия в полевых выходах;

4) военнослужащие при несении службы в суточном наряде;

5) военнослужащие при несении службы в карауле;

б) в местностях на высоте 3000 метров и выше над уровнем моря дополнительно к данной норме за счет государства выдавать на одного человека в сутки молоко коровье – 100 г или другие молочные продукты в переводе на это же количество молока, сыр сычужный твердый – 30 г, кофе натуральный – 1 г, джем плодово-ягодный – 25 г.

Норма 5 Паек для Десантно-штурмовых войск

Сноска. Заголовок нормы 5 - в редакции приказа Министра обороны РК от 12.04.2022 № 192.

| № п/п | Наименования продуктов | г/день на 1 человека |
|-------|--|----------------------|
| 1. | Хлеб пшеничный из муки 2 сорта | 350 |
| 2. | Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта | 400 |
| 3. | Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная) | 10 |
| 4. | Крупа гречневая 1 сорта | 30 |
| 5. | Крупа овсяная высшего сорта | 10 |
| 6. | Крупа перловая 1 сорта | 10 |
| 7. | Крупа пшенная высшего сорта | 10 |
| 8. | Крупа ячневая 1 сорта | 10 |
| 9. | Крупа рисовая высшего сорта | 30 |
| 10. | Бобы (горох, фасоль) 1 сорта | 10 |
| | | |

| | | |
|-----|--|-----|
| 11. | Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта | 35 |
| 12. | Мясо говядины 1 категории | 260 |
| 13. | Мясо птицы 1 категории (курица, индейка) | 30 |
| 14. | Колбаса полукопченая высшего сорта | 25 |
| 15. | Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак) | 120 |
| 16. | Яйцо куриное (штук) | 1 |
| 17. | Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 180 |
| 18. | Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 90 |
| 19. | Сметана, жирность не менее 15 % | 45 |
| 20. | Творог, жирность не менее 9 % | 30 |
| 21. | Сыр сычужный твердый | 40 |
| 22. | Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 % | 40 |
| 23. | Масло подсолнечное | 40 |
| 24. | Сахар-песок | 70 |
| 25. | Мед пчелиный (пакетированный по 10 г) | 20 |
| 26. | Чай черный высшего сорта | 2 |
| 27. | Кофе натуральный растворимый | 1 |
| 28. | Соль пищевая йодированная | 20 |
| 29. | Дрожжи хлебопекарные прессованные | 0,3 |
| 30. | Лавровый лист | 0,2 |
| 31. | Перец молотый | 0,3 |
| 32. | Горчичный порошок | 0,3 |
| 33. | Уксусная кислота пищевая 70 % | 0,1 |
| 34. | Картофель свежий | 420 |
| 35. | Капуста белокочанная свежая | 130 |
| 36. | Свекла свежая | 40 |
| 37. | Морковь свежая | 95 |
| 38. | Лук репчатый свежий | 65 |
| 39. | Чеснок свежий | 5 |
| 40. | Огурцы свежие | 50 |
| 41. | Помидоры свежие | 50 |
| 42. | Томатная паста | 6 |
| 43. | Перец сладкий свежий | 20 |
| 44. | Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая | 20 |

| | | |
|-----|---|-----|
| 45. | Сок овощной (миллилитров) | 90 |
| 46. | Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины) | 200 |
| 47. | Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив) | 20 |
| 48. | Сок плодово-ягодный (миллилитров) | 90 |
| 49. | Биологический активная добавка "Гематоген" | 25 |
| 50. | Поливитаминовый препарат, драже (декабрь-май) | 1 |

Примечание:

По данной норме за счет государства снабжаются десантные и разведывательные подразделения, подразделения морской пехоты, специального назначения Вооруженных Сил:

1) военнослужащие срочной службы;

2) военнообязанные призванные на воинские сборы, студенты военных кафедр проходящих военную подготовку, курсанты военных учебных заведений (военных факультетов), в период прохождения сборов (стажировки), воинская служба которых связана с совершением прыжков с парашютом, снабжаются в дни совершения прыжков ;

3) военнослужащие во время несения боевого дежурства;

4) военнослужащие во время участия в полевых выходах (выходах в море);

5) военнослужащие при несении службы в суточном наряде;

6) военнослужащие при несении службы в карауле;

7) военнослужащие в дни совершения прыжков с парашютом;

8) военнослужащие при сопровождении воинских и специальных грузов (воинских эшелонов) при их перевозке и в пути следования к месту приемки этих грузов или возвращении после сдачи.

Норма 6

"Паек для курсантов военного колледжа спорта

Спортивного комитета – Центрального спортивного клуба армии"

| № п/п | Наименования продуктов | г/день на 1 человека |
|-------|--|----------------------|
| 1. | Хлеб пшеничный из муки 2 сорта | 350 |
| 2. | Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта | 400 |
| 3. | Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная) | 40 |
| 4. | Крупа гречневая 1 сорта | 30 |
| 5. | Крупа овсяная высшего сорта | 10 |
| 6. | Крупа перловая 1 сорта | 10 |
| 7. | Крупа пшеничная высшего сорта | 10 |

| | | |
|-----|--|-----|
| 8. | Крупа ячневая 1 сорта | 10 |
| 9. | Крупа рисовая высшего сорта | 30 |
| 10. | Бобы (горох, фасоль) 1 сорта | 10 |
| 11. | Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта | 35 |
| 12. | Мясо говядины 1 категории | 310 |
| 13. | Мясо птицы 1 категории (курица, индейка) | 30 |
| 14. | Колбаса полукопченая высшего сорта | 25 |
| 15. | Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак) | 130 |
| 16. | Яйцо куриное (штук) | 1 |
| 17. | Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 180 |
| 18. | Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 90 |
| 19. | Сметана, жирность не менее 15 % | 45 |
| 20. | Творог, жирность не менее 9 % | 40 |
| 21. | Сыр сычужный твердый | 40 |
| 22. | Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 % | 40 |
| 23. | Масло подсолнечное | 40 |
| 24. | Сахар-песок | 90 |
| 25. | Мед пчелиный (пакетированный по 10 г) | 20 |
| 26. | Чай черный высшего сорта | 2 |
| 27. | Соль пищевая йодированная | 20 |
| 28. | Дрожжи хлебопекарные прессованные | 0,3 |
| 29. | Лавровый лист | 0,2 |
| 30. | Перец молотый | 0,3 |
| 31. | Горчичный порошок | 0,3 |
| 32. | Уксусная кислота пищевая 70 % | 0,1 |
| 33. | Картофель свежий | 420 |
| 34. | Капуста белокочанная свежая | 130 |
| 35. | Свекла свежая | 40 |
| 36. | Морковь свежая | 95 |
| 37. | Лук репчатый свежий | 65 |
| 38. | Чеснок свежий | 5 |
| 39. | Огурцы свежие | 50 |
| 40. | Помидоры свежие | 50 |
| 41. | Томатная паста | 6 |
| 42. | Перец сладкий свежий | 20 |

| | | |
|-----|---|-----|
| 43. | Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая | 20 |
| 44. | Сок овощной (миллилитров) | 90 |
| 45. | Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины) | 200 |
| 46. | Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив) | 20 |
| 47. | Сок плодово-ягодный (миллилитров) | 90 |
| 48. | Поливитаминовый препарат, драже (декабрь-май) | 1 |

Примечание: по данной норме за счет государства снабжаются курсанты военного колледжа спорта спортивного комитета.

Норма 7

"Паек для учащихся 7-8 классов Республиканской школы "Жас улан"

| № п/п | Наименования продуктов | г/день на 1 человека |
|-------|--|----------------------|
| 1. | Хлеб пшеничный из муки 2 сорта | 150 |
| 2. | Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта | 300 |
| 3. | Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная) | 50 |
| 4. | Крупа гречневая 1 сорта | 20 |
| 5. | Крупа овсяная высшего сорта | 10 |
| 6. | Крупа перловая 1 сорта | 10 |
| 7. | Крупа пшенная высшего сорта | 10 |
| 8. | Крупа манная 1 сорта | 10 |
| 9. | Крупа рисовая высшего сорта | 20 |
| 10. | Бобы (горох, фасоль) 1 сорта | 5 |
| 11. | Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта | 25 |
| 12. | Печенье | 10 |
| 13. | Мясо говядины 1 категории | 200 |
| 14. | Мясо птицы 1 категории (курица, индейка) | 30 |
| 15. | Колбаса полукопченая высшего сорта | 20 |
| 16. | Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак) | 110 |
| 17. | Яйцо куриное (штук) | 1 |
| 18. | Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 360 |
| 19. | Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 90 |
| 20. | Сметана, жирность не менее 15 % | 45 |

| | | |
|-----|--|-----|
| 21. | Творог, жирность не менее 9 % | 40 |
| 22. | Сыр сычужный твердый | 40 |
| 23. | Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 % | 40 |
| 24. | Масло подсолнечное | 20 |
| 25. | Сахар-песок | 70 |
| 26. | Мед пчелиный (пакетированный по 10 г) | 20 |
| 27. | Конфеты (карамель) | 20 |
| 28. | Чай черный высшего сорта | 2 |
| 29. | Какао порошок | 2 |
| 30. | Соль пищевая йодированная | 10 |
| 31. | Дрожжи хлебопекарные прессованные | 0,2 |
| 32. | Лавровый лист | 0,1 |
| 33. | Крахмал картофельный | 5 |
| 34. | Картофель свежий | 420 |
| 35. | Капуста белокочанная свежая | 110 |
| 36. | Свекла свежая | 30 |
| 37. | Морковь свежая | 80 |
| 38. | Лук репчатый свежий | 55 |
| 39. | Чеснок свежий | 2 |
| 40. | Огурцы свежие | 40 |
| 41. | Помидоры свежие | 40 |
| 42. | Перец сладкий свежий | 20 |
| 43. | Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая | 20 |
| 44. | Сок овощной (миллилитров) | 90 |
| 45. | Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины) | 250 |
| 46. | Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив) | 15 |
| 47. | Повидло или джем плодово-ягодный | 20 |
| 48. | Сок плодово-ягодный (миллилитров) | 90 |
| 49. | Поливитаминовый препарат, драже (декабрь-май) | 1 |

Примечание:

1. По данной норме за счет государства снабжаются учащиеся Республиканской школы "Жас улан", кандидатов, прибывших для сдачи вступительных экзаменов и находящихся на казарменном положении.

2. Учащиеся Республиканской школы "Жас улан" в период прохождения практики в войсковых частях обеспечивать продовольствием по нормам, предусмотренным для военнослужащих срочной службы данной воинской части.

Норма 8 Паек для учащихся 9-11 классов Республиканской школы "Жас улан" и уланов военных учебных заведений

Сноска. Заголовок нормы 8 - в редакции приказа Министра обороны РК от 12.04.2022 № 192.

Сноска. Норма 8 с изменениями, внесенными приказом Министра обороны РК от 12.04.2022 № 192.

| № п/п | Наименования продуктов | г/день на 1 человека |
|-------|--|-------------------------|
| 1. | Хлеб пшеничный из муки 2 сорта | 200 |
| 2. | Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта | 350 |
| 3. | Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная) | 50 |
| 4. | Крупа гречневая 1 сорта | 30 |
| 5. | Крупа овсяная высшего сорта | 10 |
| 6. | Крупа перловая 1 сорта | 10 |
| 7. | Крупа пшенная высшего сорта | 10 |
| 8. | Крупа манная 1 сорта | 10 |
| 9. | Крупа рисовая высшего сорта | 30 |
| 10. | Бобы (горох, фасоль) 1 сорта | 5 |
| 11. | Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта | 30 |
| 12. | Печенье | 15 |
| 13. | Мясо говядины 1 категории | 260 |
| 14. | Мясо птицы 1 категории (курица, индейка) | 30 |
| 15. | Колбаса полукопченая высшего сорта | 20 |
| 16. | Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак) | 140 |
| 17. | Яйцо куриное (штук) | 1 |
| 18. | Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 360 |
| 19. | Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 90 |
| 20. | Сметана, жирность не менее 15 % | 45 |
| 21. | Творог, жирность не менее 9 % | 50 |
| 22. | Сыр сычужный твердый | 45 |
| 23. | Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 % | 40 |

| | | |
|-----|---|-----|
| 24. | Масло подсолнечное | 25 |
| 25. | Сахар-песок | 70 |
| 26. | Мед пчелиный (пакетированный по 10 г) | 20 |
| 27. | Конфеты (карамель) | 20 |
| 28. | Чай черный высшего сорта | 2 |
| 29. | Какао порошок | 2 |
| 30. | Соль пищевая йодированная | 20 |
| 31. | Дрожжи хлебопекарные прессованные | 0,3 |
| 32. | Лавровый лист | 0,2 |
| 33. | Перец молотый | 0,3 |
| 34. | Горчичный порошок | 0,3 |
| 35. | Крахмал картофельный | 5 |
| 36. | Картофель свежий | 420 |
| 37. | Капуста белокочанная свежая | 130 |
| 38. | Свекла свежая | 40 |
| 39. | Морковь свежая | 95 |
| 40. | Лук репчатый свежий | 65 |
| 41. | Чеснок свежий | 2 |
| 42. | Огурцы свежие | 40 |
| 43. | Помидоры свежие | 40 |
| 44. | Томатная паста | 6 |
| 45. | Перец сладкий свежий | 20 |
| 46. | Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая | 20 |
| 47. | Сок овощной (миллилитров) | 90 |
| 48. | Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины) | 300 |
| 49. | Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив) | 20 |
| 50. | Повидло или джем плодово-ягодный | 20 |
| 51. | Сок плодово-ягодный (миллилитров) | 90 |
| 52. | Поливитаминовый препарат, драже (декабрь-май) | 1 |

Примечание:

1. По данной норме за счет государства снабжаются учащиеся Республиканской школы "Жас улан" и уланы военных учебных заведений.

2. Учащиеся Республиканской школы "Жас улан" и уланы военных учебных заведений в период прохождения практики в воинских частях обеспечиваются

продовольствием по нормам, предусмотренным для военнослужащих срочной службы данной воинской части.

Норма 9

"Паек для военнослужащих спортсменов Спортивного комитета – Центрального спортивного клуба армии проходящих воинскую службу по призыву"

| № п/п | Наименования продуктов | г/день на 1 человека |
|-------|--|----------------------|
| 1. | Хлеб пшеничный из муки 2 сорта | 350 |
| 2. | Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта | 400 |
| 3. | Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная) | 10 |
| 4. | Крупа гречневая 1 сорта | 30 |
| 5. | Крупа овсяная высшего сорта | 10 |
| 6. | Крупа перловая 1 сорта | 10 |
| 7. | Крупа пшенная высшего сорта | 10 |
| 8. | Крупа ячневая 1 сорта | 10 |
| 9. | Крупа рисовая высшего сорта | 30 |
| 10. | Бобы (горох, фасоль) 1 сорта | 10 |
| 11. | Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта | 35 |
| 12. | Мясо говядины 1 категории | 250 |
| 13. | Мясо птицы 1 категории (курица, индейка) | 30 |
| 14. | Колбаса полукопченая высшего сорта | 30 |
| 15. | Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак) | 120 |
| 16. | Яйцо куриное (штук) | 1 |
| 17. | Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 360 |
| 18. | Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 60 |
| 19. | Сметана, жирность не менее 15 % | 50 |
| 20. | Творог, жирность не менее 9 % | 70 |
| 21. | Сыр сычужный твердый | 50 |
| 22. | Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 % | 40 |
| 23. | Масло подсолнечное | 40 |
| 24. | Сахар-песок | 100 |
| 25. | Мед пчелиный (пакетированный по 10 г) | 20 |
| 26. | Чай черный высшего сорта | 2 |

| | | |
|-----|---|-----|
| 27. | Кофе натуральный растворимый | 1 |
| 28. | Соль пищевая йодированная | 20 |
| 29. | Дрожжи хлебопекарные прессованные | 0,3 |
| 30. | Лавровый лист | 0,2 |
| 31. | Перец молотый | 0,3 |
| 32. | Горчичный порошок | 0,3 |
| 33. | Уксусная кислота пищевая 70 % | 0,1 |
| 34. | Картофель свежий | 420 |
| 35. | Капуста белокочанная свежая | 130 |
| 36. | Свекла свежая | 40 |
| 37. | Морковь свежая | 95 |
| 38. | Лук репчатый свежий | 65 |
| 39. | Чеснок свежий | 5 |
| 40. | Огурцы свежие | 50 |
| 41. | Помидоры свежие | 50 |
| 42. | Томатная паста | 6 |
| 43. | Перец сладкий свежий | 20 |
| 44. | Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая | 20 |
| 45. | Сок овощной (миллилитров) | 90 |
| 46. | Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины) | 350 |
| 47. | Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив) | 20 |
| 48. | Сок плодово-ягодный (миллилитров) | 90 |
| 49. | Поливитаминовый препарат, драже (декабрь-май) | 1 |

Примечание: по данной норме за счет государства снабжаются военнослужащие срочной службы сборных спортивных команд Вооруженных Сил в период проведения тренировочных сборов и соревнований.

Норма 10

"Летный паек"

| № п/п | Наименования продуктов | г/день на 1 человека |
|-------|--|----------------------|
| 1. | Хлеб пшеничный из муки 2 сорта | 200 |
| 2. | Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта | 300 |
| 3. | Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная) | 60 |
| 4. | Крупа гречневая 1 сорта | 30 |
| 5. | Крупа пшенная высшего сорта | 10 |
| | | |

| | | |
|-----|--|-----|
| 6. | Крупа перловая 1 сорта | 5 |
| 7. | Крупа манная 1 сорта | 5 |
| 8. | Крупа рисовая высшего сорта | 30 |
| 9. | Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта | 40 |
| 10. | Мясо говядины 1 категории | 300 |
| 11. | Мясо птицы 1 категории (курица, индейка) | 100 |
| 12. | Колбаса полукопченая высшего сорта | 30 |
| 13. | Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак) | 120 |
| 14. | Яйцо куриное (штук) | 1 |
| 15. | Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 150 |
| 16. | Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 100 |
| 17. | Сметана, жирность не менее 15 % | 60 |
| 18. | Творог, жирность не менее 9 % | 75 |
| 19. | Сыр сычужный твердый | 35 |
| 20. | Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 % | 40 |
| 21. | Масло подсолнечное | 40 |
| 22. | Сахар-песок | 100 |
| 23. | Мед пчелиный (пакетированный по 10 г) | 40 |
| 24. | Шоколад | 30 |
| 25. | Чай черный высшего сорта | 1,2 |
| 26. | Кофе натуральный растворимый | 2,5 |
| 27. | Соль пищевая йодированная | 20 |
| 28. | Дрожжи хлебопекарные прессованные | 0,3 |
| 29. | Лавровый лист | 0,2 |
| 30. | Перец молотый | 0,3 |
| 31. | Горчичный порошок | 0,3 |
| 32. | Уксусная кислота пищевая 70 % | 0,1 |
| 33. | Картофель свежий | 530 |
| 34. | Капуста белокочанная свежая | 100 |
| 35. | Свекла свежая | 70 |
| 36. | Морковь свежая | 100 |
| 37. | Лук репчатый свежий | 70 |
| 38. | Чеснок свежий | 5 |
| 39. | Огурцы свежие | 50 |
| 40. | Помидоры свежие | 50 |

| | | |
|-----|---|-----|
| 41. | Томатная паста | 6 |
| 42. | Перец сладкий свежий | 20 |
| 43. | Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая | 20 |
| 44. | Сок овощной (миллилитров) | 90 |
| 45. | Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины) | 400 |
| 46. | Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив) | 20 |
| 47. | Повидло или джем плодово-ягодный | 30 |
| 48. | Сок плодово-ягодный (миллилитров) | 90 |
| 49. | Сироп (черника, шиповник, черная смородина) (миллилитров) | 10 |
| 50. | Поливитаминный препарат, драже (декабрь-май) | 1 |

Примечание:

По данной норме за счет государства снабжаются:

1) военнослужащие летного состава, входящих в штатные расчеты экипажей летательных аппаратов, в том числе дублеров;

2) военнослужащие летного состава, не входящих в штатные расчеты экипажей летательных аппаратов, но совершающих полеты по планам боевой и учебной подготовки боевого дежурства и испытаний авиационной техники и имущества в воздухе, которым определена норма налета часов не менее нормы, установленной для штатных экипажей соответствующих типов летательных аппаратов.

Военнослужащие, указанных в настоящем подпункте, имеющих норму налета часов меньше нормы, установленной для штатных экипажей соответствующих типов летательных аппаратов, обеспечивать по данной норме;

3) курсанты военных учебных заведений, готовящие летчики и штурманы – со дня начала практических полетов в соответствии с учебными планами до дня их выпуска (в том числе в период прохождения летной практики и стажировки в других воинских частях);

4) переменный летный состав в период прохождения переподготовки и переучивания в авиационных частях (подразделениях), военных учебных заведениях, на курсах и в центрах;

5) слушатели (магистранты) военных академий (университетов) из числа летного состава в период прохождения летной практики и стажировки со дня начала и до дня окончания полетов;

б) военнослужащие бортовых переводчиков, бортпроводников, входящих в штатные расчеты экипажей летательных аппаратов – постоянно, а не входящих в штатные расчеты экипажей – в дни полетов;

7) военнослужащие, не относящиеся к летному составу, но участвующих в полетах на летательных аппаратах по планам боевой и учебной подготовки и в испытаниях авиационной техники и имущества в воздухе (летчики-методисты, инженеры и техники авиационных частей научно-испытательных и научно-исследовательских учреждений (полигонов), центров боевого применения и переучивания летного состава и другие военные специалисты, не входящие в штатный расчет экипажей испытательных аппаратов, но участвующие в полетах в качестве бортовых инженеров (техников), инструкторов, испытателей или исследователей, инструкторы, инструкторы-парашютисты-испытатели катапультных установок, инструкторы-испытатели парашютов, в том числе инструкторы и тренеры парашютных звеньев воздушно-десантных войск), личный состав летающей лаборатории операционно-реанимационных самолетов-лабораторий, старших офицеров (по воздушным пунктам управления) и курсантов авиационных школ по подготовке воздушных стрелков-радиостов и воздушных стрелков - в дни полетов (совершения прыжков с парашютом), а также первых руководителей государственных органов и их заместителей, участвующих в полетах по планам служебной деятельности;

8) военнообязанные, студенты военных кафедр проходящих военную подготовку в высших и средних специальных учебных заведениях, призванных на воинские сборы и совершающих полеты на летательных аппаратах, со дня начала практических полетов до дня окончания сборов (стажировки).

Норма 11

"Морской паек"

| № п/п | Наименования продуктов | г/день на 1 человека |
|-------|--|-------------------------|
| 1. | Хлеб пшеничный из муки 2 сорта | 350 |
| 2. | Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта | 400 |
| 3. | Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная) | 50 |
| 4. | Крупа гречневая 1 сорта | 30 |
| 5. | Крупа овсяная высшего сорта | 10 |
| 6. | Крупа перловая 1 сорта | 10 |
| 7. | Крупа пшеничная высшего сорта | 10 |
| 8. | Крупа ячневая 1 сорта | 10 |
| 9. | Крупа рисовая высшего сорта | 30 |
| 10. | Бобы (горох, фасоль) 1 сорта | 10 |
| 11. | Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта | 40 |

| | | |
|-----|---|-----|
| 12. | Мясо говядины 1 категории | 240 |
| 13. | Мясо птицы 1 категории (курица, индейка) | 30 |
| 14. | Колбаса полукопченая высшего сорта | 25 |
| 15. | Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак) | 120 |
| 16. | Яйцо куриное (штук) | 1 |
| 17. | Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 180 |
| 18. | Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 90 |
| 19. | Сметана, жирность не менее 15 % | 30 |
| 20. | Творог, жирность не менее 9 % | 30 |
| 21. | Сыр сычужный твердый | 40 |
| 22. | Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 % | 40 |
| 23. | Масло подсолнечное | 40 |
| 24. | Сахар-песок | 90 |
| 25. | Мед пчелиный (пакетированный по 10 г) | 20 |
| 26. | Молоко цельное сгущенное с сахаром | 20 |
| 27. | Чай черный высшего сорта | 1,2 |
| 28. | Кофе натуральный растворимый | 1 |
| 29. | Соль пищевая йодированная | 20 |
| 30. | Дрожжи хлебопекарные прессованные | 0,3 |
| 31. | Лавровый лист | 0,2 |
| 32. | Перец молотый | 0,3 |
| 33. | Горчичный порошок | 0,3 |
| 34. | Уксусная кислота пищевая 70 % | 0,1 |
| 35. | Картофель свежий | 420 |
| 36. | Капуста белокочанная свежая | 130 |
| 37. | Свекла свежая | 60 |
| 38. | Морковь свежая | 95 |
| 39. | Лук репчатый свежий | 70 |
| 40. | Чеснок свежий | 5 |
| 41. | Огурцы свежие | 50 |
| 42. | Помидоры свежие | 50 |
| 43. | Томатная паста | 6 |
| 44. | Перец сладкий свежий | 20 |
| 45. | Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая | 20 |

| | | |
|-----|---|-----|
| 46. | Сок овощной (миллилитров) | 90 |
| 47. | Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины) | 200 |
| 48. | Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив) | 20 |
| 49. | Сок плодово-ягодный (миллилитров) | 90 |
| 50. | Поливитаминовый препарат, драже (декабрь-май) | 1 |

Примечание:

По данной норме за счет государства снабжаются (за исключением лиц, получающих продовольствие по другим нормам):

1) военнослужащие, проходящие службу на надводных кораблях и судах обеспечения;

2) военнослужащие, надводных кораблей и судов обеспечения в случае осуществления мероприятий при штормовой готовности в местах базирования, во время выходов в море и нахождении в иностранных портах, связанных с визитами в эти порты.

Военнослужащие на надводных кораблях и судах обеспечения в период плавания (походов) за пределами территориальных вод Республики Казахстан (в портах иностранных государств) со дня выхода из базы, порта Республики Казахстан, участвующий в экспедициях по переводу надводных кораблей и судов обеспечения внешними морскими путями из одного морского бассейна в другой, в период нахождения в пути дополнительно выдавать экстракта плодово-ягодного – 3 г и молока концентрированного (или сгущенного) – 30 г;

3) военнослужащие, капитаны-наставники, механики-наставники и лоцманов групп судов обеспечения не входящих в штатные экипажи, военнообязанные призванных на воинские сборы, студентов военных кафедр проходящих военную подготовку, курсантов военных учебных заведений (военные факультетов), со дня явки на корабль, судно;

4) военнослужащие морской пехоты и экипажей бронетанковой техники, оборудованной специальными плавучими средствами в дни выходов в море.

Дни и количество личного состава, выходящего в море, объявляются приказом командира воинской части;

5) военнослужащие морских частей во время выполнения гидрографических работ в море;

6) лица, терпящие бедствие на море и принятых на борт корабля (судна), экипаж которого обеспечивается продовольствием по данной норме, до доставки в порт или на базу;

7) военнослужащие во время несения боевого дежурства;

8) военнослужащие при несении службы в суточном наряде;

9) военнослужащие при несении службы в карауле;

10) военнослужащие при сопровождении воинских и специальных грузов (воинских эшелонов) при их перевозке и в пути следования к месту приемки этих грузов или возвращении после сдачи;

11) военнослужащим водолазам, совершающим водолазные спуски под воду, принимающим участие в работах, связанных с личным пребыванием в компрессорной камере (водолазной барокамере) под давлением, дополнительно выдавать мясо говядины первой категории – 130 г, сыр сычужный – 15 г, масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 % –

30 г, молоко концентрированное (или сгущенное) – 40 г;

12) военнослужащим, водолазам-глубоководникам ежедневно выдавать сахар-песок – 30 г, печенья – 70 г, фруктов свежих или соков плодовые и ягодные – 150 г, экстракт плодово-ягодный – 2 г и 1 яйцо.

Норма 12

"Общий лечебный паек"

| № п/п | Наименования продуктов | г/день на 1 человека |
|-------|--|----------------------|
| 1. | Хлеб пшеничный из муки 2 сорта | 100 |
| 2. | Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта | 450 |
| 3. | Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная) | 100 |
| 4. | Крупа гречневая 1 сорта | 25 |
| 5. | Крупа овсяная высшего сорта | 10 |
| 6. | Крупа перловая 1 сорта | 10 |
| 7. | Крупа пшеничная высшего сорта | 10 |
| 8. | Крупа рисовая высшего сорта | 30 |
| 9. | Бобы (горох, фасоль) 1 сорта | 5 |
| 10. | Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта | 35 |
| 11. | Мясо говядины 1 категории | 300 |
| 12. | Мясо птицы 1 категории (курица, индейка) | 50 |
| 13. | Колбаса полукопченая высшего сорта | 25 |
| 14. | Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак) | 120 |
| 15. | Яйцо куриное (штук) | 1 |
| 16. | Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 360 |
| 17. | Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 45 |

| | | |
|-----|--|-----|
| 18. | Сметана, жирность не менее 15 % | 45 |
| 19. | Творог, жирность не менее 9 % | 60 |
| 20. | Сыр сычужный твердый | 50 |
| 21. | Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 % | 40 |
| 22. | Масло подсолнечное | 35 |
| 23. | Сахар-песок | 60 |
| 24. | Мед пчелиный (пакетированный по 10 г) | 20 |
| 25. | Чай черный высшего сорта | 2 |
| 26. | Соль пищевая йодированная | 20 |
| 27. | Дрожжи хлебопекарные прессованные | 0,3 |
| 28. | Лавровый лист | 0,2 |
| 29. | Перец молотый | 0,3 |
| 30. | Горчичный порошок | 0,3 |
| 31. | Уксусная кислота пищевая 70 % | 0,1 |
| 32. | Картофель свежий | 450 |
| 33. | Капуста белокочанная свежая | 100 |
| 34. | Свекла свежая | 40 |
| 35. | Морковь свежая | 90 |
| 36. | Лук репчатый свежий | 70 |
| 37. | Чеснок свежий | 5 |
| 38. | Огурцы свежие | 50 |
| 39. | Помидоры свежие | 50 |
| 40. | Томатная паста | 6 |
| 41. | Перец сладкий свежий | 20 |
| 42. | Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая | 20 |
| 43. | Сок овощной (миллилитров) | 90 |
| 44. | Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины) | 200 |
| 45. | Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив) | 20 |
| 46. | Варенье (джем) | 5 |
| 47. | Сок плодово-ягодный (миллилитров) | 90 |
| 48. | Поливитаминовый препарат, драже (декабрь-май) | 1 |

Примечание:

1. По данной норме за счет государства снабжаются больные, находящиеся на излечении или обследовании в военно-медицинских и медицинских учреждениях (военные госпитали, лазареты, клиники, стационарные и другие изоляторы),

военнослужащие летного состава, находящихся на медицинском обследовании в отделениях врачебной экспертизы летного состава.

2. Дополнительно к данной норме за счет государства выдавать больным, находящимся на излечении и на обследовании в военных госпиталях и лазаретах на одного человека в сутки: мясо свежее – 45 г, колбаса и копчености – 25 г, молоко коровье – 200 г, сыр – 20 г, творог – 50 г, консервы овощные закусочные – 15 г и компот консервированный – 50 г.

3. Детям грудного возраста, находящимся на излечении в военно-медицинских учреждениях и содержащимся на искусственном кормлении, разрешается взамен лечебного пайка выдавать: молоко коровье – 1500 г, масло коровье – 50 г, рис – 20 г, сахар-песок – 100 г и фрукты сушеные – 20 г на одного ребенка в сутки.

4. Матери, находящиеся в военно-медицинских учреждениях на стационарном положении при больных детях, снабжаются питанием по лечебному пайку бесплатно только в случаях, когда мать кормит ребенка собственным грудным молоком.

5. Военнослужащие, находящиеся на излечении в гражданских лечебных учреждениях, снабжаются питанием по действующим нормам данного лечебного учреждения бесплатно наравне со всеми больными.

6. Передача продуктов или денег гражданским лечебным учреждениям на питание находящихся в них на излечении военнослужащим запрещается.

7. Замену продуктов по нормам лечебного пайка производить в соответствии с назначенными больным диетами по нормам замены.

8. Для больных по назначению врача и медицинским показаниям к энтаральному питанию, данную норму заменять стандартными, полуэлементными или модульными смесями, либо смесями направленного действия. Выбор вида смеси и длительность питания ею осуществляется в соответствии с медицинскими показаниями. Объем смеси на одного больного не должен превышать 2000 миллилитров в сутки при условии содержания в данном объеме 2000 ккал энергии и белка – 70 г.

Норма 13

"Лечебный паек для ожоговых больных"

| № п/п | Наименования продуктов | г/день на 1 человека |
|-------|--|----------------------|
| 1. | Хлеб пшеничный из муки 2 сорта | 100 |
| 2. | Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта | 450 |
| 3. | Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная) | 100 |
| 4. | Крупа гречневая 1 сорта | 25 |
| 5. | Крупа овсяная высшего сорта | 10 |
| 6. | Крупа манная 1 сорта | 10 |
| 7. | Крупа пшенная высшего сорта | 10 |
| 8. | Крупа рисовая высшего сорта | 30 |

| | | |
|-----|--|-----|
| 9. | Бобы (горох, фасоль) 1 сорта | 5 |
| 10. | Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта | 35 |
| 11. | Мясо говядины 1 категории | 300 |
| 12. | Мясо птицы 1 категории (курица, индейка) | 60 |
| 13. | Колбаса полукопченая высшего сорта | 30 |
| 14. | Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак) | 150 |
| 15. | Яйцо куриное (штук) | 1 |
| 16. | Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 310 |
| 17. | Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 90 |
| 18. | Сметана, жирность не менее 15 % | 45 |
| 19. | Творог, жирность не менее 9 % | 50 |
| 20. | Сыр сычужный твердый | 40 |
| 21. | Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 % | 45 |
| 22. | Масло подсолнечное | 40 |
| 23. | Сахар-песок | 70 |
| 24. | Мед пчелиный (пакетированный по 10 г) | 20 |
| 25. | Чай черный высшего сорта | 2 |
| 26. | Соль пищевая йодированная | 20 |
| 27. | Дрожжи хлебопекарные прессованные | 0,3 |
| 28. | Лавровый лист | 0,2 |
| 29. | Перец молотый | 0,3 |
| 30. | Горчичный порошок | 0,3 |
| 31. | Уксусная кислота пищевая 70 % | 0,1 |
| 32. | Картофель свежий | 450 |
| 33. | Капуста белокочанная свежая | 100 |
| 34. | Свекла свежая | 40 |
| 35. | Морковь свежая | 90 |
| 36. | Лук репчатый свежий | 70 |
| 37. | Чеснок свежий | 5 |
| 38. | Огурцы свежие | 50 |
| 39. | Помидоры свежие | 50 |
| 40. | Томатная паста | 6 |
| 41. | Перец сладкий свежий | 20 |
| 42. | Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая | 20 |

| | | |
|-----|---|-----|
| 43. | Сок овощной (миллилитров) | 90 |
| 44. | Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины) | 200 |
| 45. | Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив) | 20 |
| 46. | Варенье (джем) | 10 |
| 47. | Сок плодово-ягодный (миллилитров) | 90 |
| 48. | Поливитаминовый препарат, драже (декабрь-май) | 1 |

Примечание: по данной норме за счет государства снабжаются больные с ожоговыми поражениями, больные с лучевыми поражениями организма.

Норма 14

"Лечебный паек для больных с заболеваниями почек"

| № п/п | Наименования продуктов | г/день на 1 человека |
|-------|--|----------------------|
| 1. | Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта | 300 |
| 2. | Крупа гречневая 1 сорта | 30 |
| 3. | Крупа овсяная высшего сорта | 10 |
| 4. | Крупа перловая 1 сорта | 10 |
| 5. | Крупа пшенная высшего сорта | 10 |
| 6. | Крупа манная 1 сорта | 10 |
| 7. | Крупа рисовая высшего сорта | 30 |
| 8. | Бобы (горох, фасоль) 1 сорта | 10 |
| 9. | Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта | 40 |
| 10. | Мясо говядины 1 категории | 100 |
| 11. | Мясо птицы 1 категории (курица, индейка) | 30 |
| 12. | Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак) | 120 |
| 13. | Яйцо куриное (штук) | 1 |
| 14. | Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 90 |
| 15. | Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 360 |
| 16. | Сметана, жирность не менее 15 % | 40 |
| 17. | Творог, жирность не менее 9 % | 60 |
| 18. | Сыр сычужный твердый | 30 |
| 19. | Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 % | 50 |
| 20. | Масло подсолнечное | 30 |
| 21. | Сахар-песок | 90 |

| | | |
|-----|--|-----|
| 22. | Мед пчелиный (пакетированный по 10 г) | 20 |
| 23. | Чай черный высшего сорта | 1,5 |
| 24. | Картофель свежий | 510 |
| 25. | Капуста белокочанная свежая | 110 |
| 26. | Свекла свежая | 40 |
| 27. | Морковь свежая | 60 |
| 28. | Лук репчатый свежий | 50 |
| 29. | Огурцы свежие | 50 |
| 30. | Помидоры свежие | 50 |
| 31. | Томатная паста | 6 |
| 32. | Перец сладкий свежий | 20 |
| 33. | Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая | 20 |
| 34. | Сок овощной (миллилитров) | 50 |
| 35. | Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины) | 400 |
| 36. | Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив) | 50 |
| 37. | Сок плодово-ягодный (миллилитров) | 50 |
| 38. | Компоты консервированные | 50 |

Примечание: по данной норме за счет государства снабжаются больные с заболеваниями почек, находящиеся на излечении в военно-медицинских учреждениях.

Норма 15

"Лечебный паек для больных туберкулезом и пневмокозиозом"

| № п/п | Наименования продуктов | г/день на 1 человека |
|-------|--|----------------------|
| 1. | Хлеб пшеничный из муки 2 сорта | 150 |
| 2. | Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта | 400 |
| 3. | Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная) | 50 |
| 4. | Крупа гречневая 1 сорта | 20 |
| 5. | Крупа овсяная высшего сорта | 10 |
| 6. | Крупа манная 1 сорта | 10 |
| 7. | Крупа пшенная высшего сорта | 10 |
| 8. | Крупа рисовая высшего сорта | 30 |
| 9. | Бобы (горох, фасоль) 1 сорта | 10 |
| 10. | Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта | 30 |
| 11. | Мясо говядины 1 категории | 200 |
| 12. | Мясо птицы 1 категории (курица, индейка) | 50 |

| | | |
|-----|---|------|
| 13. | Субпродукты 1 категории, печень | 4 |
| 14. | Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак) | 150 |
| 15. | Сельдь | 10 |
| 16. | Икра зернистая лососевая | 5 |
| 17. | Яйцо куриное (штук) | 1 |
| 18. | Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 360 |
| 19. | Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 180 |
| 20. | Сметана, жирность не менее 15 % | 30 |
| 21. | Творог, жирность не менее 9 % | 70 |
| 22. | Сыр сычужный твердый | 45 |
| 23. | Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 % | 50 |
| 24. | Масло подсолнечное | 20 |
| 25. | Сахар-песок | 90 |
| 26. | Мед пчелиный (пакетированный по 10 г) | 20 |
| 27. | Чай черный высшего сорта | 2,5 |
| 28. | Соль пищевая йодированная | 20 |
| 29. | Дрожжи хлебопекарные прессованные | 0,3 |
| 30. | Лавровый лист | 0,2 |
| 31. | Перец молотый | 0,3 |
| 32. | Горчичный порошок | 0,3 |
| 33. | Уксусная кислота пищевая 70 % | 0,05 |
| 34. | Картофель свежий | 410 |
| 35. | Капуста белокочанная свежая | 150 |
| 36. | Свекла свежая | 40 |
| 37. | Морковь свежая | 100 |
| 38. | Лук репчатый свежий | 65 |
| 39. | Чеснок свежий | 5 |
| 40. | Огурцы свежие | 50 |
| 41. | Помидоры свежие | 50 |
| 42. | Томатная паста | 6 |
| 43. | Перец сладкий свежий | 20 |
| 44. | Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая | 20 |
| 45. | Сок овощной (миллилитров) | 90 |
| 46. | Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины) | 200 |
| 47. | Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив) | 20 |

| | | |
|-----|---|----|
| 48. | Сироп черной смородины | 30 |
| 49. | Сок плодово-ягодный (миллилитров) | 90 |
| 50. | Поливитаминовый препарат, драже (декабрь-май) | 1 |

Примечание:

1. По данной норме за счет государства снабжаются больные туберкулезом и пневмокониозом, находящиеся на излечении в военно-медицинских учреждениях.

2. Питание больных туберкулезом и пневмокониозом производить согласно предписаниям лечащих врачей с назначением каждому больному диеты из соответствующего набора продуктов в пределах общей стоимости пайка. Замену продуктов производить по нормам замены.

Норма 16 Паек для кадетов военных учебных заведений

Сноска. Заголовок нормы 16 - в редакции приказа Министра обороны РК от 12.04.2022 № 192.

Сноска. Норма 16 с изменениями, внесенными приказом Министра обороны РК от 12.04.2022 № 192.

| № п/п | Наименования продуктов | г/день на 1 человека |
|-------|--|----------------------|
| 1. | Хлеб пшеничный из муки 2 сорта | 200 |
| 2. | Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта | 350 |
| 3. | Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная) | 50 |
| 4. | Крупа гречневая 1 сорта | 30 |
| 5. | Крупа овсяная высшего сорта | 10 |
| 6. | Крупа перловая 1 сорта | 10 |
| 7. | Крупа пшенная высшего сорта | 10 |
| 8. | Крупа манная 1 сорта | 10 |
| 9. | Крупа рисовая высшего сорта | 30 |
| 10. | Бобы (горох, фасоль) 1 сорта | 10 |
| 11. | Макаронные изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта | 35 |
| 12. | Печенье | 15 |
| 13. | Мясо говядины 1 категории | 220 |
| 14. | Мясо птицы 1 категории (курица, индейка) | 40 |
| 15. | Колбаса полукопченая высшего сорта | 20 |
| 16. | Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак) | 120 |
| 17. | Яйцо куриное (штук) | 1 |
| | | |

| | | |
|-----|---|-----|
| 18. | Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 350 |
| 19. | Кефир, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) | 50 |
| 20. | Сметана, жирность не менее 15 % | 30 |
| 21. | Творог, жирность не менее 9 % | 50 |
| 22. | Сыр сычужный твердый | 20 |
| 23. | Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 % | 40 |
| 24. | Масло подсолнечное | 25 |
| 25. | Сахар-песок | 70 |
| 26. | Мед пчелиный (пакетированный по 10 г) | 20 |
| 27. | Карамель | 20 |
| 28. | Чай черный высшего сорта | 2 |
| 29. | Какао порошок | 4 |
| 30. | Соль пищевая йодированная | 10 |
| 31. | Дрожжи хлебопекарные прессованные | 0,3 |
| 32. | Лавровый лист | 0,2 |
| 33. | Перец молотый | 0,3 |
| 34. | Горчичный порошок | 0,3 |
| 35. | Уксусная кислота пищевая 70 % | 0,1 |
| 36. | Картофель свежий | 450 |
| 37. | Капуста белокочанная свежая | 130 |
| 38. | Свекла свежая | 40 |
| 39. | Морковь свежая | 95 |
| 40. | Лук репчатый свежий | 65 |
| 41. | Чеснок свежий | 5 |
| 42. | Огурцы свежие | 50 |
| 43. | Помидоры свежие | 50 |
| 44. | Томатная паста | 6 |
| 45. | Перец сладкий свежий | 20 |
| 46. | Зелень (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая | 20 |
| 47. | Сок овощной (миллилитров) | 50 |
| 48. | Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины) | 300 |
| 49. | Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив) | 20 |
| 50. | Повидло или джем плодово-ягодный | 20 |
| 51. | Сок плодово-ягодный (миллилитров) | 50 |

| | | |
|----|--|---|
| 52 | Поливитаминовый препарат, драже (декабрь-май) | 1 |
|----|--|---|

Примечание:

1. По данной норме за счет государства снабжаются военнослужащие, обучающиеся в военном учебном заведении (кадеты) и кандидаты, прибывшие для сдачи вступительных экзаменов и находящиеся на казарменном положении, со дня прибытия.

2. Военнослужащие, обучающиеся в военном учебном заведении (кадеты) в период прохождения практики в воинских частях и на кораблях обеспечиваются продовольствием по нормам, предусмотренным для военнослужащих срочной службы данной воинской части.

Норма 17

"Индивидуальный рацион питания общевойсковой"

Сноска. Норма 17 с изменением, внесенным приказом Министра обороны РК от 07.07.2020 № 315 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования); от 12.04.2022 № 192.

| № п/п | Наименования продуктов | г/день на 1 человека |
|-------|---|----------------------|
| 1. | Галеты из муки пшеничной обойной или муки пшеничной 2 сорта (по 50 г) | 300 |
| 2. | Консервы мясорастительные в ассортименте (по 250 г) | 500 |
| 3. | Консервы мясные разные (по 250 г) | 250 |
| 4. | Паштет печеночный | 100 |
| 5. | Консервы овощные закусочные (по 100 г) | 100 |
| 6. | Повидло или джем плодово-ягодный (пакет 20 г) | 40 |
| 7. | Чай черный высшего сорта (пакетированный 1,5 г) | 4,5 |
| 8. | Сахар (пакетированный по 10 г) | 80 |

Примечание:

1. По данной норме за счет государства снабжаются:

1) военнослужащие в пути следования, в полевых условиях, на учениях, маневрах, полигонах, подразделениях, расположенных отдельно от своей воинской части, в районах стихийных бедствий и катастроф, в условиях чрезвычайного положения, при вооруженных конфликтах, в миротворческих операциях;

2) военнослужащие, назначенные в состав караулов (команд), для охраны, обороны и сопровождения воинских и специальных грузов (воинских эшелонов) при их перевозке и в пути следования к месту приемки этих грузов в возвращении после их сдачи;

3) военнослужащие срочной службы, и курсанты военных учебных заведений (военный факультет) в пути следования их в отпуска, командировки, к новому месту службы, уволенных в запас до места жительства;

4) граждане, призванные на срочную военную службу, военнообязанные и проходящие военную подготовку студенты, призванные на сборы (стажировку), со дня издания приказа соответствующего начальника об убытии из местного органа военного управления к месту прохождения воинской службы, сборов (стажировки);

5) военнослужащие срочной службы, а также призывники, направляемые на воинские сборы для поступления в военные учебные заведения, со дня отправки до дня зачисления и в случае отказа в приеме, в период, необходимый для проезда от военного учебного заведения до постоянного места жительства;

б) военнослужащие, в стационарных условиях (в столовых, пунктах питания), с чередованием горячей пищи из продуктов основных пайков в период, определенный по плану освежения.

2. Непрерывное питание по данному рациону не должно превышать семи суток.

3. Дополнительно для мелких команд в случаях отрыва от мест постоянной дислокации на срок свыше трех суток, при ведении боевых действий и приравненных к ним (проведение пограничных операций, поисков, привлечение сил на усиление охраны государственной границы на угрожаемом направлении, несение боевого дежурства) комплектуется разогревателем портативным – 1 комплект, вскрывателем консервов и упаковки – 1 штука, спичками водостойкими – 6 штук, салфетками бумажными – 3 штуки, средствами для обеззараживания воды – 6 штук, ложками пластмассовыми – 3 штуки.

Норма 18 Индивидуальный рацион питания для Десантно-штурмовых войск

Сноска. Заголовок нормы 18 - в редакции приказа Министра обороны РК от 12.04.2022 № 192.

Сноска. Норма 18 с изменением, внесенным приказом Министра обороны РК от 12.04.2022 № 192.

| № п/п | Наименования продуктов | г/день на 1 человека |
|-------|---|----------------------|
| 1. | Галеты из муки пшеничной обойной или муки пшеничной 2 сорта (по 50 г) | 300 |
| 2. | Паштет печеночный | 100 |
| 3. | Консервы мясорастительные в ассортименте (по 250 г) | 500 |
| 4. | Консервы мясные разные (по 250 г) | 250 |
| 5. | Продукты сыровяленые (тепловой сушки) из конины | 50 |
| | | |

| | | |
|-----|---|-----|
| 6. | Сыр плавленый консервированный стерилизованный | 50 |
| 7. | Молоко цельное сгущенное с сахаром | 90 |
| 8. | Шоколад в драже | 100 |
| 9. | Изюм, курага, орехи | 60 |
| 10. | Чай черный высшего сорта (пакетированный 1,5 г) | 3 |
| 11. | Кофе натуральный растворимый | 2 |
| 12. | Сахар (пакетированный по 10 г) | 80 |
| 13. | Соль пищевая йодированная | 5 |

Примечание:

1. По данной норме за счет государства снабжаются:

1) военнослужащие снабжающиеся по норме 5, в пути следования, в полевых условиях, на учениях, маневрах, полигонах, подразделениях, расположенных отдельно от своей воинской части, в районах стихийных бедствий и катастроф, в условиях чрезвычайного положения, при вооруженных конфликтах, в миротворческих операциях;

2) военнослужащие срочной службы десантных и разведывательных подразделений, подразделений морской пехоты и специального назначения в пути следования;

3) военнослужащие, имеющие право на бесплатное обеспечение питанием по норме 4, курсанты, проходящие стажировку (практику) в воинских частях и подразделениях дислоцирующиеся на высоте 1500 метров и выше, а также военнослужащие, прибывшие в эти части, подразделения в командировку, когда не представляется возможным готовить горячую пищу из продуктов основных пайков;

4) военнослужащие, в стационарных условиях (в столовых, пунктах питания), с чередованием горячей пищи из продуктов основных пайков в период, определенный по плану освежения.

2. Непрерывное питание по данному рациону не должно превышать семь суток.

3. Дополнительно для мелких команд в случаях отрыва от мест постоянной дислокации на срок свыше трех суток, при ведении боевых действий и приравненных к ним (проведение пограничных операций, поисков, привлечение сил на усиление охраны государственной границы на угрожаемом направлении, несение боевого дежурства) комплектуется разогревателем портативным – 1 комплект, вскрывателем консервов и упаковки – 1 штука, спичками водостойчивыми – 6 штук, салфетками бумажными – 3 штуки, салфетками гигиеническими – 3 штуки, средствами для обеззараживания воды – 6 штук, ложками пластмассовыми – 3 штуки.

Норма 19

"Автономный индивидуальный рацион питания"

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

| № п/п | Наименования продуктов | г/день на 1 человека |
|-------|---|-------------------------|
| 1. | Галеты из муки пшеничной обойной или муки пшеничной 2 сорта (по 50 г) | 250 |
| 2. | Консервы мясорастительные в ассортименте (по 250 г) | 500 |
| 3. | Консервы мясные разные (по 250 г) | 250 |
| 4. | Консервы мясные фаршевые | 100 |
| 5. | Консервы овощные закусочные | 100 |
| 6. | Шоколад в драже | 100 |
| 7. | Напиток молочный сухой | 30 |
| 8. | Сок плодово-ягодный | 350 |
| 9. | Повидло или джем плодово-ягодный (по 20 г) | 40 |
| 10. | Кофе натуральный растворимый | 2 |
| 11. | Чай черный высшего сорта (пакетированный 1,5 г) | 4,5 |
| 12. | Сахар (пакетированный по 10 г) | 60 |
| 13. | Соль пищевая йодированная | 5 |
| 14. | Поливитамины (драже), штук | 1 |
| 15. | Разогреватель портативный, комплект | 1 |
| 16. | Спички водостойкие, штук | 6 |
| 17. | Салфетки бумажные, штук | 3 |
| 18. | Ложки пластмассовые, штук | 3 |

Примечание:

По данной норме за счет государства снабжаются:

1) военнослужащие-водолазы специальных морских частей, непосредственно участвующие в выполнении специальных заданий в море и на побережье с отрывом от баз снабжения на срок свыше суток.

2) военнослужащие, летного состава и инструкторов (по выживанию), проходящих подготовку в специальных центрах выживания, при этом положенные им продовольственные пайки не выдавать.

Норма 20

"Бортовой паек для экипажей самолетов и вертолетов"

| № п/п | Наименования продуктов | Количество на одного человека на один прием пищи, грамм | | | |
|-------|------------------------|---|---|---|---|
| | | Варианты бортовых пайков при полетах | | | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | | | | | |

| | | | | | |
|-----|---|-----|-----|-----|-----|
| 1. | Х л е б пшеничный из обогащенной муки 1 сорта | 100 | | 100 | |
| 2. | Галеты из муки пшеничной обойной или м у к и пшеничной 2 сорта | | 60 | | 60 |
| 3. | Консервы мясные разные | | 100 | | |
| 4. | Консервы мясорастительн ы е в ассортименте | | 265 | 265 | |
| 5. | Концентраты первых обеденных блюд | | | 75 | |
| 6. | Колбасы полукопченые и л и мясокопчености | 50 | | | |
| 7. | Гуляш из соевого мяса консервированн ый | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 8. | Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 % | 30 | | | |
| 9. | Сахар рафинад дорожный | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 10. | Шоколад | | 20 | 20 | |
| 11. | Карамель леденцовая | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 12. | Чай черный высшего сорта | 4 | 3 | 4 | 4 |
| 13. | К о ф е натуральный растворимый | | 3,5 | | |
| 14. | С о к плодово-ягодны й | 350 | 350 | 350 | 350 |
| 15. | Картофель отварной неочищенный | 200 | | | |
| 16. | Лук репчатый | 50 | | | |
| | | | | | |

| | | | | | |
|-----|-------------------------|---|---|---|---|
| 17. | Яйцо куриное, штук | 2 | | | |
| 18. | Салфетки бумажные, штук | 2 | 2 | 2 | 2 |

Примечание:

1. Бортовыми пайками за счет государства снабжать личный состав экипажей самолетов и вертолетов.

2. Бортовые пайки в полете выдают личному составу экипажей самолетов: каждому члену экипажа самолета при беспосадочных полетах продолжительностью свыше четырех часов – один паек, свыше восьми часов – два пайка, свыше двенадцати часов – три пайка и так далее.

3. При непрерывных полетах продолжительностью 4-5 часов каждому члену экипажа самолета (вертолета) выдается один бортовой паек, экипаж в этом случае с довольствия в столовой не снимается.

4. При полетах (для вертолетов в отрыве от мест постоянной дислокации) продолжительностью свыше восьми часов на личный состав экипажей, получивший бортовые пайки, продукты по нормам основного летного пайка на очередные приемы пищи, совпадающие по времени с полетом, в столовую не выписываются и пища не готовится.

5. Каждый член экипажа снабжается бортовыми пайками исходя из расчета первого приема пищи в полете через 4-5 часов после предыдущего приема пищи. Если экипаж принял пищу за два часа до начала полета, первый паек может быть израсходован через 2-3 часа после начала полета.

Норма 21

**"Бортовой рацион питания
для экипажей кораблей и катеров"**

| № п/п | Наименования продуктов | г/день на 1 человека |
|-------|---|-------------------------|
| 1. | Галеты из муки пшеничной обойной или муки пшеничной 2 сорта (по 50 г) | 150 |
| 2. | Консервы мясорастительные в ассортименте (по 250 г) | 500 |
| 3. | Консервы мясные разные (по 250 г) | 250 |
| 4. | Консервы овощные закусочные | 100 |
| 5. | Молоко цельное сгущенное с сахаром | 100 |
| 6. | Повидло или джем плодово-ягодный (пакет 20 г) | 60 |
| 7. | Сахар (пакетированный по 10 г) | 80 |
| 8. | Шоколад в драже | 100 |

| | | |
|-----|--|---|
| 9. | Чай черный высшего сорта (3 пакетированный 1,5 г) | |
| 10. | Кофе натуральный растворимый | 2 |

Примечание: бортовой рацион питания выдавать на корабли, катера, не имеющие камбузов, а также в случае невозможности приготовления пищи из-за погодных условий при выходе в море с отрывом от береговых баз на сутки и более из расчета на каждое лицо, находящееся на судне.

Норма 22

"Для кормления штатных животных воинских частей и учреждений"

| № 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. | Артиллерийские лошади | 7000 | 9000 | 25 |
| 4. | Жеребцы производители | 6000 | 12000 | 25 |
| 5. | Жеребые, подсосные кобылы | 6000 | 14000 | 25 |
| 6. | Жеребята: | | | |
| 7. | до 1 года | 2000 | 3000 | 10 |
| 8. | от 1 до 1,5 лет | 2500 | 4500 | 10 |
| 9. | от 1,5 лет до 2 лет | 3200 | 4900 | 10 |

Примечание:

1. Ежедневно на подстилку выдавать соломы:

1) для лошадей и жеребят – 1,6 кг;

2. Вместо указанного в данных нормах фуража выдавать для кормления на одну лошадь в сутки:

1) при содержании в пунктах приема лошадей, полученных от поставщиков, и при перевозках их наземным и водным транспортом: сено – 13 кг, солому – 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 конноспортивных 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) в осенне-зимний период корнеплодов (свекла, морковь) – 1 кг;

2) для штатных лошадей конноспортивных команд в период подготовки и проведения – 0,5 кг подкормки витаминно-минеральной;

3) для лошадей, поступивших от поставщиков в воинские части на восполнение некомплекта, в течение первых трех месяцев пребывания в войсках – 1 кг сена;

4) для больных лошадей в период пребывания в лечебно-ветеринарных учреждениях – 3 кг корнеплодов и 1 кг отрубей;

5) для обозных лошадей при работах на лесозаготовках с 1 октября по 1 апреля – 1 кг овса;

6) в местностях на высоте 1000 м и выше над уровнем моря – 1,5 кг овса;

7) прикусочным лошадям – 1,5 кг сена.

Увеличение индивидуальных фуражных норм для отдельных лошадей производится за счет уменьшения некоторым лошадям суточной дачи в пределах общего количества фуража, причитающегося части в сутки по установленным нормам.

При установлении индивидуальной фуражной нормы принимается во внимание рост, живой вес, рабочая нагрузка, упитанность и темперамент лошади.

Увеличенная индивидуальная фуражная норма устанавливается в следующих пределах:

для верховых и обозных лошадей весом более 400 кг суточная дача овса повышается до 300 г на каждые 25 кг веса;

для артиллерийских лошадей весом более 500 кг суточная дача овса повышается до 500 г на каждые 50 кг веса.

Лошадям, напряженно работающим, суточная дача овса в зависимости от интенсивности и продолжительности работы увеличивается от 500 г до 1 кг. Максимальная дача овса при самой напряженной работе лошади не должна превышать 8 кг в сутки.

Уменьшение индивидуальной фуражной нормы устанавливается в следующих случаях:

для верховых и обозных лошадей весом менее 400 кг суточная дача овса снижается на 300 г на каждые недостающие 25 кг веса, причем недостающий вес менее 25 кг в расчет не принимается;

для артиллерийских лошадей весом менее 500 кг суточная дача овса снижается на 500 г на каждые недостающие 50 кг веса, причем недостающий вес менее 50 кг в расчет не принимается.

Лошадям, находящимся на пастбищах, в зависимости от качества пастбища и упитанности лошадей суточная дача овса может быть снижена на одну треть, сено на одну вторую.

Молодым ремонтным лошадям в течение первых трех месяцев пребывания в войсках выдается дополнительно сверх установленной суточной фуражной нормы по 1

кг сена в сутки. К зерновому корму молодые лошади приучаются постепенно, начиная с суточной дачи 2 кг в день с прибавлением через каждые три дня по 500 г зерна.

Больным лошадям, требующим специального кормления, ветеринарным врачом назначается диетическое кормление. Диетическое кормление производится за счет фуража, причитающегося части на текущее довольствие списочной численности конского состава по установленным нормам. Фураж для диетического кормления подготавливается путем дробления, плющения, дрожжевания, омолаживания.

Норма 23

"Для кормления служебных собак"

| № п/п | Наименования продуктов | Взрослые собаки грамм/сутки | Щенки до 6-ти месячного возраста грамм/сутки |
|-------|--|-----------------------------|--|
| 1. | Крупа овсяная, пшено | 600 | 40-300 |
| 2. | Мясо 1 категории или конина | 400 | 20-200 |
| 3. | или мясные субпродукты 2 категории | 1000 | 40-500 |
| 4. | Молоко коровье | - | 150-500 |
| 5. | Творог жирный | - | 20-100 |
| 6. | Яйцо куриное сырое | - | 4 шт. в неделю |
| 7. | Жиры животные | 13 | 10 |
| 8. | Картофель свежий | 150 | 100 |
| 9. | Капуста | 50 | 30-150 |
| 10. | Свекла столовая | 50 | - |
| 11. | Морковь | 50 | - |
| 12. | Соль поваренная | 15 | 3-10 |
| 13. | Комплексные поливитаминные и минеральные пищевые добавки | 15 | 5-10 |

Примечание:

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

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

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

1) для больных и ослабленных собак – 500 г коровьего молока;

2) для племенных собак 50 г мяса первой категории или 150 г мясных субпродуктов второй категории;

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

4) для кормящих сук (до отъема щенков) в питомниках – 100 г мяса первой категории или 250 г мясных субпродуктов второй категории, а также 500 г коровьего молока, 10 г минеральных пищевых добавок;

5) для собак, охраняющих вредные для их здоровья объекты – 500 г коровьего молока;

6) для взрослого поголовья собак в зимний период: крупа пшено – 100 г, мясо первой категории или конина – 100 г, или мясные субпродукты второй категории – 200 г;

4. В условиях транспортировки при нахождении в пути более двенадцати часов и в случаях, когда предоставление собакам горячей пищи по данной норме невозможно, следует выдавать сухие корма из расчета:

| № п/п | Категория собак | Количество корма в зависимости от веса собаки и возраста щенка на одну голову (грамм/сутки) | | | | | | |
|-------|---|---|-----------------------|-----------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | собаки весом до 20 кг | собаки весом до 30 кг | собаки весом до 40 кг | собаки весом свыше 40 кг | щенки от 1 до 2 месяцев | щенки от 2 до 4 месяцев | щенки от 4 до 6 месяцев |
| 1. | Взрослые служебные собаки | 450 | 575 | 730 | 850 | | | |
| 2. | Племенные собаки | 475 | 615 | 780 | 900 | | | |
| 3. | Щенные суки | 560 | 700 | 890 | 1005 | | | |
| 4. | Лактирующие суки (до отъема щенков) | 1150 | 1470 | 1870 | 2160 | | | |
| 5. | Щенки средних пород (вес взрослой собаки до 40 кг) | | | | | 320 | 420 | 550 |
| 6. | Щенки крупных пород (вес взрослой собаки более 40 кг) | | | | | 690 | 1040 | 860 |

5. Щенкам до шести месячного возраста с еженедельным увеличением выдавать:

1) крупу овсяную (геркулес), пшено – с трехнедельного возраста, начиная с 40 г, с еженедельным увеличением на 20 г;

2) мясо первой категории или конину – с месячного возраста, начиная с 20 г, с еженедельным увеличением на 15 г;

3) молоко – с двухнедельного возраста, начиная со 150 миллилитров, с еженедельным увеличением на 25 миллилитров;

4) творог – с месячного возраста, начиная с 20 г, с еженедельным увеличением на 15 г.

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

7. В зимнее время (в период отопительного сезона, установленного для конкретного региона) норма довольствия для взрослых служебных и племенных собак, щенков, содержащихся в вольерах открытого типа, увеличивается на 20 %.

Норма 24

Выход печеного формового хлеба для хлебопекарен гарнизонов и подразделений, исчисление при базисной влажности муки 14,5 %

| № п/п | Наименование хлеба | Для хлебопекарен подразделений (%) | Для гарнизонных хлебопекарен (%) |
|-------|--|------------------------------------|----------------------------------|
| 1. | Хлеб из ржаной обойной муки | 153 | 159 |
| 2. | Хлеб из ржано-пшеничной обойной муки | 151 | 156 |
| 3. | Хлеб из муки пшеничной обойной | 150 | 153 |
| 4. | Хлеб из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки 1 сорта | 142 | 145 |
| 5. | Хлеб пшеничный из муки 2 сорта | 136 | 140 |
| 6. | Хлеб пшеничный из муки 1 сорта | 132 | 136 |

Примечание:

1. При выпечке хлеба из муки влажностью ниже или выше 14,5 % нормы выхода хлеба соответственно повышаются или понижаются на каждый процент влажности муки:

1) для хлеба из ржаной обойной, ржано-пшеничной обойной муки, пшеничной обойной муки и из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки

1 сорта – на 1,5 %;

2) для хлеба из пшеничной муки 2 сорта – 1,4 %;

3) для хлеба из пшеничной муки 1 сорта – 1,3 %.

2. При влажности муки ниже 12 % нормы выхода хлеба аналогичны как для хлеба из муки с влажностью 12 %.

Норма 25

Расход сырья для хлебопекарен воинских частей
и подразделений из расчета на 100 кг муки

| № п/п | Наименование сырья | Сорт муки | | | | | |
|-------|--|----------------|-------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|---|
| | | ржаная обойная | ржано-пшеничная обойная | пшеничная обойная | пшеничная 2 сорта | пшеничная 1 сорта | смесь ржаной обдирной и пшеничной 1 сорта |
| 1. | Соль, кг | 2,5 | 2,5 | 2,3 | 1,8 | 1,3 | 1,4 |
| 2. | Дрожжи хлебопекарные прессованные, кг | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,5 | 1,5 | 0,5 |
| 3. | Масло подсолнечное на смазку форм, кг | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| 4. | Масло подсолнечное на обжигание форм, кг | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |

Норма 26

Нормы замены продуктов

при выдаче продовольственных пайков

1. Основные нормы замены

| № п/п | Наименования продуктов | Количество (грамм) | | |
|-------|--|----------------------|---------------------|--|
| | | заменяемого продукта | продукта заменителя | кроме того, заменять по пунктам номера |
| | Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта заменять: | | | |
| | хлебом из муки ржаной | | 105 | |
| | хлебом длительного хранения из смеси муки ржаной и муки пшеничной 1 сорта, консервированным спиртом или теплом | | 100 | |

| | | | | |
|--|--|-----|---------|---|
| 1 | хлебом пшеничным из муки 2 сорта | 100 | 95 | 2 |
| | хлебом длительного хранения из муки пшеничной 1 сорта, консервированным спиртом или теплом | | 90 | |
| | хлебом из муки пшеничной 1 сорта | | 90 | |
| | хлебцами хрустящими | | 80 | |
| | мукой пшеничной 1 сорта и дрожжами хлебопекарными прессованными | | 67 1 | |
| | сухарями из смеси муки ржаной обойной, муки пшеничной обойной и муки пшеничной 2 сорта | | 60 | |
| | хлебцами (галетами) армейскими из муки пшеничной обойной или муки пшеничной 2 сорта | | 60 | |
| | хлебцами (галетами) армейскими из муки пшеничной 1 сорта | | 59 | |
| | мукой ржаной и дрожжами хлебопекарными прессованными | | 40 1 | |
| Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта заменять: | | | | |
| хлебом пшеничным из муки 1 сорта | | 100 | | |
| хлебом длительного хранения из муки пшеничной 1 сорта, консервированным спиртом или теплом | | 100 | | |
| батонами из муки пшеничной 1 сорта | | 95 | | |
| хлебом из муки пшеничной высшего сорта | | 85 | | |

| | | | | |
|---|--|-----|---|---|
| 2 | <p>мукой пшеничной 1 сорта и дрожжами хлебопекарными прессованными</p> <p>сухарями из муки пшеничной 1 сорта</p> <p>изделиями бараночными (сушками)</p> <p>хлебцами (галетами) армейскими из муки пшеничной 1 сорта</p> <p>галетами простыми из муки пшеничной 1 сорта</p> <p>печеньем</p> <p>вафлями</p> <p>хлебцами (галетами) армейскими из муки пшеничной высшего сорта</p> <p>мукой пшеничной высшего сорта и дрожжами хлебопекарными прессованными</p> | 100 | <p>75 1</p> <p>65</p> <p>65</p> <p>65</p> <p>65</p> <p>65</p> <p>55</p> <p>55</p> <p>65 1</p> | |
| 3 | <p>Муку пшеничную 1 сорта заменять:</p> <p>крупой разной, бобовыми и изделиями макаронными высшего сорта</p> <p>мукой пшеничной высшего сорта</p> | 100 | <p>100</p> <p>87</p> | 4 |
| | <p>Крупы разную, бобовые изделия заменять:</p> <p>крупями, не требующими варки</p> <p>изделиями макаронными высшего сорта</p> <p>концентратами крупяными, круповощными и овощными</p> | | <p>100</p> <p>100</p> <p>100</p> | |

4

| | | |
|---|-----|---|
| мукой пшеничной 1 сорта | 100 | |
| изделиями макаронными быстрого приготовления | 100 | |
| концентратами, не требующими варки, брикетированными (бисквитами) | 100 | |
| концентратами первых обеденных блюд | 100 | |
| картофелем и овощами сушеными, пюре картофельным сухим | 100 | 3 |
| картофелем и овощами сублимационной сушки | 100 | |
| консервами овощными первых обеденных блюд без мяса | 375 | |
| гарнирами из картофеля и овощей | 500 | |
| гарнирами из круп и бобовых | 300 | |
| консервами овощными заправочными | 250 | |
| картофелем очищенным сульфитированным, картофелем отварным вакуумированным | 400 | |
| картофелем свежим, картофелем натуральным – полуфабрикатом консервированным (включая заливку) | 500 | 5 |
| овощами свежими, квашеными и солеными | 500 | |
| консервами овощными | | |

100

| | | | | |
|---|---|-----|-----|---|
| | натуральными (за исключением консервов бобовых, кукурузных), маринованными и пастеризованными (включая заливку) | | 500 | |
| | консервами овощными закусочными | | 375 | |
| | гарнирами овощными быстрозамороженными для вторых обеденных блюд | | 500 | |
| 5 | Картофель, овощи свежие заменять: | 100 | | 4 |
| | овощами квашеными и солеными | | 100 | |
| | луком зеленым | | 200 | |
| | луком репчатым | | 100 | |
| | луком репчатым консервированным | | 50 | |
| | чесноком свежим или консервированным (включая заливку) | | 50 | |
| | овощами сублимационной сушки | | 20 | |
| | соусами томатными деликатесными острокислыми | | 10 | |
| | луком репчатым сушеным или сублимационной сушки | | 10 | |
| 6 | Дрожжи хлебопекарные прессованные заменять: | 100 | | |
| | дрожжами сушеными | | 50 | |
| | дрожжами хлебопекарными сухими стабилизированными (гранулированными) | | 40 | |

7

| | | | | |
|-------------------------------------|-----|---|-----|--------|
| Мясо говядины 1 категории заменять: | 100 | субпродуктами второй категории | 300 | |
| | | рыбой (в охлажденном, мороженом и соленом виде без головы) | 150 | 9 |
| | | мясом птицы 1 категории (курица, индейка) полупотрошеным и непотрошеным | 120 | |
| | | консервами рыбными разными | 120 | 9 |
| | | мясными блоками на костях | 100 | |
| | | мясом птицы 1 категории (курица, индейка) потрошеным | 100 | |
| | | верблюжатиной | 100 | |
| | | субпродуктами первой категории (в том числе печенью) | 100 | |
| | | консервами из птицы с костями | 100 | |
| | | мясными блоками без костей | 80 | |
| | | колбасой вареной и сосисками (сардельками) | 80 | |
| | | консервами мясными разными | 75 | |
| | | сыром плавленым | 60 | 11 |
| | | мясокопченостями (грудинка, рулеты, колбаса полукопченая) | 60 | |
| | | сыром сычужным твердым | 40 | |
| | | мясом сублимационной сушки и тепловой сушки | 30 | |
| | | яйцами куриными, штук | 2 | 11, 12 |

| | | | | |
|----|--|-----------------|-----|----|
| 8 | Молоко коровье и сметану и творог заменять: | 100 30 30 | | |
| | йогуртами молочными с массовой долей жира не менее 2,5% | | 125 | |
| | или сырками творожными глазированными с массовой долей жира не менее 23% | | 90 | |
| 9 | Рыбу (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошеную без головы заменять: | 100 | | 7 |
| | рыбой всех видов и семейств с головой независимо от состояния разделки | | 130 | |
| | сельдью соленой или копченой с головой | | 100 | |
| | сельдью соленой без головы независимо от состояния разделки | | 85 | |
| | консервами рыбными разными | | 80 | |
| | рыбой копченой и вяленой (в том числе воблой) | | 75 | |
| | филе или фаршем рыбным натуральным | | 70 | |
| | рыбой сушеной | | 30 | |
| 10 | Масло коровье заменять: | 100 | | 11 |
| | маслом консервированным стерилизованным | | 100 | |
| | концентратом масла сухого | | 70 | |
| | Молоко коровье заменять: | | | |
| | продуктами кисломолочными (кефиром, | | | |

11

| | |
|---|-----|
| простоквашей, ацидофилином, ряженкой) | 100 |
| молоком сгущенным стерилизованным без сахара | 30 |
| маслом коровьим | 10 |
| брынзой | 24 |
| молоком цельным сгущенным с сахаром | 20 |
| кофе натуральным или какао со сгущенным молоком и сахаром | 20 |
| сливками | 20 |
| сметаной | 20 |
| сметаной стерилизованной консервированной | 20 |
| сливками сгущенными с сахаром | 20 |
| молоком цельным с у х и м , простоквашей сухой , продуктами кисломолочными сублимационной сушки | 15 |
| напитком молочным сухим (молоком быстрорастворимы м) | 15 |
| сыром плавленым (в том числе стерилизованным) | 15 |
| сметаной сухой или сублимационной сушки | 10 |
| творогом | 30 |
| маслом коровьим топленным | 10 |
| сыром сычужным твердым (полутвердым) | 10 |
| | |

100

17

| | | | | |
|----|---|-----|-----|----|
| | сыром плавленным сублимационной сушки | | 8 | |
| | яйцом куриным, шт. | | 0,5 | |
| | концентратом лечебно-профилактического напитка " Леовит" при вредных условиях труда на основе киселя | | 4 | 7 |
| | на основе компота | | 3,6 | |
| 12 | Яйцо куриное, шт. заменять: | 1 | | |
| | порошком яичным | | 15 | |
| | меланжем яичным: | | 30 | |
| 13 | Сахар-песок заменять: | 100 | | 11 |
| | вареньем, джемом, повидлом | | 140 | 16 |
| | мармеладом | | 130 | |
| | халвой, пастилой | | 120 | 14 |
| | печеньем | | 100 | |
| | сахаром витаминизированным | | 100 | 2 |
| | вафлями | | 85 | |
| | карамелью леденцовой | | 50 | 2 |
| 14 | Шоколад заменять: | 100 | | |
| | кофе натуральным со сгущенным молоком и сахаром | | 200 | |
| | какао со сгущенным молоком и сахаром | | 200 | |
| | пастой шоколадно-ореховой | | 167 | |
| | медом | | 165 | |
| | плиткой сладкой | | 160 | |
| | какао-порошком | | 150 | |
| | халвой | | 150 | 19 |
| | драже шоколадным | | 100 | |
| | Пасту томатную заменять: | | | |
| | | | | |

| | | | | |
|----------------------------|---|-----|-----|----|
| 15 | соком томатным, помидорами свежими | 100 | 500 | |
| | томатом-пюре | | 200 | |
| | соусами томатными, соусами деликатесными острокислыми | | 100 | |
| | порошком томатным | | 35 | |
| | концентратом кетчупа | | 15 | |
| 16 | Фрукты свежие заменять: | 100 | | |
| | арбузами | | 300 | |
| | дынями | | 200 | |
| | соками сублимационной сушки | | 20 | |
| | ягодами свежими | | 100 | |
| | апельсинами, мандаринами, бананами | | 100 | |
| | соками плодовыми и ягодными натуральными | | 100 | |
| | компотами консервированными | | 50 | |
| | консервами фруктовыми пастеризованными | | 50 | |
| | концентратами для напитков | | 15 | |
| | соками концентрированными плодовыми и ягодными с содержанием сухих веществ не менее 50% | | 20 | 17 |
| | экстрактами плодовыми, ягодными | | 10 | |
| | фруктами и ягодами сублимационной сушки | | 10 | |
| вареньем, джемом, повидлом | 20 | 13 | | |

| | | | | |
|----|--|-----|-----|----|
| | фруктами сушеными (изюмом, курагой, черносливом) | | 10 | 18 |
| | напитками фруктовыми | | 130 | |
| 17 | Соки плодовые и ягодные натуральные заменять: | 100 | | 16 |
| | соком томатным, овощным | | 150 | |
| | напитками фруктовыми | | 130 | |
| | молоком коровьим | | 100 | |
| | смесями сухими питательными | | 20 | 11 |
| 18 | Фрукты сушеные (изюм, курагу, чернослив) заменять: | 100 | | 16 |
| | соками плодовыми и ягодными натуральными | | 500 | |
| | смесью для компотов (из 4-6 наименований) | | 100 | |
| | палочкой фруктовой | | 80 | |
| | сахаром-песком | | 75 | |
| | и чаем байховым | | 5 | |
| | к и с е л ь плодово-ягодный | | 30 | |
| 19 | Кофе натуральный растворимый заменять: | 100 | | |
| | напитком кофейным | | 500 | |
| | какао-порошком | | 250 | |
| | кофе натуральным | | 250 | |
| | чаем черным байховым | | 67 | |
| 20 | Чай черный заменять: | 100 | | 19 |
| | ч а е м быстрорастворимы м | | 80 | |
| | Чай растворимый с сахаром заменять: | | | |

| | | | | |
|----|--|---------|---------|---|
| 21 | сахаром-песком | 16 | 15 | |
| | и чаем черным байховым | | 1 | |
| 22 | Порошок горчичный заменять: | 100 | | |
| | горчицей готовой | | 250 | |
| | хреном столовым готовым | | 250 | |
| | концентратом горчицы | | 80 | |
| | перцем | | 30 | |
| | листом лавровым | | 20 | |
| 23 | Крахмал картофельный заменять: | 100 | | |
| | картофелем свежим | | 500 | |
| 24 | Спички (обыкновенные), коробка, заменять: | 1 | | |
| | спичками водостойкими, штук | | 6 | |
| 25 | Мед пчелиный натуральный заменять: | 10 | | |
| | сахаром-песком | | 6 | |
| 26 | Зелень (лук, укроп, петрушка) заменять: | 100 | | |
| | зеленью, высушенной конвекцией | | 25 | |
| | зеленью (порошок), высушенный сублимацией | | 5 | |
| 27 | Консервы мясные разные заменять: | 250 | | 7 |
| | консервами мясорастительными | | 500-530 | |
| | консервированным вторым обеденным блюдом с мясом | | 700 | |
| 28 | Консервы мясорастительные заменять: | 250-265 | | |
| | консервами мясными | | 125 | |

| | | | | |
|--|--|--|-----|--|
| | консервированным вторым обеденным блюдом с мясом | | 350 | |
|--|--|--|-----|--|

2. Специальные нормы замены (разрешается только прямая замена)

2.1. По лечебному пайку

| № п/п | Наименования продуктов | Количество (грамм) | | Для каких групп больных - допускается замена |
|-------|---|----------------------|---------------------|--|
| | | заменяемого продукта | продукта заменителя | |
| 1 | Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта заменять: | 100 | | Для всех категорий больных |
| | хлебом пшеничным из муки 2 сорта | | 95 | |
| | хлебом пшеничным из муки 1 сорта | | 90 | |
| | мукой пшеничной 1 сорта | | 75 | |
| | крупой разной, бобовыми | | 75 | |
| 2 | Хлеб пшеничный из муки 1 сорта заменять: | 100 | | Для больных с болезнями: системы кровообращения; органов пищеварения; эндокринной системы; расстройства питания и нарушения обмена веществ |
| | хлебом из муки пшеничной 1 сорта с лецитином | | 90 | |
| 3 | Муку пшеничную 1 сорта заменять: | 100 | | |
| | мукой пшеничной высшего сорта | | 87 | |
| 4 | Мясо говядины 1 категории заменять: | 100 | | |
| | творогом | | 300 | |
| | полуфабрикатами из муки текстурированной соевой | | 40 | |
| 5 | Мясо птицы заменять: | 100 | | |
| | полуфабрикатами из муки текстурированной соевой | | 40 | |
| | Рыбу (в охлажденном, мороженом и соленом виде) | | | |

| | | | | |
|-------------------|---|-----|-----|--|
| 6 | потрошеную без головы заменять: | 100 | | |
| | творогом | | 200 | |
| 7 | М а с л о подсолнечное заменять: | 100 | | Для всех категорий больных |
| | маслом коровьим | | 67 | |
| 8 | Все продукты лечебного пайка заменять: | 100 | | |
| | 1) соками плодовыми и ягодными натуральными | | 250 | Для больных, нуждающихся в диете № 0 |
| | и крахмалом картофельным | | 10 | |
| | и сахаром-песком | | 70 | |
| | и фруктами сушеными | | 20 | |
| | и чаем байховым | | 2 | |
| | и маслом коровьим | | 5 | |
| | 2) соками плодовыми и ягодными натуральными | | 200 | |
| | и крупой разной, бобовыми | | 120 | |
| | и фруктами сушеными | | 80 | |
| | и сахаром-песком | | 50 | |
| | и вареньем | | 30 | |
| | и крахмалом картофельным | | 10 | |
| | и чаем байховым | | 2 | |
| | и хлебом пшеничным из муки 1 сорта | | 100 | |
| | 3) соками плодовыми и ягодными натуральными | | 200 | Для больных, нуждающихся в диете № 0 в |
| | и молоком коровьим | | 100 | |
| и маслом коровьим | 5 | | | |
| и картофелем | 100 | | | |
| и морковью | 100 | | | |
| и сахаром-песком | 70 | | | |

| | | | | |
|----|---|-----|-------|---|
| | и крупой разной, бобовыми | | 40 | |
| | и яблоками свежими | | 300 | |
| | и свеклой | | 100 | |
| | и вареньем | | 30 | |
| | и фруктами сушеными | | 20 | |
| | и крахмалом картофельным | | 10 | |
| | и чаем байховым | | 2 | |
| | и яйцами куриными, шт | | 1 | |
| | и хлебом пшеничным из муки 1 сорта | | 200 | |
| | 4) смесями сухими питательными типа "Реалакт", "Нутрио", "Нутризон" | | 660 | Для энтерального и зондового питания |
| | 5) смесями жидкими питательными | | 1500* | |
| 9 | Хлеб пшеничный из муки 1 сорта | | | Для больных, страдающим сахарным диабетом |
| | и крупу разную, бобовые, изделия макаронные высшего сорта | | | |
| | и муку пшеничную 1 сорта | 350 | | |
| | и сахаром-песком | 120 | | |
| | и варенье заменять: | 20 | | |
| | мясом | 70 | 120 | |
| | или яйцом куриным, шт. | 5 | 1 | |
| | и творогом | | 90 | |
| | и рыбой потрошенной без головы | | 180 | |
| 10 | Сахар-песок заменять: | 100 | | |
| | ксилитом пищевым | | 40 | |
| | сорбитом | | 40 | |
| | Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и | | | |

| | | | | |
|--|--|------------------------------------|-----|----------------------------------|
| 11 | муки пшеничной 1 сорта | | | Для больных в возрасте до 14 лет |
| | и хлеб пшеничный из муки 1 сорта | 100 | | |
| | и изделия макаронные высшего сорта, крупу разную | 200 70 300 | | |
| | и картофель, овощи | 0,5 | | |
| | и кофе натуральный растворимый заменять: | | | |
| | молоком коровьим | | 100 | |
| | и творогом | | 50 | |
| | и соками плодовыми и ягодными натуральными | | 100 | |
| | 12 | Икру зернистую лососевую заменять: | 100 | |
| горбушей соленой (кетой) потрошенной с головой | | | | |
| изделиями балычными | | | 130 | |
| икрой зернистой осетровой | | | 75 | |
| 13 | Молоко коровье и сметану и творог заменять: | 100 30 30 | | Для всех категорий больных |
| | йогуртами молочными с массовой долей жира не менее 2,5% | | 125 | |
| | сырками творожными глазированными с массовой долей жира не менее 23% | | 90 | |
| 14 | Сахар-песок и масло коровье и молоко коровье и сметану и варенье заменять: | 25 5 200 15 5 | | Для больных в возрасте до 14 лет |
| | продуктом специальным сухим | | 100 | |

типа "Нутриэн
фтизио"

* указано максимальное количество продукта-заменителя, которое уменьшается по назначению лечащего врача.

2.2. Для личного состава надводных кораблей и судов обеспечения, несущих боевую службу в территориальных водах Республики Казахстан и за ее пределами

| № п/п | Наименования продуктов | Количество (грамм) | |
|----------|--|----------------------|---------------------|
| | | заменяемого продукта | продукта-заменителя |
| 1 | Хлеб пшеничный из муки 2 сорта заменять: | 100 | |
| | фруктами свежими | | 90 |
| | фруктами сушеными (изюмом, курагой, черносливом) | | 9 |
| 2 | Хлеб пшеничный из муки 1 сорта заменять: | 100 | |
| | фруктами свежими | | 100 |
| | соками плодовыми и ягодными натуральными | | 100 |
| | печеньем, изделиями бараночными (сушками) | | 65 |
| | компотами консервированными | | 50 |
| | фруктами сушеными (изюмом, курагой, черносливом) | | 10 |
| 3 | Хлеб пшеничный из муки 1 сорта или хлеб пшеничный из муки 2 сорта и рыбу потрошеную без головы заменять: | 37,5 | 25 |
| | сухарями из смеси муки ржаной обойной, муки пшеничной обойной и муки пшеничной 2 сорта или сухарями из муки пшеничной 1 сорта и воблой вяленой очищенной | | 25 |
| 4 | Мясо говядины 1 категории заменять: | 100 | |
| | полуфабрикатами мясными натуральными | | 80 |
| | продуктами молочными сублимационной сушки | | 70 |

| | | | |
|---|--|-----|-----|
| 5 | Колбасы сырокопченые заменять: | 100 | |
| | соками плодовыми и ягодными натуральными * | | 100 |
| | лимонами* | | 60 |
| | экстрактами плодовыми и ягодными* | | 20 |
| 6 | Рыбу (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошеную без головы заменять: | 100 | |
| | овощами свежими* | | 300 |
| | фруктами свежими* | | 150 |
| | с е л ь д ь ю консервированной | | 100 |
| | продуктами молочными сублимационной сушки | | 45 |
| 7 | Масло подсолнечное заменять: | 100 | |
| | соками плодовыми и ягодными натуральными | | 300 |
| | молоком цельным сгущенным с сахаром | | 220 |
| | продуктами молочными сублимационной сушки | | 165 |
| | к о м п о т а м и консервированными | | 150 |
| | сыром пастеризованным | | 130 |
| | порошком яичным | | 65 |
| | | | |
| 8 | Сыр сычужный твердый (полутвердый) заменять: | 100 | |
| | сыром пастеризованным | | 100 |
| | м а с л о м консервированным стерилизованным | | 100 |
| | фруктами свежими* | | 100 |
| | соками плодовыми и ягодными натуральными * | | 80 |
| | сыром плавленым сублимационной сушки | | 80 |
| | к о м п о т а м и консервированными* | | 40 |
| | фруктами сушеными* (изюмом, курагой, черносливом) | | 8 |
| | | | |

| | | | |
|----|--|-----|-----|
| 9 | Сахар-песок заменять: | 100 | |
| | с а х а р о м витаминизированным | | 100 |
| | молоком цельным сгущенным с сахаром | | 75 |
| 10 | Печенье заменять: | 100 | |
| | соками плодовыми и ягодными натуральными | | 200 |
| | фруктами свежими | | 200 |
| | к о м п о т а м и консервированными | | 100 |
| | лимонами | | 60 |
| | экстрактами плодовыми и ягодными | | 20 |
| | фруктами сушеными (изюмом, курагой, черносливом) | | 20 |
| 11 | Пасту томатную заменять : | 100 | |
| | кетчупом | | 150 |
| 12 | Овощи свежие заменять: | 100 | |
| | овощами квашеными и солеными | | 100 |
| | арбузами | | 150 |
| | дынями | | 100 |
| | фруктами свежими | | 50 |
| | соками плодовыми и ягодными натуральными | | 50 |
| | приправами сублимационной сушки (укропом, петрушкой, чесноком, крапивой) | | 5 |
| 13 | Порошок горчичный заменить: | 100 | |
| | хреном готовым (с добавками) | | 100 |
| 14 | Первые обеденные блюда консервированные с мясом заменять: | 350 | |
| | первыми обеденными б л ю д а м и концентрированными с мясом | | 40 |
| | Первые обеденные блюда консервированные без мяса заменять: | | |
| | | | |

| | | | |
|----|---|-----|----|
| 15 | первыми обеденными б л ю д а м и концентрированными без мяса | 100 | 40 |
| 16 | К о м п о т ы консервированные заменять: | 100 | |
| | к о м п о т а м и концентрированными | | 40 |

* данная замена разрешается в жарких и низкотемпературных климатических условиях по согласованию с медицинской службой.

2.3. По индивидуальным рационам питания

| № п/п | Наименования продуктов | Количество (грамм) | |
|-------|--|----------------------|---------------------|
| | | заменяемого продукта | продукта-заменителя |
| 1 | Галеты из муки пшеничной обойной или муки пшеничной 2 сорта заменять: | 100 | |
| | хлебцами армейскими из муки пшеничной 1 сорта | | 100 |
| | галетами армейскими из муки пшеничной обойной | | 100 |
| | галетами картофельными | | 100 |
| | вафлями | | 72 |
| 2 | К о н с е р в ы мясорастительные заменять: | 100 | |
| | консервами рыбными и картофельным пюре сухим | | 100 60 |
| | вторыми обеденными б л ю д а м и консервированными с мясом | | 250 |
| | консервами мясоовощными | | 250 |
| | консервами рыбными | | 250 |
| | филеом куриной с гречкой | | 100 |
| 3 | паштет печеночный заменять: | 100 | |
| | консервами мясными фаршевыми | | 100 |
| | консервами мясорастительными | | 250 |
| | консервами рыбными | | 100 |

| | | | |
|---|---|-----|-----|
| | продуктами сыровялеными (теплой сушки) из говядины | | 50 |
| | концентратами первых блюд быстрого приготовления с мясом | | 50 |
| 4 | Продукты сыровяленые (тепловой сушки) из конины заменять: | 100 | |
| | продуктом сыровяленным (тепловой сушки) из говядины | | 100 |
| | мясом сублимационной сушки | | 50 |
| | консервами мясными разными | | 250 |
| 5 | Консервы овощные закусочные заменять: | 100 | |
| | консервами рыбными | | 100 |
| | соусом томатным | | 60 |
| | вафлями | | 36 |
| 6 | Молоко цельное сгущенное с сахаром заменять: | 90 | |
| | сыром павленным консервированным | | 80 |
| | п а с т о й шоколадно-ореховой | | 50 |
| | с м е т а н о й сублимационной сушки | | 40 |
| | сыром павленным сублимационной сушки | | 40 |
| | напитком молочным сухим | | 30 |
| 7 | Шоколад драже заменять: | 100 | |
| | п а с т о й шоколадно-ореховой | | 165 |
| | шоколадом | | 100 |
| | изюмом, курагой, орехами | | 100 |
| | чернослив с орехами | | 100 |
| | палочкой фруктовой | | 165 |
| 8 | Повидло или джем плодово-ягодный заменять: | 100 | |
| | палочкой фруктовой | | 110 |
| | | | |

| | | | |
|----|---|-----|-----|
| | п а с т о й шоколадно-ореховой | | 110 |
| 9 | Концентрат для напитка тонизирующий заменять: | 60 | |
| | концентратом для напитка типа "Квант" | | 60 |
| 10 | Чай черный высшего сорта (пакетированный) заменять: | 1,5 | 1,5 |
| | кофе натуральным растворимым ((пакетированным) | | |
| 11 | Напиток молочный сухой заменять: | 30 | |
| | сыром плавленным консервированным | | 30 |
| | т в о р о г о м сублимационной сушки | | 30 |
| | с м е т а н о й сублимационной сушки | | 30 |
| | сыром плавленным сублимационной сушки | | 15 |
| 12 | Консервы первых обеденных блюд с мясом заменять: | 250 | 50 |
| | концентратами первых обеденных блюд с мясом | | |
| 13 | Сыр плавленный консервированный ((стерилизованный) заменять: | 80 | |
| | концентратами пищевыми (бисквитами) | | 120 |
| | п а с т о й шоколадно-ореховой | | 50 |
| | палочкой фруктовой | | 50 |
| | сыром плавленным сублимационной сушки | | 30 |

2.4. Блюда быстрозамороженные и сублимационной сушки

| № п/п | Наименование блюда | Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну порцию из расходуемых блюд, грамм | | |
|--------------------------|--------------------|---|---|---------------|
| | | мясо | крупы, мука и овощи в пересчете на крупы | масло коровье |
| Быстрозамороженные блюда | | | | |
| 1. | Салаты овощные | - | 20 | 5* |
| | | | | |

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

* за каждую порцию удерживается 5 г подсолнечного масла;

** за тефтели крупу не удерживать;

*** за каждую порцию удерживается 50 г творога.

2.5. Консервированные обеденные блюда и мясорастительные консервы

| № п/п | Наименование блюда | Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну банку, грамм | | |
|-------|--|---|--|---------------------------------|
| | | мясо | крупы, мука и овощи в пересчете на крупу | жиры животные топлённые пищевые |
| 1. | Первые обеденные блюда в железных банках 1/350 | 55 | 86 | 12,5 |
| 2. | Вторые обеденные блюда в железных банках 1/350 | 100 | 86 | 2,5 |
| 3. | Вторые обеденные блюда в железных банках 1/350 | 55 | 86 | 12,5 |
| | Первые обеденные блюда в железных | | | |

| | | | | |
|----|--|-----|-----|------|
| 4 | банках 1/870 (одна банка на три порции) | 135 | 210 | 33 |
| 5. | Вторые обеденные блюда в железных банках 1/870 (одна банка на три порции) | 270 | 210 | 33 |
| 6. | Консервы мясорастительные в ассортименте в железных банках 1/265, 1/250 | 100 | 86 | 12,5 |
| 7. | Консервы мясорастительные в ассортименте в железных банках 1/340 | 100 | 92 | 18 |

3. Нормы замены основных видов фуража

| № п/п | Наименование | Количество, г | |
|-------|---|----------------------|---------------------|
| | | заменяемого продукта | продукта-заменителя |
| 1 | Овес заменять: | 100 | |
| | ячменем | | 100 |
| | кукурузой | | 100 |
| | отрубями пшеничными | | 100 |
| | отрубями овсяными | | 125 |
| | жмыхами льняными, подсолнечными | | 100 |
| | виками, джугарами | | 100 |
| | сеном | | 200 |
| | комбикормом полнорационным (в брикетах) | | 150 |
| 2 | Сено заменять: | 100 | |
| | овесом | | 50 |
| | ячменем | | 50 |
| | кукурузой | | 50 |
| | отрубями пшеничными | | 50 |
| | жмыхами льняными, подсолнечными | | 50 |
| | комбикормом полнорационным (в брикетах) | | 60 |
| | зеленой массой (в летнее время) | | 500 |
| | | | |

| | | | |
|----------|--|-----|-----|
| 3 | Крупы овсяную или пшеничную для служебных собак заменять: | 100 | |
| | отрубями пшеничными | | 150 |
| 4 | Мясо первой категории для собак заменять: | 100 | |
| | мясом второй категории | | 200 |
| | мясными субпродуктами второй категории | | 250 |
| | консервами мясными для собак | | 80 |
| | фаршем вареным из мясопродуктов второй категории | | 100 |
| | кормом вареным для собак (мясорастительным): | | |
| | племенным | | 140 |
| | строевым | | 130 |
| | кровяной мукой для собак (содержание протеина не ниже 90 %): | | |
| | племенным | | 10 |
| строевым | 8 | | |

Примечание: при поступлении на обеспечение новых видов продуктов нормы замены этими продуктами устанавливаются в каждом конкретном случае начальником продовольственной службы довольствующего органа.

Норма 27

снабжения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем солдатских (матросских) столовых воинских частей и учреждений

1. Посуда и приборы столовые

| № п/п | Наименование | Количество предметов, штук | | | для линий самообслуживания, на 1 человек |
|-------|---|--------------------------------------|---|----|--|
| | | на стол с числом питающихся, человек | | | |
| | | 4 | 6 | 10 | |
| 1. | Тарелка глубокая (миска) полуфарфоровая, или из нержавеющей стали, или из термостойкого стекла* | 5 | 7 | 12 | 2 (в том числе одна тарелка на стол) |
| | | | | | |

| | | | | | |
|----|--|----------------------------------|----|----|---|
| 2. | Тарелка мелкая полуфарфоровая, или из нержавеющей стали, или из термостойкого стекла** | 11 | 15 | 25 | 2 (в том числе одна тарелка пирожковая) |
| 3. | Компакт-поднос из нержавеющей стали, или пластмассы (взамен тарелки глубокой (миски), двух тарелок мелких) | 1 комплект на одного питающегося | | | |
| 4. | Поднос пластмассовый или из нержавеющей стали*** | 1 | | | 1 |
| 5. | Кружка эмалированная, полуфарфоровая или из нержавеющей стали, или из термостойкого стекла | 8 | 12 | 20 | 2 |
| 6. | Ложка столовая алюминиевая или из нержавеющей стали**** | 5 | 7 | 12 | 1 |
| 7. | Ложка чайная алюминиевая, или пластмассовая, или из нержавеющей стали | 4 | 6 | 10 | 1 |
| 8. | Ложка разливательная алюминиевая или из нержавеющей стали | 2 | 2 | 2 | - |
| 9. | Вилка столовая из нержавеющей стали, или алюминиевая | 4 | 6 | 10 | 1 |
| | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|-----|---|---|---|---|---|---|---|----|----|
| 18. | Нож хлеборез ный | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 19. | Консерво вскрывает ель | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - |
| 20. | Секач | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 21. | Бидон для раститель ного масла 10 – 20 л | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - | - | - |
| 22. | Фляга для раститель ного масла 25 – 38 л | - | - | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 23. | Фляга для молока 25 – 38 л | - | 1 | 2 | 3 | 3 | 5 | 7 | 12 |
| 24. | Бак для воды | - | 1 | 2 | 4 | 6 | 8 | 10 | 12 |
| 25. | Бак для пищевых отходов | - | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 | 4 | 6 |
| 26. | Экстракт ор для заварки чая | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 27. | Противен ь**** | 2 | 4 | 6 | 6 | 8 | 8 | 10 | 12 |
| 28. | Лист кондитер ский**** | - | - | - | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| 29. | Сито | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 3 |
| 30. | Совок | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| 31. | Терка | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 3 |
| 32. | Тяпка для отбивани я мяса | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 33. | Лопатка поварска я**** | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 5 |
| 34. | Сковород ник | 1 | 1 | 1 | - | - | - | - | - |

| | | | | | | | | | |
|-----|----------------------------------|-------------------------------|---|---|---|---|---|----|----|
| 35. | Вилка для вынимания мяса | - | - | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 3 |
| 36. | Вилка транжирная | - | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 37. | Кассета для варки яиц**** | - | - | - | - | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 38. | Топор для рубки мяса | - | - | - | - | - | 1 | 1 | 1 |
| 39. | Колода для рубки мяса**** | - | - | - | - | - | 1 | 1 | 1 |
| 40. | Доска для разделки продуктов**** | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 10 | 12 |
| 41. | Веселка деревянная**** | - | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 5 |
| 42. | Венчик металлический | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 43. | Котломер металлический*** * | по одному на каждый тип котла | | | | | | | |
| 44. | Толкучка деревянная**** | - | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 |
| 45. | Скалка деревянная**** | - | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 3 |
| 46. | Щетка для мытья котлов | - | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 |
| 47. | Щетка и душ для обмывания мяса | - | 1 | 1 | - | - | 1 | 1 | 1 |

* в том числе два котла наплитных выдается в столовые, оборудованные линиями самообслуживания, при отсутствии мармитов электрических передвижных;

** в том числе пять котлов наплитных выдается в столовые, оборудованные линиями самообслуживания, при отсутствии мармитов электрических передвижных;

*** в том числе десять котлов наплитных выдается в столовые, оборудованные линиями самообслуживания, при отсутствии мармитов электрических передвижных;

**** заготавливаются непосредственно воинскими частями, учреждениями, военным учебными заведениями;

***** выдается в столовых, оборудованных линиями самообслуживания.

3. Оборудование

| № п/п | Наименование | Количество предметов, шт., на столовую при количестве питающихся, человек | | | | | | | |
|------------------------------|--|---|---------|----------|-----------|-----------|-----------|------------|--------------|
| | | до 15 | 16 – 50 | 51 – 150 | 151 – 300 | 301 – 500 | 501 – 750 | 751 – 1000 | 1001 и более |
| Технологическое оборудование | | | | | | | | | |
| 1. | Машина для очистки картофеля | - | - | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| 2. | Машина овощерезательная | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 3. | Машина для резки вареных овощей | - | - | - | - | - | 1 | 1 | 1 |
| 4. | Машина протирачная | - | - | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 5. | Мясорубка механическая | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 6. | Мясорубка ручная | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - |
| 7. | Хлеборезка механическая | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 8. | Кипятильник электрический производительный | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | - | - | - |

| | | | | | | | | | |
|-----|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| | остью до 100 л /ч * | | | | | | | - | |
| 9. | Шкаф жарочный электрический с площадью противней: | | | | | | | | |
| | 0,51 кв. м. | - | - | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
| | 0,85 кв. м. | - | - | - | - | 1 | 2 | 2 | 2 |
| 10. | Мармит электрический передвижной | - | - | - | 6 | 6 | 12 | 12 | 6 |
| 11. | Плита электрическая 4-х конфорочная | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 4 | 4 | 5 |
| 12. | Котлы специальные пищеварочные емкостью: | | | | | | | | |
| | 100 л | - | - | 2 | 2 | | 2 | 3 | - |
| | 160 л | - | - | 1 | 2 | 2 | 2 | 4 | 3 |
| | 250 л | - | - | - | - | 4 | 5 | 6 | 12 |
| 13. | Сковорода электрическая с площадью пода: | | | | | | | | |
| | 0,25 кв. м. | - | 1 | 1 | 1 | - | - | - | - |
| | 0,45 кв. м. | - | - | - | - | 1 | 1 | 2 | 3 |
| 14. | Машина тестомесильная | - | - | - | - | 1 | 1 | | 1 |

| | | | | | | | | | |
|-----|--|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 25. | Стол для сбора остатков пищи | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 26. | Стол для установки хлебoreзки | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 27. | Стол производственный специальный*** | - | - | 1 | 3 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 28. | Стеллаж для хранения кухонной посуды | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 |
| 29. | Стеллаж для хранения столовой посуды | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 7 |
| 30. | Стеллаж для хранения продуктов | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 6 |
| 31. | Стеллаж для хранения хлеба в лотках | - | - | 1 | 2 | 3 | 3 | 4 | 6 |
| 32. | Шкаф для хранения сахара в сахарницах ** | - | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | Шкаф для хранения | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|-----|--|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 33. | я хлеба на тарелках ** | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 34. | Стойка для подвешивания мясных туш | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 35. | Ванна для мытья посуды: | | | | | | | | |
| | двухсек ционная | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| | трехсек ционная | - | 1 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| 36. | Комплек т тары для продукт ов | - | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| 37. | Ящик-н осилки для мяса | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 38. | Ящик-н осилки для рыбы | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 39. | Ящик-н осилки для овощей | - | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| 40. | Контейн ер для хранени я овощей | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 | 3 |
| 41. | Тележка для подвоза пищи и сбора посуды | - | - | 1 | 2 | 4 | 6 | 6 | 8 |

* взамен разрешается закупать электрический чайник.

** выдается в столовых, оборудованных линиями самообслуживания, взамен столов передвижных для выдачи первых и вторых блюд.

*** выдается только при организации питания в полевых условиях

Примечание:

1. По данной норме 27 обеспечиваются военнослужащие срочной службы воинских частей, соединений, учреждений, военных учебных заведений, учебных центров и полигонов, а также личный состав военнослужащие контрактной службы, находящийся на учебе.

2. Потребность в посуде определяется в соответствии с фактическим наличием 4, 6 и 10-местных столов, линий самообслуживания, установленных в солдатских и матросских столовых, с учетом фактического количества питающихся, а также на подвижные станции связи в зависимости от численности экипажей, но применительно к 4 или 6-местным столам соответственно.

3. В столовых с количеством питающихся более 300 человек для приготовления кипятка для чая взамен кипятильников электрических разрешается использовать специально выделенные для этой цели котлы пищеварочные.

4. Для хранения в вещевом мешке и использования только в полевых условиях дополнительно к норме из расчета на каждого военнослужащего выдается:

ложка столовая – 1 штука;

кружка эмалированная – 1 штука.

5. При нецелесообразности получения хлеба с хлебозаводов (хлебопекарен) воинским частям выдаются мини-хлебопекарни, хлебопекарни производительностью 350 – 700 кг в смену.

6. При проведении реконструкции, капитального ремонта помещений и в других случаях когда организация питания личного состава подразделений и воинских частей в штатных столовых невозможна или нецелесообразна, продовольственным управлениям довольствующего органа на каждое региональное командование выдается по одному комплекту мобильного пункта питания МПП-480 и по 5 – 10 комплектов мобильных пунктов питания МПП-140 или кухни КП-130 (125).

7. Разрешается содержать запасы по нормам 27-31:

1) столово-кухонной посуды:

в воинских частях - 5% от потребности воинской части и учреждении;

на продовольственных складах, базах центрального подчинения Министерство обороны - 10% от потребности Вооруженных Сил Республики Казахстан;

2) технологического и холодильного оборудования:

на продовольственных складах, базах центрального подчинения Министерство обороны - 15% от потребности Вооруженных Сил Республики Казахстан.

Норма 28

снабжения столово-кухонной посудой, оборудованием

и инвентарем камбузов надводных, подводных кораблей и судов

1. Посуда и приборы столовые

| | Количество предметов, штук |
|--|----------------------------|
|--|----------------------------|

| № п/п | Наименование | для надводных кораблей (судов) | | для кают-компаний, на 4 человек |
|----------|--|--------------------------------|--|------------------------------------|
| | | на 6 человек | для линий самообслуживания, на 1 человек | |
| 1. | Тарелка глубокая (миска)* нержавеющей стали | 7 | 2 (в том числе одна тарелка на стол) | - |
| 2. | Тарелка глубокая фарфоровая* | - | - | 4 |
| 3. | Тарелка мелкая нержавеющей стали** | 15 | 2 | - |
| 4. | Тарелка мелкая фарфоровая** | - | - | 6 |
| 5. | Тарелка десертная фарфоровая | - | - | 4 |
| 6. | Тарелка пирожковая фарфоровая | - | - | 4 |
| 7. | Кастрюля из нержавеющей стали 3 л | - | - | 1 |
| 8. | Салатник однопорционный фарфоровый | - | - | 4 |
| 9. | Селедочница фарфоровая | - | - | 1 |
| 10. | Масленка фарфоровая | - | - | 1 |
| 11. | Сахарница фарфоровая | 1 | 1 (на стол) | 1 |
| 12. | Чайник для заварки фарфоровый | - | - | 1 |
| 13. | Кружка эмалированная или нержавеющей стали | 12 | 2 | - |
| 14. | Кружка фарфоровая | - | - | 4 |
| 15. | Стакан чайный стеклянный | - | - | 8 |
| 16. | Подстаканник | - | - | 4 |
| 17. | Ложка столовая из нержавеющей стали или алюминиевая** * | 8 | 1 | 4 |
| 18. | Ложка чайная из нержавеющей стали или алюминиевая | 6 | 1 | 4 |
| | Л о ж к а разливательная из | | | |

| | | | | |
|-----|--|----------------------------------|-------------|----------------------|
| 19. | нержавеющей стали или алюминиевая | 2 | - | 1 |
| 20. | Вилка столовая из нержавеющей стали или алюминиевая | 6 | 1 | 4 |
| 21. | Нож столовый из нержавеющей стали | 6 | 1 | 4 |
| 22. | П о д н о с пластмассовый или из нержавеющей стали***** | 1 (на 24 человек) | 1 | 1 (на 24 человек) |
| 23. | Компакт-поднос из нержавеющей стали, или пластмассы (взамен тарелки глубокой (миски), двух тарелок мелких) | 1 комплект на одного питающегося | | |
| 24. | Нож хлеботорезный | - | - | 1 (на кают-компанию) |
| 25. | Прибор для специй универсальный | - | 1 (на стол) | - |
| 26. | Бачок или кастрюля 4,5 – 6 л | 1 | - | - |
| 27. | Бачок или кастрюля 3 – 4,5 л | 1 | - | 1 |
| 28. | С у д о к индивидуальный комбинированный | - | - | 1 |
| 29. | Чайник 3 л | 1 | - | 1 (на 8 человек) |
| 30. | Кофейник металлический***** | - | - | 1 (на 8 человек) |
| 31. | Графин (кувшин) стеклянный | - | - | 1 (на 8 человек) |
| 32. | Тарелка мелкая под графин | - | - | 1 (на 8 человек) |
| 33. | Ваза для фруктов | - | - | 1 |
| 34. | Салфетка бумажная (на сутки) | 18 | 3 | 12 |
| 35. | Клеенка настольная, м, (на одно посадочное место) или | 0,6 | 0,6 | 0,6 |
| 36. | Полотно скатертное, м, и пленка полиэтиленовая, м (на одно посадочное место) | - | - | 0,6 |

* в том числе одна тарелка глубокая (миска) фарфоровая (из нержавеющей стали) для подачи на стол мяса с соусом и одна вместо полоскательницы;

** в том числе для каждого питающегося одна тарелка для холодных закусок и одна для второго блюда. Кроме того, на стол одна тарелка для хлеба, одна тарелка для холодных закусок и одна тарелка для масла коровьего;

*** в том числе на стол одна ложка столовая для холодных закусок и одна для мяса с соусом;

**** для кают-компаний надводных кораблей (судов обеспечения) разрешается выдавать кофейники из нержавеющей стали;

***** не выдается при наличии компакт-подноса.

2. Кухонная посуда и инвентарь

| № п/п | Наименование | Количество предметов штук на камбуз надводного корабля (судна) при количестве питающихся, человек | | | | |
|-------|--|---|---|--------|---------|-------------|
| | | до 15 | 16–50 | 51–150 | 151–300 | 301 и более |
| 1. | Кастрюля 8 – 10 л | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| 2. | Котел наплитный 20 – 40 л | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| 3. | Котел наплитный 50 – 60 л | - | 1 | 2 | 2 | 2 |
| 4. | Сотейник 10 – 15 л | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 5. | Ведро эмалированное | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| 6. | Ведро оцинкованное | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 7. | Таз | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| 8. | Черпак 1,5 л | - | 1 | 2 | 2 | 3 |
| 9. | Черпак 0,4 л* | 1 | 2 | 3 | 3 | 4 |
| 10. | Дуршлаг | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 11. | Шумовка | 1 | 2 | 2 | 2 | 3 |
| 12. | Чумичка 0,6 л** | 1 | 2 | 3 | 3 | 4 |
| 13. | Чумичка 0,25 л | 2 | 2 | 3 | 4 | 4 |
| 14. | Сковорода | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 |
| 15. | Н о ж и специальные поварские (комплект из трех ножей) | 1 | один комплект на штатного кока, но не более трех комплектов на камбуз | | | |

| | | | | | | |
|-----|---|---|---|----|----|----|
| 16. | Нож для очистки овощей | 2 | 6 | 11 | 14 | 17 |
| 17. | Н о ж хлеборезный | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 18. | Консервовскр ыватель | 1 | 1 | - | - | - |
| 19. | Секач | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 20. | Бидон для растительного масла 10 – 20 л | 1 | 1 | 1 | 1 | - |
| 21. | Фляга для растительного масла 25 – 38 л | - | - | - | - | 1 |
| 22. | Фляга для молока 25 – 38 л | - | 1 | 2 | 4 | 6 |
| 23. | Бак для пищевых отходов | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 24. | Экстрактор для заварки чая | - | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 25. | Противень* | 2 | 4 | 6 | 6 | 8 |
| 26. | Л и с т кондитерский * | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| 27. | Сито | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 28. | Совок | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 29. | Терка | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 30. | Тяпка для отбивания мяса* | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 31. | Лопатка поварская* | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 |
| 32. | Сковородник | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 33. | Вилка для вынимания мяса | - | - | 1 | 1 | 1 |
| 34. | В и л к а транжирная | - | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 35. | Доска для разделки продуктов* | 2 | 4 | 6 | 6 | 8 |
| 36. | Веселка деревянная* | 1 | 2 | 2 | 2 | 3 |

| | | | | | | |
|-----|-----------------------------------|-------------------------------|---|---|---|---|
| 37. | Котломер металлически й* | по одному на каждый тип котла | | | | |
| 38. | Венчик металлически й | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 39. | Толкушка деревянная* | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 40. | Скалка деревянная* | - | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 41. | Щетка для мытья котлов | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 42. | Щетка и душ для обмыва мяса | - | - | - | 1 | 1 |

* изготавливаются силами воинской части;

** выдается при наличии линий самообслуживания.

3. Оборудование

| № п/п | Наименовани е | Количество предметов штук на камбуз надводного корабля (судна) при количестве питающихся, человек | | | | |
|-------------------------------------|--|--|---------|----------|-----------|-------------|
| | | до 15 | 16 – 50 | 51 – 150 | 151 – 300 | 301 и более |
| Технологическое оборудование | | | | | | |
| 1. | Машина для очистки картофеля | - | - | 1 | 1 | 1 |
| 2. | Машина овощерезател ьная | - | - | - | 1 | 1 |
| 3. | Машина для резки вареных овощей | - | - | - | - | 1 |
| 4. | Мясорубка механическая | - | - | 1 | 1 | 1 |
| 5. | Мясорубка ручная | 1 | 1 | | | |
| 6. | Хлеборезка механическая | - | - | 1 | 1 | 1 |
| 7. | Мармит электрически й передвижной | - | - | - | 6 | 6 |
| 8. | Плита электрическая 4 - х конфорочная | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Холодильное оборудование | | | | | | |
| | | | | | | |

| | | | | | | |
|---------------------------|---------------------|---|---|---|---|---|
| 9. | Холодильный шкаф | - | - | 1 | 1 | 1 |
| 10. | Холодильник бытовой | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Весоизмерительные приборы | | | | | | |
| 11. | Весы настольные | 1 | 2 | 2 | 3 | 4 |
| 12. | Весы товарные | - | 1 | 1 | 1 | 2 |

Примечание:

1. По данной норме для организации питания посуда и приборы столовые выдаются :

по графе "Для надводных кораблей" – старшинам и матросам,

по графе "Для кают-компаний" офицерам, старшинам и матросам, проходящим военную службу по контракту и гражданскому персоналу надводных кораблей и судов.

2. На каюту военнослужащие, проходящих военную службу по контракту, и лиц гражданского персонала, на надводных кораблях и судах обеспечения выдаются один графин или кувшин стеклянный и два стакана стеклянных, а на каждую кают-компанию надводных кораблей и судов обеспечения по одному холодильнику бытового электрического сверх количества, установленного раздела 3 нормой 28.

3. Для надводных кораблей и судов обеспечения взамен одного бачка (кастрюли) для первого блюда и одного бачка (кастрюли) для второго блюда разрешается выдавать один судок из трех кастрюль.

4. Вновь строящиеся корабли и суда обеспечения технологическим и холодильным оборудованием постоянного и переменного тока для установки его на объектах продовольственной службы (камбузы, провизионные кладовые, кают-компания) обеспечиваются судостроительными (судоремонтными) организациями согласно проектно-сметной документации.

Норма 29

обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем офицерских столовых и столовых летного и инженерно-технического состава авиации

1. Посуда и приборы столовые

| № п/п | Наименование | Количество предметов на 100 питающихся человек, штук |
|-------|-------------------------------------|--|
| 1. | Тарелка глубокая фарфоровая | 125 |
| 2. | Тарелка мелкая фарфоровая | 125 |
| 3. | Тарелка десертная фарфоровая | 100 |
| 4. | Тарелка пирожковая фарфоровая | 100 |
| 5. | Салатник одно-порционный фарфоровый | 100 |
| | | |

| | | |
|-----|--|-----|
| 6. | Селечница фарфоровая | 25 |
| 7. | Масленка фарфоровая | 25 |
| 8. | Сахарница фарфоровая | 25 |
| 9. | Чайник для заварки чая фарфоровый | 4 |
| 10. | Стакан чайный стеклянный | 300 |
| 11. | Подстаканник | 100 |
| 12. | Ложка столовая из нержавеющей стали | 100 |
| 13. | Ложка чайная из нержавеющей стали | 100 |
| 14. | Ложка разливательная из нержавеющей стали | 4 |
| 15. | Вилка столовая из нержавеющей стали | 100 |
| 16. | Нож столовый из нержавеющей стали | 100 |
| 17. | Прибор для специй универсальный | 25 |
| 18. | Чайник 5 л | 10 |
| 19. | Графин (кувшин) стеклянный | 12 |
| 20. | Поднос пластмассовый, или из нержавеющей стали | 4 |
| 21. | Ваза для фруктов стеклянная (только для летнего состава) | 25 |
| 22. | Ваза для цветов | 25 |
| 23. | Полотно скатертное, м | 120 |
| 24. | Пленка полиэтиленовая, м | 120 |
| 25. | Салфетка бумажная (на сутки) | 300 |

2. Кухонная посуда и инвентарь

| № п/п | Наименование | Количество предметов, штук на кухню при количестве питающихся, человек | | |
|-------|--|--|----------|-------------|
| | | до 50 | 51 - 125 | 126 и более |
| 1. | Кастрюля 8 – 10 л | 4 | 6 | 9 |
| 2. | Котел наплитный 20 – 40 л | 3 | 5 | 6 |
| 3. | Котел наплитный 50 – 60 л | 1 | 4 | 5 |
| 4. | Сотейник 10 – 15 л | 2 | 3 | 4 |
| 5. | С у д о к индивидуальный комбинированный | 8 | 12 | 18 |
| 6. | В е д р о эмалированное | 2 | 3 | 4 |
| | | | | |

| | | | | |
|-----|---|----------------------------------|----|----|
| 7. | В е д р о оцинкованное | 2 | 3 | 4 |
| 8. | Таз оцинкованный | 2 | 3 | 4 |
| 9. | Черпак 1,5 л | 1 | 2 | 3 |
| 10. | Черпак 0,4 л | 2 | 2 | 4 |
| 11. | Дуршлаг | 1 | 2 | 2 |
| 12. | Шумовка | 1 | 2 | 3 |
| 13. | Чумичка 0,5 л** | 2 | 2 | 4 |
| 14. | Чумичка 0,25 л | 2 | 2 | 4 |
| 15. | Сковорода | 3 | 4 | - |
| 16. | Ножи специальные поварские (компл ект из трех ножей) | один комплект на штатного повара | | |
| 17. | Нож для очистки овощей | 6 | 14 | 16 |
| 18. | Нож хлебoreзный | 1 | 2 | 3 |
| 19. | Консервовскрывает ель | 1 | 1 | 1 |
| 20. | Секач | 1 | 1 | 1 |
| 21. | Бидон для растительного масла 10 – 20 л | 1 | 1 | 1 |
| 22. | Фляга для растительного масла 25 – 38 л | - | - | - |
| 23. | Фляга для молока 25 – 38 л | 1 | 2 | 4 |
| 24. | Бак для пищевых отходов | 1 | 1 | 1 |
| 25. | Противень* | 4 | 6 | 8 |
| 26. | Лист кондитерский* | 1 | 2 | 2 |
| 27. | Сито | 1 | 2 | 2 |
| 28. | Совок | 1 | 2 | 2 |
| 29. | Терка | 1 | 1 | 2 |
| 30. | Тяпка для отбивания мяса* | 1 | 1 | 1 |
| 31. | Лопатка поварская* | 1 | 2 | 2 |
| 32. | Сковородник | 1 | 1 | - |
| 33. | Вилка для вынимания мяса | 1 | 1 | 1 |
| 34. | Вилка транжирная | 1 | 1 | 1 |
| 35. | Доска для разделки продуктов* | 4 | 6 | 8 |
| | | | | |

| | | | | |
|-----|-----------------------------|----------------------------------|---|---|
| 36. | Веселка деревянная * | 1 | 2 | 3 |
| 37. | Котломер металлический* | один комплект на штатного повара | | |
| 38. | Венчик металлический | 1 | 1 | 2 |
| 39. | Толкушка деревянная* | 1 | 1 | 2 |
| 40. | Скалка деревянная* | 1 | 2 | 2 |
| 41. | Щетка для мытья котлов | 1 | 1 | 2 |
| 42. | Щетка и душ для обмыва мяса | - | 1 | 1 |

* изготавливаются силами воинской части;

** выдается при наличии линий самообслуживания.

3. Оборудование

| № п/п | Наименование | Количество предметов, штук на кухню при количестве питающихся, человек | | |
|------------------------------|--|--|----------|-------------|
| | | до 50 | 51 – 125 | 126 и более |
| Технологическое оборудование | | | | |
| 1. | Машина для очистки картофеля | - | 1 | 1 |
| 2. | Машина овощерезательная | - | - | 1 |
| 3. | Машина универсальная кухонная для мясорыбных цехов | - | - | 1 |
| 4. | Машина для резки вареных овощей | - | - | 1 |
| 5. | Машина протирачная | - | - | 1 |
| 6. | Мясорубка механическая | - | 1 | 1 |
| 7. | Мясорубка ручная | 1 | 1 | - |
| 8. | Хлеборезка механическая | - | - | 1 |
| 9. | Машина тестомесильная с одной дежой до 140 л | - | - | 1 |
| 10. | Кипятильник электрический производительность ю 100 л/ч | 1 | 1 | 2 |
| | | | | |

| | | | | |
|-----------------------------|--|---|---|----|
| 11. | П л и т а электрическая 4-х конфорочная | 2 | 3 | 4 |
| 12. | Котлы специальные пищеварочные электрические до 160 л | - | 1 | 2 |
| | до 250 л | - | - | 2 |
| 13. | М а р м и т электрический передвижной | - | 6 | 6 |
| 14. | Сковорода электрическая площадью пода 0,45 кв. м. | - | 1 | 1 |
| 15. | Шкаф пекарский или печь жарочная | - | - | 1 |
| 16. | М а ш и н а посудомоечная универсальная | - | 1 | 1 |
| Холодильное оборудование | | | | |
| 17. | Шкаф холодильный | 2 | 3 | 3 |
| 18. | Холодильник бытовой электрический | 1 | 2 | 2 |
| Весомизмерительные приборы | | | | |
| 19. | Весы настольные | 3 | 5 | 7 |
| 20. | Весы товарные | 1 | 3 | 3 |
| Немеханическое оборудование | | | | |
| 21. | С т о л производственный | 4 | 7 | 10 |
| 22. | Стол для переборки круп | - | 1 | 1 |
| 23. | Стол для дочистки картофеля | - | 1 | 1 |
| 24. | Стол для сбора остатков пищи | - | 1 | 1 |
| 25. | Стол для установки хлеборезки | - | - | 1 |
| 26. | Стеллаж для хранения кухонной посуды | - | 1 | 1 |
| 27. | Стеллаж для хранения продуктов | 1 | 1 | 1 |
| 28. | Стеллаж для хранения хлеба в лотках | 1 | 2 | 2 |
| | | | | |

| | | | | |
|-----|--|--------------------------------|---|---|
| 29. | Ванна для мытья посуды: | | | |
| | двухсекционная | - | 1 | 1 |
| | трехсекционная | 1 | 1 | 1 |
| 30. | Подставка под весы товарные, шкафы холодильные* | по числу оборудования на кухне | | |
| 31. | Комплект тары для продуктов | 1 | 1 | 2 |
| 32. | Ящик-носилки для мяса | - | - | 1 |
| 33. | Ящик-носилки для рыбы | - | 1 | 1 |
| 34. | Ящик-носилки для овощей | - | 1 | 2 |
| 35. | Контейнер для хранения картофеля и овощей | - | - | 1 |
| 36. | Тележка для хранения и подвоза чистой столовой посуды | 1 | 4 | 6 |
| 37. | Тележка для подвоза готовой пищи и сбора использованной посуды | 2 | 4 | 6 |

* могут изготавливаться силами воинских частей.

Примечание:

Для приема пищи летным и инженерно-техническим составом авиации на аэродромах дополнительно к норме выдаются из расчета на 100 человек питающихся, шт.:

| | |
|--|--------|
| миски из нержавеющей стали | - 50; |
| тарелки мелкие из нержавеющей стали | - 100; |
| кружки фарфоровые или эмалированные (стаканы стеклянные) | - 50; |
| ложки столовые из нержавеющей стали | - 50; |
| вилки столовые из нержавеющей стали | - 50; |
| ложки чайные из нержавеющей стали | - 50; |
| ножи столовые из нержавеющей стали | - 50. |

Норма 30

обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем столовых военных образовательных учреждений, Кадетского корпуса, специальных военных школ-интернатов и

Республиканской военной школы "Жас улан"

1. Посуда и приборы столовые

| № п/п | Наименование | Количество предметов на 100 человек питающихся, штук | Для линий самообслуживания, штук на 1 человека |
|-------|--|--|--|
| 1. | Тарелка глубокая фарфоровая | 125 | 2 (в том числе одна тарелка на стол) |
| 2. | Тарелка мелкая фарфоровая | 125 | 2 |
| 3. | Компакт-поднос из нержавеющей стали, или пластмассы (взамен тарелки глубокой (миски), двух тарелок мелких) | - | 1 комплект на одного питающегося |
| 4. | Стакан стеклянный или фарфоровый | 250 | 2 |
| 5. | Тарелка пирожковая фарфоровая | 100 | - |
| 6. | Тарелка десертная фарфоровая | 100 | - |
| 7. | Масленка фарфоровая | 25 | - |
| 8. | Сахарница фарфоровая | 25 | - |
| 9. | Кружка фарфоровая* | 100 | - |
| 10. | Чайник для заварки чая | 4 | - |
| 11. | Ложка столовая из нержавеющей стали | 100 | 1 |
| 12. | Ложка чайная из нержавеющей стали | 100 | 1 |
| 13. | Ложка разливательная из нержавеющей стали | 25 | - |
| 14. | Вилка столовая из нержавеющей стали | 100 | 1 |
| 15. | Нож столовый из нержавеющей стали | 100 | 1 |
| 16. | Прибор для специй универсальный | 25 | 1 (на стол) |
| 17. | Кастрюля (бачок) 3 – 4,5 л | 50 | - |
| 18. | Чайник 3 л | 25 | - |
| 19. | Графин (кувшин) стеклянный | 25 | - |
| 20. | Поднос пластмассовый или из нержавеющей стали** | 4 | 1 |
| 21. | Ваза для фруктов стеклянная | 25 | 1 (на стол) |
| | | | |

| | | | |
|-----|---|-----|-------------|
| 22. | Ваза для цветов | 25 | 1 (на стол) |
| 23. | Полотно скатертное и пленка полиэтиленовая, м | 120 | 0,6 |
| 24. | Салфетка бумажная (на сутки) | 300 | 3 |

* выдается в Кадетском корпусе и РШ "Жас улан", при этом стаканы стеклянные и подстаканники не выдаются;

** не выдается при наличии компакт-подноса.

2. Кухонная посуда и инвентарь

| № п/п | Наименование | Количество предметов, штук на столовую при количестве питающихся, человек | | |
|-------|--|---|-----------|-------------|
| | | до 250 | 251 – 500 | 501 и более |
| 1. | Кастрюля 8 – 10 л | 8 | 10 | 12 |
| 2. | Котел наплитный 20 – 40 л | 4 | 5 | 6 |
| 3. | Котел наплитный 50 – 60 л | 5 | 6 | 7 |
| 4. | Сотейник 10 – 15 л | 4 | 5 | 6 |
| 5. | В е д р о эмалированное | 4 | 5 | 6 |
| 6. | В е д р о оцинкованное | 4 | 5 | 6 |
| 7. | Таз | 4 | 5 | 6 |
| 8. | Черпак 1,5 л | 2 | 3 | 4 |
| 9. | Черпак 0,4 л | 2 | 2 | 3 |
| 10. | Душлаг | 2 | 3 | 4 |
| 11. | Шумовка | 2 | 3 | 3 |
| 12. | Чумичка 0,6 л | 3 | 4 | 4 |
| 13. | Чумичка 0,25 л | 4 | 4 | 5 |
| 14. | Сковорода | 6 | 8 | 10 |
| 15. | Ножи специальные поварские комплект из трех ножей) | (один комплект на штатного повара, но не менее трех комплектов на кухню) | | |
| 16. | Нож для очистки овощей | 14 | 18 | 24 |
| 17. | Нож хлеботорезный | 1 | 2 | 2 |
| 18. | Консервовскрывать | 1 | 1 | 1 |
| 19. | Секач | 1 | 1 | 1 |
| 20. | Вилка для вынимания мяса | 1 | 2 | 2 |
| 21. | Вилка транжирная | 1 | 2 | 2 |

| | | | | |
|-----|---|--------------------------|---|----|
| 22. | Бидон для растительного масла 10 – 20 л | 1 | - | - |
| 23. | Фляга для растительного масла 25 – 38 л | - | 1 | 1 |
| 24. | Фляга для молока 25 – 38 л | 3 | 4 | 7 |
| 25. | Бак для пищевых отходов | 1 | 2 | 3 |
| 26. | Противень* | 6 | 8 | 10 |
| 27. | Экстрактор для заварки чая | 1 | 1 | 2 |
| 28. | Лист кондитерский* | 1 | 2 | 3 |
| 29. | Сито | 2 | 2 | 3 |
| 30. | Совок | 2 | 3 | 3 |
| 31. | Терка | 2 | 3 | 3 |
| 32. | Тяпка для отбивания мяса* | 2 | 3 | 3 |
| 33. | Лопатка поварская* | 2 | 3 | 3 |
| 34. | Сковородник | 1 | 2 | 2 |
| 35. | Топор для рубки мяса | - | 1 | 1 |
| 36. | Колода для рубки мяса* | - | 1 | 1 |
| 37. | Доска для разделки продуктов* | 6 | 8 | 10 |
| 38. | Веселка деревянная* | 2 | 3 | 4 |
| 39. | Котломер металлический* | один на каждый тип котла | | |
| 40. | Венчик металлический | 2 | 2 | 2 |
| 41. | Толкушка деревянная* | 2 | 2 | 2 |
| 42. | Скалка деревянная* | 2 | 3 | 3 |
| 43. | Щетка для мытья котлов | 2 | 2 | 2 |
| 44. | Щетка и душ для обмыва мяса | - | 1 | 1 |

* могут изготавливаться силами воинских частей.

3. Оборудование

| № п/п | Наименование | Количество предметов шт., на столовую при количестве питающихся, человек | | |
|------------------------------|--------------|--|-----------|-------------|
| | | до 250 | 251 – 500 | 501 и более |
| Технологическое оборудование | | | | |

| | | | | |
|-----|--|---|---|----|
| 1. | Машина для очистки картофеля | 1 | 1 | 2 |
| 2. | Машина овощерезательная | 1 | 1 | 1 |
| 3. | Машина универсальная кухонная общего назначения | 1 | 1 | 1 |
| 4. | Машина для резки вареных овощей | 1 | 1 | 1 |
| 5. | Машина протирачная | 1 | 1 | 1 |
| 6. | Мясорубка механическая | 1 | 1 | 1 |
| 7. | Автомат котлетный | - | - | 1 |
| 8. | Хлеборезка механическая | 1 | 1 | 1 |
| 9. | Кипятильник электрический | 2 | 2 | - |
| 10. | Шкаф жарочный или печь жарочная | 1 | 1 | 2 |
| 11. | Мармит электрический передвижной | 6 | 6 | 12 |
| 12. | Плита электрическая 4-х конфорочная | 2 | 4 | 6 |
| 13. | Котлы специальные пищеварочные электрические емкостью: | | | |
| | 160 л | 1 | 2 | 4 |
| | 250 л | 2 | 4 | 6 |
| 14. | Сковорода электрическая площадью пода до 0,45 кв. м. | 1 | 1 | 2 |
| 15. | Машина тестомесильная с одной дежей до 140 л | 1 | 1 | 1 |
| 16. | Шкаф пекарский или печь жарочная | 1 | 1 | 1 |
| 17. | Машина универсальная посудомоечная | 1 | 1 | 1 |
| 18. | Линия раздачи пищи (комплект) | 1 | 1 | 1 |

| | | | | |
|-----|---|---|----|----|
| 19. | Стойка для подвешивания мясных туш | - | 1 | 1 |
| 20. | Ванна для мытья посуды: | | | |
| | трехсекционная | 1 | 1 | 2 |
| 21. | Стойка для уборочного инвентаря** | по одной на каждое производственное и подсобное помещение | | |
| 22. | Комплект тары для продуктов | 2 | 2 | 2 |
| 23. | Ящик-носилки для мяса | 2 | 2 | 2 |
| 24. | Ящик-носилки для рыбы | 2 | 2 | 2 |
| 25. | Ящик-носилки для овощей | 2 | 3 | 4 |
| 26. | Контейнер для хранения картофеля и овощей | 1 | 1 | 2 |
| 27. | Тележка для подвоза пищи и сбора использованной посуды* | 3 | 4 | 8 |
| 28. | Тележка для хранения и подвоза чистой столовой посуды | 12 | 18 | 36 |
| 29. | С т о л производственный | 12 | 14 | 20 |
| 30. | Стол для переборки круп | 1 | 1 | 1 |
| 31. | Стол для доочистки картофеля | 1 | 2 | 3 |
| 32. | Стол передвижной для выдачи 1-х и 2-х блюд* | 1 | 2 | 3 |
| 33. | Стол для сбора остатков пищи | 1 | 1 | 2 |
| 34. | Стол для установки хлеборезки | 1 | 1 | 1 |
| 35. | Стеллаж для хранения кухонной посуды | 2 | 3 | 3 |
| 36. | Стеллаж для хранения столовой посуды | 3 | 3 | 4 |
| | | | | |

| | | | | |
|-----|--------------------------------|---|---|---|
| 37. | Стеллаж для хранения продуктов | 1 | 2 | 4 |
|-----|--------------------------------|---|---|---|

* выдается в столовых, оборудованных линиями самообслуживания;

** могут изготавливаться силами воинской части;

Примечание: для хранения в вещевом мешке и использования в полевых условиях кадетам кадетского корпуса дополнительно к норме из расчета на одного человека на весь срок обучения выдаются ложка столовая алюминиевая - 1 шт. и кружка эмалированная - 1 шт.

Норма 31

обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем военных (военно-морских) госпиталей, военных (военно-морских) лазаретов (далее именуются: военные (военно-морские) госпитали - военными госпиталями, военные (военно-морские) лазареты - лазаретами), отдельных медицинских батальонов (рот, отрядов), войсковых и корабельных лазаретов

1. Посуда и приборы столовые

| № п/п | Наименование | Количество предметов, штук на 100 коек | Войсковые и корабельные лазареты | |
|-------|------------------------------------|--|----------------------------------|--------------------|
| | | | количество предметов, штук | на сколько человек |
| 1. | Тарелка глубокая фарфоровая | 150 | 6 | 4 |
| 2. | Тарелка мелкая фарфоровая | 150 | 5 | 4 |
| 3. | Тарелка десертная фарфоровая | 150 | 1 | 1 |
| 4. | Тарелка пирожковая фарфоровая | 150 | 1 | 1 |
| 5. | Салатник однопорционный фарфоровый | 110 | - | - |
| 6. | Масленка фарфоровая | 30 | 1 | 4 |
| 7. | Сахарница фарфоровая | 30 | 1 | 4 |
| 8. | Блюдце чайное фарфоровое | 200 | 1 | 1 |
| 9. | Чайник для заварки чая фарфоровый | 15 | 1 | 8 |
| 10. | Кружка фарфоровая | 200 | 1 | 1 |

| | | | | |
|-----|--|----------------------------------|---------------|----|
| 11. | Стакан чайный стеклянный | 225 | 2 | 1 |
| 12. | Стакан стеклянный для сока 100 – 150 г | 120 | 1 | 1 |
| 13. | Подстаканник | 120 | 1 | 1 |
| 14. | Ложка столовая из нержавеющей стали | 110 | 1 | 1 |
| 15. | Ложка чайная из нержавеющей стали | 110 | 1 | 1 |
| 16. | Л о ж к а разливательная из нержавеющей стали | 10 | 1 | 4 |
| 17. | Вилка столовая из нержавеющей стали | 110 | 1 | 1 |
| 18. | Нож столовый из нержавеющей стали | 110 | 1 | 4 |
| 19. | Прибор для специй из нержавеющей стали и фарфоровый | 30 | 1 | 4 |
| 20. | Чайник 3 л | 10 | 1 | 8 |
| 21. | Графин (кувшин) стеклянный | 25 | 1 | 4 |
| 22. | Кастрюля или бачок 3 – 4,5 л | - | 2 | 4 |
| 23. | П о д н о с пластмассовый или из нержавеющей стали* | 4 | 1 | 25 |
| 24. | Компакт-поднос из нержавеющей стали , или пластмассы (взамен тарелки глубокой (миски), двух тарелок мелких) | 1 комплект на одного питающегося | | |
| 25. | Ваза для фруктов стеклянная | 30 | 1 | 4 |
| 26. | Полотно скатертное , м | 120 | 0,6 | 1 |
| 27. | П л е н к а полиэтиленовая, м | 120 | 0,6 | 1 |
| 28. | Салфетка бумажная (на сутки) | 300 | 3 | 1 |
| 29. | С у д о к индивидуальный комбинированный (при отсутствии | | 20 на лазарет | |

| | | | | |
|-------------------|---------------------------------|----------------|-----|---|
| | условий для приготовления пищи) | - | | |
| На палату больных | | | | |
| 30. | Тарелка мелкая фарфоровая | одна на палату | | |
| 31. | Тарелка глубокая фарфоровая | одна на палату | | |
| 32. | Стакан стеклянный | 100 | | |
| 33. | Графин (кувшин) стеклянный | один на палату | | |
| 34. | Ваза для фруктов стеклянная | одна на палату | | |
| 35. | Полотно скатертное льняное, м | 75 | 1,2 | 1 |
| 36. | П л е н к а полиэтиленовая, м | 75 | 1,2 | 1 |

* не выдается при наличии компакт-подноса.

2. Кухонная посуда и инвентарь

| № п/п | Наименование | Количество предметов, штук на число коек | | |
|-------|--|--|----------|-------------|
| | | до 50 | 51 – 100 | 101 и более |
| 1. | Кастрюля 3 – 4,5 л | 4 | 8 | 12 |
| 2. | Кастрюля 8 – 10 л | 6 | 12 | 16 |
| 3. | Котел наплитный 20 – 40 л | 4 | 8 | 13 |
| 4. | Котел наплитный 50 – 60 л | 1 | 3 | 4 |
| 5. | Сотейник 10 – 15 л | 1 | 2 | 4 |
| 6. | В е д р о эмалированное | 3 | 5 | 7 |
| 7. | В е д р о оцинкованное | 3 | 6 | 8 |
| 8. | Таз | 1 | 2 | 3 |
| 9. | Черпак 1,5 л | 1 | 2 | 3 |
| 10. | Черпак 0,4 л | 3 | 5 | 8 |
| 11. | Дуршлаг | 1 | 2 | 4 |
| 12. | Шумовка | 2 | 2 | 3 |
| 13. | Чумичка 0,6 л | 3 | 5 | 8 |
| 14. | Чумичка 0,25 л | 3 | 5 | 8 |
| 15. | Сковорода | 4 | 8 | 13 |
| 16. | Ножи специальные поварские комплект из трех ножей) | (один комплект на одного штатного повара | | |
| | | | | |

| | | | | |
|-----|---|--------------------------|-----|-----|
| 17. | Нож для очистки овощей | 4 | 6 | 8 |
| 18. | Нож хлеботорезный | 1 | 2 | 3 |
| 19. | Консервовскрывать | 1 | 2 | - |
| 20. | Секач | 1 | 1 | 1 |
| 21. | Вилка для вынимания мяса | 1 | 2 | 2 |
| 22. | Вилка транжирная | 1 | 1 | 1 |
| 23. | Бидон для растительного масла 10 – 20 л | 1 | 2 | - |
| 24. | Фляга для растительного масла 25 – 38 л | - | 1 | 1 |
| 25. | Фляга для молока 25 – 38 л | 3 | 6 | 12 |
| 26. | Бак для пищевых отходов | 3 | 4 | 5 |
| 27. | Противень* | 3 | 5 | 10 |
| 28. | Лист кондитерский* | 2 | 2 | 3 |
| 29. | Ф о р м а кондитерская (комплект) | 1 | 1 | 2 |
| 30. | Форма для заливных блюд | 60 | 120 | 300 |
| 31. | Щ и п ц ы кондитерские | 1 | 2 | 3 |
| 32. | Ложка гарнирная | 1 | 2 | 3 |
| 33. | Сито | 1 | 2 | 2 |
| 34. | Совок | 1 | 2 | 2 |
| 35. | Терка | 2 | 2 | 3 |
| 36. | Тяпка для отбивания мяса | 1 | 1 | 1 |
| 37. | Лопатка поварская* | 1 | 2 | 3 |
| 38. | Сковородник | 2 | 2 | 2 |
| 39. | Доска для разделки продуктов* | 4 | 6 | 8 |
| 40. | Веселка деревянная* | 1 | 2 | 2 |
| 41. | Котломер металлический* | один на каждый тип котла | | |
| 42. | В е н ч и к металлический | 1 | 1 | 2 |
| 43. | Толкушка деревянная* | 1 | 2 | 2 |

| | | | | |
|-----|-----------------------------|---|---|---|
| 44. | Топор для рубки мяса | 1 | 2 | 2 |
| 45. | Колода для рубки мяса | 1 | 2 | 2 |
| 46. | Щетка для мытья котлов | 1 | 2 | 2 |
| 47. | Щетка и душ для обмыва мяса | - | - | 1 |

* могут изготавливаться силами воинской части, госпиталя.

3. Оборудование

| № п/п | Наименование | Количество предметов, штук на число коек | | |
|------------------------------|--|--|----------|-------------|
| | | до 50 | 51 – 100 | 101 и более |
| Технологическое оборудование | | | | |
| 1. | Машина для очистки картофеля | - | 1 | 1 |
| 2. | Машина овощерезательная | - | 1 | 1 |
| 3. | Машина универсальная кухонная общего назначения | 1 | 1 | 2 |
| 4. | Машина универсальная кухонная для мясо-рыбных цехов | - | - | 1 |
| 5. | Машина для резки вареных овощей | - | 1 | 1 |
| 6. | Машина протирачная | - | 1 | 1 |
| 7. | Мясорубка механическая | - | 1 | 1 |
| 8. | Мясорубка ручная | 1 | - | - |
| 9. | Хлеборезка механическая | - | 1 | 1 |
| 10. | Машина тестомесильная с одной дежей до 140л | - | 1 | 1 |
| 11. | Кипятильник электрический производительность 100 л/ч | - | 1 | 1 |
| 12. | Плита электрическая 4 конфорочная | 1 | 1 | 2 |
| | Котлы специальные пищеварочные | | | |

| | | | | |
|-----------------------------|--|--|---|----|
| 13. | 100 л | - | 2 | - |
| | 160 л | - | - | 2 |
| | 250 л | - | - | 2 |
| 14. | Мармит передвижной электрический | - | 4 | 6 |
| 15. | Фритюрница электрическая | - | 1 | 1 |
| 16. | Сковорода электрическая площадью пода: | | | |
| | 0,25 кв.м. | - | 1 | - |
| | 0,45 кв.м. | - | - | 1 |
| 17. | Шкаф жарочный или печь жарочная | 1 | 1 | 1 |
| 18. | Шкаф пекарский | - | 1 | 1 |
| 19. | Машина посудомоечная универсальная | | 1 | 1 |
| 20. | Печь микроволновая | для госпиталей и лазаретов по одной штуке на раздаточный буфет | | |
| 21. | Электрополотенце | 1 | 2 | 2 |
| Холодильное оборудование | | | | |
| 22. | Шкаф холодильный | 2 | 2 | 3 |
| 23. | Холодильник бытовой электрический | 1 | 1 | 2 |
| Весоизмерительные приборы | | | | |
| 24. | Весы настольные | 4 | 5 | 7 |
| 25. | Весы товарные | 1 | 3 | 3 |
| Немеханическое оборудование | | | | |
| 26. | Стол производственный | 6 | 8 | 10 |
| 27. | Стол для переборки круп | - | 1 | 1 |
| 28. | Стол для дочистки картофеля | - | 1 | 1 |
| 29. | Стол для сбора остатков пищи | - | 1 | 1 |
| 30. | Стол для установки хлеборезки | - | 1 | 1 |
| 31. | Стеллаж для хранения столовой посуды | 1 | 2 | 2 |
| | | | | |

| | | | | |
|-----|--|---|---|---|
| 32. | Стеллаж для хранения кухонной посуды | 1 | 2 | 2 |
| 33. | Стеллаж для хранения продуктов | 1 | 1 | 1 |
| 34. | Стеллаж для хранения хлеба в лотках | 1 | 1 | 1 |
| 35. | Шкаф для хранения хлеба на тарелках | 1 | 1 | - |
| 36. | Стеллаж для поварского инвентаря | - | - | 1 |
| 37. | Ванна для овощного цеха и мытья кухонной посуды | 1 | 1 | 1 |
| 38. | Ванна для мытья посуды: | | | |
| | двухсекционная | 1 | 1 | 1 |
| | трехсекционная | 1 | 2 | 2 |
| 39. | Ванна передвижная | - | - | 1 |
| 40. | Стойка для уборочного инвентаря* | по одной на каждое производственное и подсобное помещение | | |
| 41. | Комплект тары для продуктов | 2 | 2 | 2 |
| 42. | Ящик-носилки для мяса | 2 | 2 | 2 |
| 43. | Ящик-носилки для рыбы | 2 | 2 | 2 |
| 44. | Ящик-носилки для овощей | 2 | 2 | 3 |
| 45. | Контейнер для хранения картофеля и овощей | - | 1 | 2 |
| 46. | Тележка для подвоза пищи и с б о р а использованной посуды | 1 | 3 | 6 |
| 47. | Тележка для хранения и подвоза чистой столовой посуды | 1 | 2 | 3 |

* могут изготавливаться силами воинской части.

Примечание.

1. Дополнительно выдается на лазарет медицинского пункта воинской части и организации, штук:

| | |
|--------------------|------|
| электрокипятильник | - 1; |
| таз | - 2. |

2. Дополнительно выдается на каждый двух и трехкомнатный номер-люкс госпиталя, штук:

| | |
|--|------|
| тарелка мелкая фарфоровая, или тарелка термостойкая | - 3; |
| тарелка десертная фарфоровая, или тарелка термостойкая | - 3; |
| тарелка пирожковая фарфоровая, или тарелка термостойкая | - 3; |
| сахарница фарфоровая | - 1; |
| чайник для заварки чая фарфоровый, или термостойкий | - 1; |
| чашка с блюдцем чайная фарфоровая, или чашка термостойкая | - 3; |
| приборы столовые (ложка столовая, ложка чайная, вилка, нож из нержавеющей стали), комплектов | - 3; |
| консервовскрыватель | - 1; |
| прибор для специй | - 1; |
| электрочайник или самовар | - 1; |
| холодильник бытовой электрический | - 1; |
| полотно скатертное льняное, м | - 3; |
| салфетка льняная | - 3; |

3. Дополнительно выдается на медицинское отделение госпиталя, штук:

| | |
|---|-------------------|
| кастрюля 6 л | - 4; |
| котел наплитный 20 – 40 л | - 2; |
| ведро эмалированное с крышкой | - 3 (на 25 коек); |
| ведро оцинкованное | - 2; |
| таз | - 2; |
| нож хлебoreзный | - 1; |
| консервовскрыватель | - 1; |
| черпак 0,4 л из нержавеющей стали | - 2; |
| чумичка 0,6 л | - 1; |
| чумичка 0,25 л | - 1; |
| поднос пластмассовый или из нержавеющей стали | - 1; |
| чайник 5 л | - 1; |
| чайник для заварки чая фарфоровый | - 1; |
| судок индивидуальный комбинированный | - 10; |
| ящик для хлеба | - 1; |

| | |
|--|-------------------|
| весы настольные | - 2; |
| кипятильник электрический до 100 л/ч | - 1; |
| холодильник бытовой электрический | - 2; |
| тележка для подвоза пищи и сбора использованной посуды | - 1; |
| бак для пищевых отходов | - 1; |
| плита электрическая бытовая 4-х конф. | - 1; |
| ванна для мытья посуды трехсекционная | - 1; |
| стеллаж для хранения столовой посуды | - 1; |
| фляга для молока 25 – 38 л | - 1; |
| доска для разделки продуктов | - 1; |
| термобокс | - 1 (на 20 коек); |
| гастроёмкость для 1 блюда соответствующего объема | - 1 (на 20 коек); |
| гастроёмкость для 2 блюда соответствующего объема | - 1 (на 20 коек); |
| гастроёмкость для 3 блюда соответствующего объема | - 1 (на 20 коек); |
| гастроёмкость для холодной закуски соответствующего объема | - 1 (на 20 коек); |
| гастроёмкость для гастрономических продуктов соответствующего объема | - 1 (на 20 коек); |

4. Дополнительно выдается на каждый однокомнатный номер-люкс военного госпиталя центрального подчинения один холодильник бытовой электрический.

5. Для корабельных лазаретов кастрюли (бачки), ложки разливательные, приборы для специй выдается из расчета один предмет на шесть человек.

6. Кухонная посуда, инвентарь и оборудование по разделам 2 и 3 планируется и выдается лазаретам, самостоятельно готовящим пищу. Холодильник бытовой электрический выдается на каждый лазарет независимо от наличия возможностей приготовления пищи.

7. При наличии в военных госпиталях двух и более кухонь обеспечение кухонной посудой, оборудованием и инвентарем производится на каждую кухню по числу питающихся, но не более штатного количества коек для перечисленных учреждений.

Норма 32

обеспечения столово-кухонной посудой и инвентарем экипажей самолетов военно-транспортной авиации

| № п/п | Наименование | Количество предметов, шт |
|-------|-------------------------------|--------------------------|
| 1. | Тарелка мелкая фарфоровая | 15 |
| 2. | Тарелка десертная фарфоровая | 15 |
| 3. | Тарелка пирожковая фарфоровая | 15 |
| | | |

| | | |
|-----|--|----------------------------------|
| 4. | Салатник однопорционный фарфоровый | 5 |
| 5. | Селечница фарфоровая | 5 |
| 6. | Масленка фарфоровая | 5 |
| 7. | Сахарница фарфоровая | 5 |
| 8. | Чашка чайная с блюдцем фарфоровая | 15 |
| 9. | Чашка кофейная с блюдцем фарфоровая | 15 |
| 10. | Стакан чайный стеклянный | 15 |
| 11. | Подстаканник | 15 |
| 12. | Чайник для заварки чая фарфоровый | 5 |
| 13. | Ложка столовая из нержавеющей стали | 15 |
| 14. | Ложка чайная из нержавеющей стали | 15 |
| 15. | Вилка столовая из нержавеющей стали | 15 |
| 16. | Нож столовый из нержавеющей стали | 15 |
| 17. | Прибор для специй универсальный | 5 |
| 18. | Судок индивидуальный комбинированный (из трех предметов) комплект | 3 |
| 19. | Чайник латунно-никелированный или нейзильберовый | 3 |
| 20. | Кофейник металлический | 3 |
| 21. | Нож хлебoreзный | 1 |
| 22. | Поднос пластмассовый или из нержавеющей стали* | 5 |
| 23. | Компакт-поднос из нержавеющей стали, или пластмассы (взамен тарелки глубокой (миски), двух тарелок мелких) | 1 комплект на одного питающегося |
| 24. | Ваза для фруктов стеклянная | 5 |
| 25. | Доска разделочная | 3 |
| 26. | Термосы ТВН - 12 | 3 |
| 27. | Ведро эмалированное с крышкой | 1 |

* не выдается при наличии компакт-подноса.

Примечание: по данной норме обеспечиваются экипажи самолетов военно-транспортной авиации при питании их на полевых аэродромах. Выдача посуды

с продовольственного склада авиационной части экипажу производится на основании приказов командиров авиационных частей.

Норма 33

обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем гарнизонных (лагерных) и внутренних (корабельных) караулов

1. Посуда и приборы столовые

| № п/п | Наименование | Количество предметов, штук | На сколько человек |
|-------|--|----------------------------------|---------------------|
| 1. | Тарелка глубокая (миска) полуфарфоровая или из нержавеющей стали | 1 | 1 |
| 2. | Тарелка мелкая* полуфарфоровая или из нержавеющей стали | 4 | 1 |
| 3. | Кружка эмалированная или полуфарфоровая, или из нержавеющей стали | 2 | 1 |
| 4. | Стакан чайный стеклянный | 4 | на караул |
| 5. | Сахарница фарфоровая | 1 | на караул |
| 6. | Ложка столовая алюминиевая или из нержавеющей стали | 1 | 1 |
| 7. | Ложка чайная алюминиевая или из нержавеющей стали | 1 | 1 |
| 8. | Ложка разливательная алюминиевая или из нержавеющей стали | 2 | на караул |
| 9. | Компакт-поднос из нержавеющей стали, или пластмассы (взамен тарелки глубокой (миски), двух тарелок мелких) | 1 комплект на одного питающегося | |
| 10. | Вилка столовая из нержавеющей стали или алюминиевая | 1 | 1 |
| 11. | Нож столовый из нержавеющей стали | 1 | 1 |
| 12. | Чайник электрический | 1 | 10 |
| 13. | Графин (кувшин) стеклянный | 2 | На караул |
| 14. | Прибор для специй универсальный | 1 | 4 |
| 15. | Клеенка настольная, м | 0,6 | На посадочное место |
| | | | |

| | | | |
|-----|----------------------------------|---|---|
| 16. | Салфетка бумажная, шт. в день | 1 | 1 |
|-----|----------------------------------|---|---|

* в том числе, одна тарелка для второго блюда, одна тарелка для холодных закусок в обед, а также на стол: одна тарелка для хлеба и одна тарелка для масла коровьего.

2. Кухонная посуда и инвентарь

| № п/п | Наименование | Для караулов, личный состав которых | |
|-------|---|-------------------------------------|------------------------|
| | | приготавливает пищу | не приготавливает пищу |
| 1. | Кастрюля 4,5 – 6 л | 2 | - |
| 2. | Кастрюля 8 – 10 л | 2 | - |
| 3. | Ведро эмалированное | 2 | 2 |
| 4. | Ведро оцинкованное | 1 | - |
| 5. | Таз | 1 | 1 |
| 6. | Дуршлаг | 1 | - |
| 7. | Шумовка | 1 | - |
| 8. | Сковорода | 1 | - |
| 9. | Ножи специальные поварские (комплект из трех ножей) | 1 | - |
| 10. | Нож для очистки овощей | 2 | - |
| 11. | Нож хлеботорезный | 1 | 1 |
| 12. | Секач | 1 | - |
| 13. | Бак для воды оцинкованный | 1 | 1 |
| 14. | Противень* | 2 | - |
| 15. | Сито металлическое | 1 | - |
| 16. | Терка металлическая | 1 | - |
| 17. | Тяпка для отбивания мяса* | 1 | - |
| 18. | Лопатка поварская* | 1 | - |
| 19. | Сковородник | 1 | - |
| 20. | Консервовскрыватель | 1 | - |
| 21. | Доска для разделки продуктов* | 2 | - |
| 22. | Щетка для мытья котлов | 1 | - |
| 23. | Термос ТВН - 12 или | 1 | 3 |
| | термос-ящик Т - 15К или | 1 | 1 |
| | судок индивидуальный комбинированный | - | 1 на 1 человека |

* могут изготавливаться силами воинской части.

3. Оборудование

| | | | |
|--|--|-------------------------------------|--|
| | | Для караулов, личный состав которых | |
|--|--|-------------------------------------|--|

| № п/п | Наименование | самостоятельно приготавливает пищу | не приготавливает пищу |
|-------|--|---------------------------------------|------------------------|
| 1. | Мясорубка ручная | 1 | - |
| 2. | Кипятильник электрический | 1 | 1 |
| 3. | Плита электрическая 4-х конфорочная | 1 | 1 |
| 4. | Холодильник бытовой электрический до 260 дм3 | 1 | 1 |
| 5. | Весы настольные | 2 | 1 |
| 6. | Стол производственный | 2 | - |
| 7. | Стеллаж для хранения кухонной посуды | 1 | - |
| 8. | Стеллаж для хранения столовой посуды | 1 | 1 |
| 9. | Ванна для мытья посуды трехсекционная | 1 | 1 |

Примечание: при численности караулов свыше 15 человек термосы ТВН - 12 выдаются из расчета на каждого военнослужащего из состава караула в объеме: под первое блюдо – 1 л, под второе блюдо – 0,6 л и под чай или сладкое блюдо – 0,3 л.

Норма 34

обеспечения столово-кухонной посудой и инвентарем караулов (команд) по охране, обороне и сопровождению воинских грузов (специальных грузов)

| № п/п | Наименование | Количество предметов, шт. | На сколько человек |
|-------|--|------------------------------|--------------------|
| 1. | Миски из нержавеющей стали | 1 | 1 |
| 2. | Тарелки мелкие из нержавеющей стали | 1 | 1 |
| 3. | Кружка из нержавеющей стали или эмалированная | 1 | 1 |
| 4. | Ложка столовая алюминиевая, или из нержавеющей стали | 1 | 1 |
| 5. | Вилка столовая из нержавеющей стали, или алюминиевая | 1 | 1 |
| 6. | Нож столовый из нержавеющей стали | 1 | 1 |
| 7. | Черпак 0,4 л | 1 | на караул |
| 8. | Консервовскрыватьель | 1 | на караул |
| 9. | Нож для очистки овощей | 2 | на караул |
| 10. | Чайник 3 – 5 л | 1 | на караул |

| | | | |
|-----|--|----------------------------------|--------------|
| 11. | Сковорода | 1 | на караул |
| 12. | Доска для разделки продуктов* | 1 | на караул |
| 13. | Бидон для воды 10 – 20 л (термос ТВН - 12) | 1 | на караул |
| 14. | Приспособление для приготовления пищи на печке в вагоне (комплект) * | 1 | на 5 человек |
| 15. | Ящик металлический для укладки и транспортирования посуды* | 1 | на караул |
| 16. | Компакт-поднос из нержавеющей стали, или пластмассы (взамен тарелки глубокой (миски), двух тарелок мелких) | 1 комплект на одного питающегося | |

* могут изготавливаться силами воинской части.

Примечание:

1. По данной норме обеспечивается личный состав караулов (команд) по охране, обороне и сопровождению воинских грузов, находящихся в пути следования от трех суток и более.

2. На каждый караул могут выдаваться кухни переносные и посуда с продовольственного склада на основании приказа командира воинской части (начальника организации).

Норма 35

обеспечения столово-кухонной посудой и инвентарем подразделений (команд), отправляемых эшелонами

| № п/п | Наименование | Количество предметов, штук, на вагон для перевозки личного состава |
|--|--|--|
| Эшелонам с кухнями (не в составе воинской части) | | |
| 1. | Тарелка глубокая (миска) или из нержавеющей стали | 1 (на 1 человека) |
| 2. | Тарелка мелкая из нержавеющей стали | 1 (на 1 человека) |
| 3. | Кружка нержавеющей стали или эмалированная | 1 |
| 4. | Компакт-поднос из нержавеющей стали, или пластмассы (взамен тарелки глубокой (миски), двух тарелок мелких) | 1 комплект на одного питающегося |
| 5. | Черпак 0,6 л | 1 |
| 6. | Черпак 0,4 л | 1 |

| | | |
|---------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| 7. | Чайник 5 л | 3 |
| 8. | Термос ТВН - 12 | 5 |
| 9. | Ведро эмалированное | 1 |
| 10. | Бак для воды оцинкованный | 1 |
| 11. | Нож хлеботорезный | 1 |
| Эшелонам без кухонь | | |
| 12. | Чайник 5 л | 3 |
| 13. | Ведро эмалированное | 2 |
| 14. | Консервовскрыватель | 2 |
| Вагон - продовольственный склад | | |
| 15. | Весы настольные | 1 |
| 16. | Весы товарные | 1 |
| 17. | Нож хлеботорезный | 1 |
| 18. | Ящик для хлеба* | 1 на каждые 100 человек |

* могут изготавливаться силами воинской части.

Примечание: оборудование и инвентарь для вагона-продовольственного склада выдается на основании приказа командира воинской части (начальника организации) в соответствии с нормативными правовыми актами по вопросам перевозки войск железнодорожным, морским, речным и воздушным транспортом.

Норма 36

снабжения оборудованием и инвентарем в хлебопекарнях воинских частей

| № п/п | Наименование предмета | Единица измерения | В воинских частях при числе питающихся | | |
|-----------|--|-------------------|--|----------------|-------------------|
| | | | от 50 до 350 человек | до 400 человек | свыше 400 человек |
| Инвентарь | | | | | |
| 1. | Кастрюля 10 л | штук | 2 | 2 | 3 |
| 2. | Ведро эмалированное | штук | 1 | 1 | 2 |
| 3. | Ведро оцинкованное | штук | 1 | 1 | 1 |
| 4. | Кадка деревянная с крышкой 10 – 15 л * | штук | 1 | 1 | 1 |
| 5. | Ковш для воды оцинкованный* | штук | 1 | 1 | 1 |
| 6. | Скребок стальной* | штук | 1 | 1 | 1 |
| 7. | Совок металлический* | штук | 1 | 1 | 1 |
| 8. | Рукомойник одно-сосковый | штук | 1 | 1 | 1 |

| | | | | | |
|---------------------------|---|------|----|-----|-----|
| 9. | Т а з оцинкованный к рукомойнику | штук | 1 | 1 | 1 |
| 10. | Л о п а т а деревянная* | штук | 1 | 1 | 1 |
| 11. | Ф о р м ы хлебопекарные | штук | 60 | 150 | 300 |
| 12. | Термометр в деревянной оправе | штук | 1 | 1 | 1 |
| 13. | Кисть мочальная * | штук | 1 | 1 | 2 |
| Оборудование | | | | | |
| 14. | Машина тестомесильная с комплектом дежей | штук | - | 1 | 1 |
| 15. | Дежа | штук | 2 | - | - |
| Весоизмерительные приборы | | | | | |
| 16. | В е с ы настольные | штук | 1 | 1 | 1 |
| 17. | Весы товарные | штук | 1 | 1 | 1 |

* могут изготавливаться силами воинской части.

Примечание:

1. Рукомойник однососковый и таз оцинкованный к нему выдаются при отсутствии водопровода на хлебопекарне и в тех случаях, когда помещения хлебопекарни расположены отдельно от кухни.

2. Комплект дежей к тестомесильной машине выдается исходя из фактической потребности, из расчета трех или пяти дежей в комплекте.

3. Для хлебопекарен, выпекающих свыше 300 кг хлеба в сутки, отпускать машину для просеивания муки.

Норма 37

снабжения посудой и инвентарем в казарменных, служебных и производственных помещениях воинских частей

| № п/п | Наименование | Единица измерения | Д л я специальных помещений в воинских частях и на каждые 50 человек | Для мастерских с числом работающих более 14 человек | Для караульных помещений, где имеется отдельный кабинет начальника караула |
|----------|-----------------------|----------------------|---|--|--|
| 1. | Б а к оцинкованный | штук | 1 | 1 | - |
| | | | | | |

| | | | | | |
|----|---|------|---|---|---|
| 2. | Кружка из нержавеющей стали, эмалированная | штук | 1 | 1 | - |
| 3. | Таз оцинкованный | штук | 1 | 1 | - |
| 4. | Графин стеклянный | штук | - | - | 1 |
| 5. | Поднос пластмассовый или из нержавеющей стали | штук | - | - | 1 |
| 6. | Стакан стеклянный | штук | - | - | 3 |

Норма 38

снабжения оборудованием, посудой и инвентарем для служебных собак воинских частей

| № п/п | Наименование | Количество предметов при числе собак: в воинских частях, школах служебного собаководства и питомниках | | |
|-------|---|---|---------|------------|
| | | до 10 | 11 – 50 | 51 и более |
| 1. | Таз оцинкованный круглый (овальный) | 2 | 3 | 5 |
| 2. | Кормушка алюминиевая или бачок алюминиевый литой 5 л. | по одной на каждого штатную собаку | | |
| 3. | Пойлушка алюминиевая или бачок алюминиевый литой 5 л. | по одной на каждого штатную собаку | | |
| 4. | Миска алюминиевая для кормления щенков | по одной на каждого штатного щенка | | |
| 5. | Соска-пойлушка | по одной на каждого штатного щенка | | |
| 6. | Котлы наплитные 20 л | - | 1 | 2 |
| 7. | Ложка разливательная алюминиевая | 1 | - | - |
| 8. | Черпак алюминиевый | - | 1 | 1 |
| 9. | Секач | 1 | 1 | 2 |
| 10. | Нож хозяйственный | 1 | 1 | 2 |
| 11. | Топор для рубки мяса | - | 1 | 1 |
| | | | | |

| | | | | |
|-----|---|-------------------------------------|-----------|-----------|
| 12. | Вилка для вынимания мяса | 1 | 1 | 2 |
| 13. | Весы настольные | - | 1 | 1 |
| 14. | Мясорубка ручная | - | - | 1 |
| 15. | Котел электрический КПЭ - 60 | - | - | 1 |
| 16. | Котлы чугунные вмазные или алюминиевые | 1 на 25 л | 1 на 50 л | 2 на 50 л |
| 17. | Кипятильники на твердом топливе или электрические или газовые | из расчета на 1 литр на одну собаку | | |
| 18. | Ванна для мытья посуды двух секционная | - | 1 | 1 |
| 19. | Рукомойник однососковый | 1 | 1 | 1 |
| 20. | Таз оцинкованный к рукомойнику | 1 | 1 | 1 |
| 21. | Шкаф холодильный | - | - | 1 |
| 22. | Колода для рубки мяса* | - | 1 | 1 |

*могут изготавливаться силами воинской части.

Примечание:

1. Рукомойник однососковый и таз оцинкованный к нему выдаются только при отсутствии водопровода в питомниках и подразделениях.

2. В питомниках служебных собак в зависимости от наличия источников энергии разрешается использовать соответствующие виды пищевых котлов (электрические, газовые или паровые).

3. При количестве собак от 50 до 100 выдается шкаф - морозильная камера объемом 500 - 750 л.

Норма 39

снабжение оборудованием и инвентарем продовольственных складов и раздаточных кладовых воинских частей (кораблей)

| № п/п | Наименование предмета | Количество предметов на раздаточную кладовую | Количество предметов, штук, на продовольственном складе при количестве питающихся, человек | | | | |
|-----------|-------------------------------|--|--|----------|-----------|-----------|-------------|
| | | | до 40 | 41 – 100 | 101 – 300 | 301 – 500 | 501 и более |
| Инвентарь | | | | | | | |
| 1. | Бочка для растительного масла | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |

| | | | | | | | |
|-----|---|---|---|---|---|---|---|
| 2. | Бидон для растительного масла 10 – 20 л | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 3. | Ведро эмалированное | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 4. | Ведро оцинкованное | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 5. | Таз оцинкованный в т.ч. по одному к рукомойнику | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 |
| 6. | Топор для рубки мяса | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 7. | Ножи "Поварская тройка" (комплект) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 8. | Вилка транжирная | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 9. | Воронка металлическая | - | по одной для всех продовольственных складов | | | | |
| 10. | Колода для рубки мяса* | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 11. | Доска для разделки продуктов* | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 12. | Щуп мешочный | - | по одной для всех продовольственных складов | | | | |
| 13. | Инструмент для вскрытия тары | - | по одной для всех продовольственных складов | | | | |
| 14. | Совок металлический или пластмассовый* | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 15. | Рукомойник однососковый | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 16. | Кружка мерная* | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|-------------------------------------|---|---|---|----|----|----|----|
| 17. | Лопаты деревянные * | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 18. | Термометр | - | по одному на каждое складское помещение | | | | |
| 19. | Психрометр | - | по одной для всех продовольственных складов | | | | |
| 20. | Щетка | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Холодильное оборудование | | | | | | | |
| 21. | Холодильник бытовой | - | 1 | - | - | - | - |
| 22. | Шкаф холодильный (камера морозильная) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 23. | Камера холодильная | - | 1 | 2 | 3 | 3 | 4 |
| Весоизмерительные приборы | | | | | | | |
| 24. | Весы настольные | 1 | 1 | 1 | 3 | 3 | 3 |
| 25. | Весы товарные | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 | 3 |
| Прочее технологическое оборудование | | | | | | | |
| 26. | Машина шинковальная | - | - | - | - | - | 1 |
| 27. | Тележка грузовая | - | - | - | 1 | 2 | 2 |
| 28. | Стол производственный | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 29. | Стеллаж для хранения хлеба в лотках | 2 | - | - | - | - | - |
| 30. | Контейнер для хранения картофеля и овощей | - | 5 | 10 | 15 | 20 | 25 |

* могут изготавливаться силами воинской части.

Примечание: по данной норме обеспечиваются продовольственные склады, раздаточные кладовые воинских частей, из которых производится отпуск продуктов.

Норма 40

обеспечения оборудованием и столовой посудой комнат оперативных дежурных (дежурных по воинским частям)

| № п/п | Наименование оборудования и столовой посуды | Единица измерения | Количество на каждого человека |
|-------|---|-------------------|--------------------------------|
| 1. | Чайник электрический* | штук | 1 |
| 2. | Микроволновая печь* | штук | 1 |
| 3. | Холодильник бытовой электрический * | штук | 1 |
| 4. | Нож универсальный * | штук | 1 |
| 5. | Судок из трех кастрюль 1,5 – 2 л * | штук | 1 |
| 6. | Кружка фарфоровая | штук | 2 |
| 7. | Ложка столовая нержавеющей стали | штук | 1 |
| 8. | Вилка столовая нержавеющей стали | штук | 1 |
| 9. | Нож столовый нержавеющей стали | штук | 1 |
| 10. | Ложка чайная нержавеющей стали | штук | 1 |
| 11. | Тарелка глубокая фарфоровая | штук | 1 |
| 12. | Тарелка мелкая фарфоровая | штук | 1 |
| 13. | Тарелка десертная фарфоровая | штук | 1 |
| 14. | Тарелка пирожковая фарфоровая | штук | 1 |

* выдается на комнату.

Норма 41

обеспечения столовых воинских частей и учреждений моющими средствами для мытья столово-кухонной посуды, оборудования и инвентаря

| № п/п | Вид моющих средств | На 100 человек питающихся, грамм | | |
|-------|---------------------------------|----------------------------------|--------------------------|---------------------------|
| | | при машинной мойке в сутки | при ручной мойке в сутки | при чистке посуды в месяц |
| 1 | Порошкообразные моющие средства | 360 | 810 | - |
| 2 | Жидкое моющее средство | 180 | 540 | - |
| 3 | Чистящее средство | - | - | 5250 |

Примечание:

1. При обеспечении главного и центральных военных госпиталей норма обеспечения моющими средствами увеличивается в 1,5 раза.

2. Жидкие моющие средства по данной норме установлены при их концентрации с нормой расхода 1 г на 1 л воды при машинной мойке и 2,5 г на 1 л воды при ручной мойке. При получении моющих средств другой концентрации норма их выдачи увеличивается или уменьшается с учетом указанной концентрации.

Норма 42

Сроки эксплуатации имущества и оборудования продовольственной службы Вооруженных Сил Республики Казахстан на мирное время

| № п/п | Наименование | Сроки эксплуатации |
|---------------------------|-------------------------------------|--------------------|
| Посуда и приборы столовые | | |
| 1. | Бачок алюминиевый литой | 4 |
| 2. | Блюдце чайное фарфоровое | 2 |
| 3. | Ваза для фруктов, цветов, салфеток: | |
| | фарфоровая | 2 |
| | пластмассовая | 4 |
| 4. | стеклянная | 2 |
| | Вилка столовая: | |
| | алюминиевая | 2 |
| | из нержавеющей стали | 6 |
| 5. | мельхиоровая | 7 |
| | пластмассовая | 1 |
| | Горчичница: | |
| | фарфоровая | 2 |
| 6. | стеклянная (флакон) | 1,5 |
| | пластмассовая | 1 |
| | Графин для воды: | |
| 7. | стеклянный | 2 |
| | Кувшин для воды: | |
| 8. | стеклянный | 2 |
| | Кастрюля 2,5 – 10 л: | |
| | алюминиевая штампованная | 3 |
| 9. | из нержавеющей стали | 5 |
| | Компакт-поднос: | |
| | из нержавеющей стали | 6 |
| 10. | из пластмассы | 2 |
| | Кофейник: | |
| | алюминиевый | 5 |
| | латунно-никелированный | 6 |
| | фарфоровый | 3 |
| | Креманка: | |

| | | |
|-----|--|-----|
| 11. | из нержавеющей стали | 6 |
| | мельхиоровая | 7 |
| 12. | Кружка: | |
| | эмалированная | 2 |
| | пластмассовая | 1 |
| | фарфоровая | 1,5 |
| | полуфарфоровая | 1 |
| | нержавеющей стали | 4 |
| | из термостойкого стекла | 2 |
| 13. | Кольцо для салфеток: | |
| | алюминиевое анодированное | 5 |
| | из нержавеющей стали | 6 |
| | мельхиоровое | 7 |
| 14. | Клеенка настольная на основе | 1 |
| 15. | Клеенка настольная без основы (синтетическая), пленка полиэтиленовая | 0,5 |
| 16. | Ложка столовая: | |
| | алюминиевая | 2 |
| | из нержавеющей стали | 6 |
| | мельхиоровая | 7 |
| | пластмассовая | 1 |
| 17. | Ложка десертная: | |
| | из нержавеющей стали | 6 |
| | мельхиоровая | 7 |
| 18. | Ложка чайная: | |
| | алюминиевая | 2 |
| | из нержавеющей стали | 6 |
| | мельхиоровая | 7 |
| | пластмассовая | 1 |
| 19. | Ложка кофейная мельхиоровая | 7 |
| 20. | Ложка разливательная: | |
| | алюминиевая штампованная | 1 |
| | алюминиевая литая | 3 |
| | из нержавеющей стали | 6 |
| | мельхиоровая | 7 |
| 21. | Миска: | |
| | алюминиевая | 3 |
| | пластмассовая | 1 |
| | из нержавеющей стали | 6 |
| | Масленка: | |
| | фарфоровая | 2 |

| | | |
|-----|---|-----|
| 22. | стеклянная | 1,5 |
| | пластмассовая | 1 |
| 23. | Молочник фарфоровый | 4 |
| 24. | Нож столовый и десертный: | |
| | из нержавеющей стали | 6 |
| | пластмассовый | 1 |
| 25. | Поднос столовый и подставка под графин: | |
| | алюминиевый | 2 |
| | пластмассовый | 2 |
| | из нержавеющей стали | 6 |
| 26. | Прибор для специй (универсальный): | |
| | алюминиевый | 2 |
| | пластмассовый | 1 |
| | фарфоровый | 1,5 |
| | полуфарфоровый | 1 |
| | стеклянный в оправе из нержавеющей стали | 3 |
| 27. | Подставка под приборы для специй из нержавеющей стали | 5 |
| 28. | Подстаканник: | |
| | универсальный | 6 |
| | алюминиевый анодированный | 4 |
| | из нержавеющей стали | 6 |
| | мельхиоровый | 7 |
| 29. | Полоскательница: | |
| | пластмассовая | 1 |
| | фарфоровая | 2 |
| | стеклянная | 1,5 |
| | латунно-никелированная | 6 |
| 30. | Подливочник (соусник) фарфоровый | 3 |
| 31. | Подставка под бачок и чайник: | |
| | алюминиевая | 3 |
| | пластмассовая | 1 |
| | из нержавеющей стали | 6 |
| 32. | Подставка под нож и вилку: | |
| | алюминиевая анодированная | 4 |
| | из нержавеющей стали | 6 |
| | латунно-никелированная | 6 |
| | мельхиоровая | 7 |
| | Перечница: | |

| | | |
|-----|---|----------------|
| 33. | фарфоровая | 2 |
| | стеклянная | 1,5 |
| | пластмассовая | 2 |
| 34. | Розетка (блюдец) для варенья: | |
| | фарфоровая | 2 |
| | стеклянная | 1,5 |
| 35. | Салатник: | |
| | фарфоровый | 2 |
| | стеклянный | 1,5 |
| 36. | пластмассовый | 1 |
| | Сахарница: | |
| | фарфоровая | 2 |
| 37. | стеклянная | 1,5 |
| | пластмассовая | 1 |
| | Солонка: | |
| 38. | фарфоровая | 2 |
| | стеклянная (флакон) | 1,5 |
| | пластмассовая | 1 |
| 39. | Селечница: | |
| | фарфоровая | 4 |
| | стеклянная | 1,5 |
| 40. | пластмассовая | 1 |
| | Сервизы столовый, чайный и кофейный фарфоровые | 5 |
| | 40. | Стакан чайный: |
| 41. | стеклянный | 0,5 |
| | пластмассовый | 1 |
| 42. | Стакан для соков стеклянный 100 - 150 г | 1 |
| 43. | Судок индивидуальный комбинированный | 1,5 |
| 44. | Судок из двух и трех кастрюль: | |
| | алюминиевый | 3 |
| 45. | из нержавеющей стали | 6 |
| | Супница пластмассовая | 1 |
| 46. | Скатерть | 3 |
| 47. | Салфетка | 3 |
| | Тарелка глубокая: | |
| | фарфоровая | 1,5 |
| | полуфарфоровая | 1 |
| | пластмассовая | 1 |
| | алюминиевая | 3 |

| | | |
|-----------------------------|--|-----|
| | из нержавеющей стали | 6 |
| | из термостойкого стекла | 2 |
| 48. | Тарелка мелкая: | |
| | фарфоровая | 1,5 |
| | полуфарфоровая | 1 |
| | пластмассовая | 1 |
| | алюминиевая | 3 |
| | из нержавеющей стали | 6 |
| | из термостойкого стекла | 2 |
| 49. | Тарелка десертная: | |
| | фарфоровая | 1,5 |
| | полуфарфоровая | 1 |
| | пластмассовая | 1 |
| | алюминиевая | 3 |
| | из термостойкого стекла | 2 |
| 50. | Тарелка пирожковая: | |
| | фарфоровая | 1,5 |
| | полуфарфоровая | 1 |
| | пластмассовая | 1 |
| | из термостойкого стекла | 2 |
| 51. | Чайник: | |
| | алюминиевый литой | 4 |
| | латунно-никелированный | 5 |
| | из нержавеющей стали | 6 |
| | электрический | 2 |
| 52. | Чайник для заварки чая: | |
| | фарфоровый | 3 |
| | латунно-никелированный | 5 |
| 53. | Чашки чайная и кофейная: | |
| | фарфоровые | 2 |
| | полуфарфоровые | 1,5 |
| 54. | Чаша суповая фарфоровая | 4 |
| | эмалированная | 2 |
| Кухонная посуда и инвентарь | | |
| 55. | Бидон для растительного масла | 4 |
| 56. | Бочка стальная для растительного масла | 6 |
| 57. | Бак для воды оцинкованный | 4 |
| 58. | Бак для пищевых отходов: | |
| | оцинкованный | 2 |
| | алюминиевый | 2 |
| | из нержавеющей стали | 4 |

| | | |
|-----|--|-----|
| 59. | Ведро эмалированное с крышкой и оцинкованное | 2 |
| 60. | Вилка для вынимания мяса | 5 |
| 61. | Вилка транжирная | 4 |
| 62. | Венчик металлический | 3 |
| 63. | Веселка деревянная | 1 |
| 64. | Воронка металлическая | 3 |
| 65. | Дуршлаг алюминиевый (цедилка) | 3 |
| 66. | Доска для разделки продуктов: | |
| | деревянная | 1 |
| | пластмассовая | 1,5 |
| 67. | Котел наплитный: | |
| | алюминиевый | 3 |
| | из нержавеющей стали | 5 |
| 68. | Котломер металлический | 4 |
| 69. | Консервовскрывать: | |
| | ручной | 2 |
| | механический | 2 |
| 70. | Колода для рубки мяса деревянная | 1 |
| 71. | Лист кондитерский | 2 |
| 72. | Лопатка поварская (для твердых жиров): | |
| | алюминиевая | 2 |
| | из нержавеющей стали | 4 |
| | деревянная | 1 |
| 73. | Насос ручной (помпа) для перекачки растительного масла | 5 |
| 74. | Противень | 2 |
| 75. | Нож овощной | 1 |
| 76. | Нож хлеборезный | 2 |
| 77. | Ножи специальные поварские (комплект из трех ножей) | 2 |
| 78. | Сотейник алюминиевый | 3 |
| 79. | Сотейник из нержавеющей стали | 4 |
| 80. | Сковорода чугунная (алюминиевая) | 4 |
| 81. | Секач | 5 |
| 82. | Сито металлическое | 2 |
| 83. | Скалка деревянная | 2 |
| 84. | Совок металлический | 3 |
| 85. | Сковородник | 4 |
| 86. | Термосы ТВН-12 л (ТН-36 л) | 4 |
| 87. | Таз оцинкованный | 2 |

| | | |
|------------------------------|--|---|
| 88. | Топор для рубки мяса | 6 |
| 89. | Терка: | |
| | металлическая | 2 |
| | пластмассовая | 1 |
| 90. | Тяпка для отбивания мяса | 5 |
| 91. | Толкушка деревянная | 1 |
| 92. | Фляга алюминиевая для молока, растительного масла или овощей | 4 |
| 93. | Формы для кондитерских изделий и заливных блюд | 3 |
| 94. | Шумовка: | |
| | алюминиевая | 2 |
| | из нержавеющей стали | 4 |
| 95. | Чумичка: | |
| | алюминиевая | 2 |
| | из нержавеющей стали | 4 |
| 96. | Черпак алюминиевый | 2 |
| 97. | Щетка для мытья котлов | 1 |
| 98. | Щетка - душ для обмывания мяса | 2 |
| Технологическое оборудование | | |
| 99. | Автомат котлетный | 8 |
| 100. | Линии самообслуживания всех типов | 8 |
| 101. | Линия комплектования блюд | 8 |
| 102. | Машина для очистки картофеля | 8 |
| 103. | Машины универсальные кухонные: | |
| | общего назначения | 8 |
| | для овощных цехов | 8 |
| | для мясо-рыбных цехов | 8 |
| 104. | Машина овощерезательная | 8 |
| 105. | Машина для резки вареных овощей | 8 |
| 106. | Машина протирочная | 8 |
| 107. | Машина шинковальная | 8 |
| 108. | Машина посудомоечная | 8 |
| 109. | Мармит: | |
| | электрический | 8 |
| | электрический передвижной | 8 |
| 110. | Мясорубка: | |
| | механическая | 8 |
| | ручная | 5 |
| 111. | Маслоделитель | 5 |

| | | |
|-----------------------------|---|---|
| 112. | Кипятильник электрический | 8 |
| 113. | Котлы пищеварочные | 8 |
| 114. | Микроволновая печь (печь СВЧ) | 7 |
| 115. | Плита электрическая | 8 |
| 116. | Раздаточное оборудование для госпиталей и лазаретов | 8 |
| 117. | Сковорода электрическая | 8 |
| 118. | Самовар электрический | 8 |
| 119. | Термоконтейнер | 6 |
| 120. | Установка для дозирования воды | 8 |
| 121. | Фритюрница электрическая | 8 |
| 122. | Хлебозрезка механическая | 8 |
| 123. | Шкаф или печь жарочные электрический | 8 |
| 124. | Шкаф пекарский | 8 |
| 125. | Шкаф тепловой сквозной | 8 |
| 126. | Электрополотенце | 8 |
| Холодильное оборудование | | |
| 127. | Камера холодильная | 8 |
| 128. | Холодильник бытовой электрический | 8 |
| 129. | Шкаф холодильный | 8 |
| 130. | Прилавки и витрины охлаждаемые | 8 |
| Весоизмерительные приборы | | |
| 131. | Весы настольные (чашечные и циферблатные) | 5 |
| 132. | Весы товарные | 5 |
| 133. | Разновесы и гири к весам | 5 |
| Немеханическое оборудование | | |
| 134. | Ванна для мытья посуды одно-, двух и трехсекционная, в т.ч. двухмодульная трехсекционная: | |
| | алюминиевая | 7 |
| | из нержавеющей стали | 7 |
| 135. | Ванна для мытья посуды одно-, двух- и трех секционная | 7 |
| 136. | Ванна для овощного цеха и мытья кухонной посуды | 7 |
| 137. | Ванна передвижная: | |
| | алюминиевая | 7 |
| | из нержавеющей стали | 7 |
| 138. | Емкость функциональная | 7 |

| | | |
|------|---|---|
| 139. | Кассета под столовую посуду | 7 |
| 140. | Кассета для пищеварочных котлов | 7 |
| 141. | Контейнер для хранения картофеля | 7 |
| 142. | Комплект тары для продуктов: | |
| | алюминиевый | 7 |
| | из нержавеющей стали | 7 |
| 143. | Подставка подсобная под котлы наплитные | 7 |
| 144. | Подставка под весы товарные и шкафы холодильные | 7 |
| 145. | Стеллаж: | |
| | для хранения столовой и кухонной посуды | 7 |
| | для хранения продуктов | 7 |
| | для хранения хлеба в лотках | 7 |
| 146. | Стеллаж передвижной | 7 |
| 147. | Стеллаж передвижной универсальный | 7 |
| 148. | Стойка для поварского инвентаря | 7 |
| 149. | Стол производственный: | |
| | с крышкой из алюминия | 7 |
| | с крышкой из нержавеющей стали | 7 |
| 150. | Стол для переборки круп: | |
| | с крышкой из алюминия | 7 |
| | с крышкой из нержавеющей стали | 7 |
| 151. | Стол для дочистки картофеля: | |
| | с крышкой из алюминия | 7 |
| | с крышкой из нержавеющей стали | 7 |
| 152. | Стол для сбора остатков пищи: | |
| | с крышкой из алюминия | 7 |
| | с крышкой из нержавеющей стали | 7 |
| 153. | Стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд: | |
| | с крышкой из алюминия | 7 |
| | с крышкой из нержавеющей стали | 7 |
| 154. | Стол-шкаф для чистки кухонной посуды: | |
| | с крышкой из алюминия | 7 |
| | с крышкой из нержавеющей стали | 7 |
| 155. | Стол для установки хлеборезки: | |
| | с крышкой из алюминия | 7 |
| | с крышкой из нержавеющей стали | 7 |

| | | |
|------|---|-----|
| 156. | Стол производственный специальный | 7 |
| 157. | Стойка для хранения кухонного инвентаря | 7 |
| 158. | Стойка или кронштейн для подвешивания мясных туш | 7 |
| 159. | Стойка для уборочного инвентаря | 7 |
| 160. | Тележка для подвоза пищи и сбора посуды алюминиевая или комбинированная | 7 |
| 161. | Тележка для хранения и подвоза чистой столовой посуды | 7 |
| 162. | Тележка подъемная для загрузки котлов | 7 |
| 163. | Тележка для подвоза пищи и сбора использованной посуды | 7 |
| 164. | Шкаф для хранения хлеба на тарелках и сахара в сахарницах | 7 |
| 165. | Ящик-носилки для мяса, рыбы или овощей: | |
| | алюминиевый | 7 |
| | из нержавеющей стали | 7 |
| 166. | Термометр | 8 |
| 167. | Психрометр | 8 |
| 168. | Инструмент для вскрытия тары | 2 |
| 169. | Рукомойник однососковый: | |
| | пластмассовый | 1,5 |
| | алюминиевый | 4 |
| 170. | Нож хозяйственный | 1 |
| 171. | Морозильный ларь (шкаф) | 8 |
| 172. | Дежа | 5 |

Норма 43

Техника продовольственной службы, подлежащей включению в штаты и таблицы соединений, воинских частей, учреждений, военных учебных заведений и организаций Вооруженных Сил Республики Казахстан на мирное время

| № п/п | Наименование | Единица измерения | К у д а включается | Кому положено | Количество |
|--------------------------------|--|-------------------|-----------------------|---------------------------------|------------|
| 1. Средства приготовления пищи | | | | | |
| 1 | Кухни-столовые автомобильные или мобильный пункт питания | комплект | в штаты и табели | Управлениям родов и видов войск | 1 |
| | | | | Управлениям мотострелковых, | |

| | | | | | |
|---|--|----------|-------------------|---|---|
| 2 | Кухни – столовые передвижные или мобильный пункт питания или кухни прицепные | комплект | в штаты и таблицы | танковых и десантно-штурмовых бригад (кроме резерва) Авиационным базам Автотранспортным батальонам (ротам) соединений для Т П У соединений | 1 |
| 3 | Кухни автомобильные | комплект | в штаты и таблицы | Воинским частям механизированных, танковых и десантно-штурмовых бригад, количество питающихся согласно техническим характеристикам кухни | 1 |
| 4 | Кухни прицепные | комплект | в штаты и таблицы | Бригадам, воинским частям, учреждениям и заведениям, не перечисленным в пунктах 1, 3 - количество питающихся согласно техническим характеристикам кухни | 1 |
| | | | | Разведывательным и десантно-штурмовым подразделениям согласно техническим характеристикам кухни | 1 |
| | | | | Узлам связи, продовольственным складам центрального подчинения и регионального командования, | |

| | | | | | |
|---|--|----------|------------------|---|---|
| 5 | Кухни переносные | комплект | в штаты и табели | полевым механизированным хлебозаводам, ремонтным мастерским, воинским частям для обеспечения подразделений, находящихся временно или постоянно в отрыве от своих частей, количество питающихся согласно техническим характеристикам кухни | 1 |
| 6 | Плиты прицепные или столовая передвижная | комплект | в штаты и табели | Полевые госпиталям всех наименований (количество питающихся согласно техническим характеристикам кухни) | 1 |
| | | | | Авиационным базам, отдельным батальонам аэродромно-технического обеспечения (согласно техническим характеристикам кухни) | 1 |
| | | | | Бригадам всех наименований: на каждый хозяйственный взвод, взвод обеспечения, материального обеспечения и материально-технического обеспечения | 1 |

| | | | | | |
|--|-------------------------|------|----------|--|----|
| 7 | П л и т ы переносные | штук | в табели | Санитарно-противоэпидемиологическим отрядам | 1 |
| | | | | Отдельным батальонам аэродромно-технического обеспечения, отдельным авиационно-техническим ротам | 1 |
| | | | | Воинским частям для укомплектования кухонь из расчета: на каждую автомобильную и прицепную кухни; | 6 |
| | | | | на каждую переносную кухню | 2 |
| | | | | Кроме указанного количества термосов, предназначенных для укомплектования кухонь, в табели дополнительно включать термос из расчета: 1) авиационным базам, отдельным батальонам аэродромно-технического обеспечения | 15 |
| 2) отдельным ротам аэродромно-технического обеспечения, отдельным авиационно-техническим ротам | 5 | | | | |
| | | | | | |

| | | | | | |
|---|----------------|------|----------|--|----|
| 8 | Термосы ТВН-12 | штук | в табели | 3) авиационным эскадрильям с самостоятельными тылом | 5 |
| | | | | 4) береговым базам | 5 |
| | | | | 5) ракетным, зенитно-ракетным, радиотехническим частям и частям связи на каждые 30 человек | 1 |
| | | | | 6) военно-санитарным поездам и летучкам | 25 |
| | | | | 7) госпиталям всех наименований на каждые 25 штатных коек | 1 |
| | | | | 8) караульным частям на каждые 50 человек | 2 |
| | | | | Всем остальным воинским частям количество термосов определяется из расчета численности личного состава | 1 |
| | | | | 1) до 500 человек на каждые 50 человек | |
| | | | | 2) от 500 до 1000 человек на каждые 75 человек | 1 |
| | | | | 3) свыше 1000 человек на каждые 100 человек | 1 |
| | | | | 1) ракетным, зенитно-ракетным, | |

| | | | | | |
|---|---------------|------|----------|---|-----|
| 9 | Термосы ТН-36 | штук | в табели | радиотехническим частям и частям связи на каждые 100 человек | 1 |
| | | | | 2) авиационным базам, отдельным батальонам аэродромно-технического обеспечения | 7 |
| | | | | 3) отдельным ротам аэродромно-технического обеспечения, отдельным авиационно-техническим ротам, отдельным авиационным эскадрильям с самостоятельным тылом | 3 |
| | | | | 4) береговым базам | 3 |
| | | | | 5) отдельным дорожно-комендантским батальонам для каждого развертываемого продовольственного пункта | 5 |
| | | | | Военно-продовольственным пунктам на железной дороге | 220 |
| | | | | Подвижным | 150 |
| | | | | Военно-санитарным поездам и летучкам | 3 |
| | | | | Полевым госпиталям всех наименований на каждые 100 штатных коек | 1 |
| | | | | Медико-санитарным батальонам, отдельным | 3 |

| | | | | | |
|----|--------------------------|------|----------|---|---|
| | | | | медицинским отрядам | |
| | | | | Караульным частям на каждые 50 человек | 1 |
| | | | | Всем остальным воинским частям количество термосов определяется из расчета численности личного состава: 1) до 500 человек на каждые 100 человек | 1 |
| | | | | 2) от 500 до 1000 человек на каждые 150 человек | 1 |
| | | | | 3) свыше 1000 человек на каждые 200 человек | 1 |
| 10 | Термосы-ящики Т- 15 М | штук | в табели | Ракетным, зенитно-ракетны м, зенитным бригадам | 3 |
| | | | | Авиационным ба за м, отдельным батальонам аэродромно-тех нического обеспечения | 8 |
| | | | | Отдельным ро та м аэродромно-тех нического обеспечения, отдельным авиационно-тех ническим ротам, отдельным авиационным эскадрильям с самостоятельны м тылом | 2 |
| | | | | | |

| | | | | | |
|-----------------------------------|---|------|------------------|--|---|
| | | | | Радиотехническим, караульным частям на каждые 50 человек | 1 |
| 2. Средства полевого хлебопечения | | | | | |
| 11 | Комплект отделения передвижного хлебозавода ПМХ | штук | в штаты и табели | Полкам и базам материально-технического обеспечения | 2 |
| 12 | Хлебопекарни прицепные | штук | в штаты и табели | Радиотехническим и зенитно-ракетным бригадам СВО и другим частям, которым по условиям дислокации необходимо производить самостоятельную выпечку хлеба согласно техническим характеристикам Воинским частям (подразделениям), находящихся временно или постоянно в отрыве от своих частей, при невозможности обеспечения их хлебом с местных или полевых хлебозаводов (хлебопекарен) из расчета на часть (подразделение) численностью до 500 человек. Авиационным базам, аэродромно-техническим частям: | 1 |

| | | | | | |
|---|--------------------------------|------|---------------------|--|----|
| | | | | 1) на одном полевом аэродроме | |
| | | | | 2) на двух полевых аэродромах | 2 |
| 3. Средства подвоза продовольствия и воды | | | | | |
| 13 | Автомобили-фу ргоны хлебные | штук | в штаты и табели | Автотранспортн ым батальонам (р отам) соединений при штатной численности бригад: 1) 2000 человек | 1 |
| | | | | 2) свыше 2000 человек | 2 |
| | | | | Продовольствен ным складам региональных командований | 3 |
| | | | | Авиационным б а з а м технического обеспечения | 1 |
| | | | | Военно-продово льственным пунктам на железных дорогах | 1 |
| | | | | Отдельным батальонам материально-тех нического обеспечения (г оспитальной базы) | 2 |
| | | | | Береговым базам, флотским экипажам Военно-морских сил | 1 |
| | | | | Центральным продовольствен ным базам, складам | 10 |
| | | | | Складам регионального командования | 4 |
| | | | | | |

| | | | | | |
|----|-------------------------|------|------------------|--|---|
| | | | | Военным академиям (университетам), военным институтам, полигонам (при самостоятельном подвозе хлеба), | 1 |
| | | | | Центральному, главному, гарнизонным госпиталям (при самостоятельном подвозе хлеба) | 1 |
| 14 | Прицепы-фургоны хлебные | штук | в штаты и табели | Автотранспортным батальонам соединений, батальонам обеспечения бригад, центральным продовольственным складам | 1 |
| | | | | Самостоятельно довольствующим воинским частям, не входящим в состав соединений, при штатной численности свыше 300 человек, в штатах которые не предусмотрены другие средства подвоза хлеба | 1 |
| | | | | Автотранспортным ротам мотострелковых, танковых, артиллерийских, зенитно-артиллерийских и зенитно-ракетных бригад региональных командований | 1 |
| | | | | Самостоятельно довольствующим | |

| | | | | | |
|----|---|------|---------------------|--|----|
| 15 | Автомобили-фу ргоны комбинированн ые | штук | в штаты и табели | м воинским частям, численностью свыше 1000 человек и полевым госпиталям, в штатах которых н е предусмотрены автомобили-фур г о н ы изотермические и автомобили-фур гоны хлебные | 1 |
| | | | | Продовольствен ным складам центрального подчинения | 10 |
| | | | | Складам регионального командования | 2 |
| | | | | Отдельным авиационным эскадрильям с самостоятельны м тылом | 1 |
| | | | | До 2000 человек | 1 |
| | | | | Свыше 2000 человек | 2 |
| | | | | Продовольствен ным складам: центрального подчинения | 10 |
| | | | | складам регионального командования | 2 |
| | | | | Авиационным б а з а м, отдельным батальонам аэродромно-тех нического обеспечения | 1 |
| | | | | Военно-продово льственным пунктам на железных дорогах | 2 |

| | | | | | |
|----|-----------------------------------|------|-------------------|---|---|
| 16 | Автомобили-фургоны изотермические | штук | в штаты и таблицы | Отдельным батальонам материально-технического обеспечения (госпитальной базы) | 1 |
| | | | | Полевым госпиталям всех наименований с коечной емкостью 300 коек и более, станциям переливания крови | 1 |
| | | | | Военным институтам научно-исследовательским и испытательным полигонам, военным госпиталям и лазаретам (при самостоятельном подвозе скоропортящихся продуктов) | 1 |
| 17 | Прицепы-фургоны изотермические | штук | в штаты и таблицы | Автотранспортным батальонам (ротам) соединений, авиационно-техническим базам, береговым базам | 1 |
| | | | | Самостоятельно довольствующим воинским частям и подразделениям численностью 300 человек | 1 |
| | | | | Продовольственным складам: центрального подчинения | 6 |
| | | | | складам регионального командования | 3 |
| | | | | Отдельным батальонам | |

| | | | | | |
|----|--|------|-------------------|--|---|
| | | | | материального обеспечения (госпитальной базы) | 2 |
| | | | | Подвижным военно-продовольственным пунктам | 1 |
| | | | | Зенитно-ракетным бригадам и полкам СВО из расчета на каждый дивизион | 1 |
| 18 | Прицепы-контейнеры, прицеп-фургон изотермический | штук | в штаты и таблицы | Продовольственным складам 1 и 2 разряда | 5 |
| | | | | Продовольственные склады региональных командования | 2 |
| 19 | Контейнеры-рефрижераторы, прицеп | штук | в штаты и таблицы | Продовольственным складам 1 и 2 разряда | 5 |
| | | | | Продовольственные склады региональных командования | 1 |
| 20 | Автомобили-рефрижераторы | штук | в штаты и таблицы | Продовольственным складам 1 и 2 разряда | 5 |
| | | | | Продовольственные склады региональных командования | 1 |
| 21 | Полуприцепы-рефрижераторы | штук | в штаты и таблицы | Продовольственным складам 1 и 2 разряда | 2 |
| | | | | Продовольственные склады региональных командования | 1 |
| | | | | Воинским частям: 1) численностью от 500 до 2000 человек | 1 |
| | | | | Воинским частям численностью | 3 |

| | | | | | |
|----|------------------------------|------|---------------------|---|---|
| 22 | Автомобили-цистерны для воды | штук | в штаты и табели | свыше 2000 человек | |
| | | | | Автотранспортным батальонам (ротам) соединений на каждые 3000-4000 человек численности соединений | 1 |
| | | | | Продовольственным складам: центрального подчинения | 1 |
| | | | | складам регионального командования | 1 |
| | | | | Отдельным батальонам материально-технического обеспечения (госпитальные базы) | 2 |
| | | | | Авиационным базам, отдельным батальонам аэродромно-технического обеспечения | 1 |
| | | | | Полевым хлебозаводам | 1 |
| | | | | Медико-санитарным батальонам | 1 |
| | | | | Самостоятельно довольствующим воинским частям и подразделениям численностью до 500 человек | 1 |
| | | | | Авиационным базам, отдельным батальонам аэродромно-технического обеспечения, отдельным ротам | 2 |

| | | | | | | |
|---|--|----------|-------------------|---|---|---|
| 23 | Прицепы-цистерны для воды (теплоизолированные) | штук | в штаты и таблицы | аэродромно-технического обеспечения | 1 | |
| | | | | Радиотехническим батальонам (ротам), зенитным, ракетным и техническим движением частей, дислоцированных в безводных и труднодоступных районах | | |
| | | | | Базам материально-технического обеспечения (на каждое отделение регламентов) | | 2 |
| | | | | Санитарно-противоэпидемиологическим и отдельным медицинским отрядам | | 1 |
| | | | | Полевым госпиталям всех наименований на каждые 200 штатных коек, медико-санитарным батальонам | | 1 |
| 24 | Цистерны для воды переносные | штук | в таблицы | Воинским частям из расчета на каждую кухню прицепную | 1 | |
| 4. Средства переработки продовольствия и скота в полевых условиях | | | | | | |
| 25 | Мельницы прицепные | комплект | в штаты и таблицы | Продовольственным складам центрального подчинения | 3 | |
| 26 | Крупорушки прицепные | комплект | в штаты и таблицы | Продовольственным складам центрального подчинения | 4 | |
| | Установки макаронные | | | Продовольственным складам | | |

| | | | | | |
|--|---|----------|---------------------|--|---|
| 27 | переносные | комплект | в штаты и табели | центрального подчинения | 1 |
| 28 | Мясопункты прицепные | комплект | в штаты и табели | Полевым мясокомбинатам | 6 |
| 5. Холодильные средства | | | | | |
| 29 | Контейнер холодильный | комплект | в штаты и табели | Управлениям родов и видов войск, бригадам (кроме резерва) | 1 |
| 30 | Камеры холодильные (комплект Разборные) | комплект | в штаты и табели | Базами и складам центрального подчинения | 4 |
| | | | | Полевым мясокомбинатам | 6 |
| | | | | Воинским частям для стационарных продовольствен ных складов: центрального подчинения | 4 |
| | | | | Базами и складам региональных командований | 4 |
| | | | | Центральным, главным и гарнизонным госпиталиям | 5 |
| | | | | Авиационным базами, отдельным батальонам аэродромно-тех нического обеспечения | 4 |
| | | | | Самостоятельно довольствующи м воинским частям численностью от 100 до 500 человек для стационарных продовольствен ных складов | 3 |
| 5. Полевые ремонтные средства продовольственной службы | | | | | |
| | Комплекты ремонтных мастерских техники | | | Продовольствен ным складам центрального подчинения и | |

| | | | | | |
|----|---|------|-------------------|-----------------------------------|---|
| 31 | продовольственной службы или мастерская с оборудованием | штук | в штаты и таблицы | складам региональных командований | 1 |
|----|---|------|-------------------|-----------------------------------|---|

Норма 44

Средства механизации внутрискладских работ, подлежащих включению в штаты и таблицы продовольственных баз и складов на мирное время

| № п/п | Наименование | Единица измерения | Наименование норм | | | |
|------------------------------|---|-------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|---|
| | | | центральная продовольственная база | продовольственные склады 1 разряда | продовольственные склады 2 разряда | продовольственные склады регионального командования |
| Включаются в штаты и таблицы | | | | | | |
| 1 | Мотодрезины нормальной колеи | шт. | 1 | 1 | 1 | - |
| 2 | Электрокары 2 т | шт. | 2 | 3 | 2 | 1 |
| 3 | Электроштабелеры | шт. | 20 | 15 | 7 | 3 |
| Включаются в таблицы | | | | | | |
| 4 | Аппараты для подогрева жиров растительных | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 5 | Лебедки электрические | шт. | 3 | 3 | 2 | 1 |
| 6 | Лебедки ручные | шт. | 2 | 2 | 1 | 1 |
| 7 | Машины пакетоформирующие | шт. | 3 | 3 | 1 | 1 |
| 8 | Инструменты (механизмы) для обвязки пакетов | шт. | 20 | 20 | 15 | 10 |
| 9 | Механические бочкоподъемники | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 10 | Насосы с электрическими приводами | шт. | 2 | 1 | | 1 |

| | | | | | | |
|----|---|-----|----|----|----|----|
| | для перекачки жиров растительных | | | | 1 | |
| 11 | Поддоны плоские, стоечные специальные | шт. | 30 | 20 | 15 | 10 |
| 12 | Тали электрические | шт. | 3 | 3 | 2 | - |
| 13 | Тали ручные | шт. | 2 | 2 | 1 | - |
| 14 | Тележки двух колесные | шт. | 5 | 10 | 8 | 5 |
| 15 | Тележки грузовые с гидравлическ им подъемом вил | шт. | 10 | 10 | 10 | 8 |
| 16 | Тележки трех и четырех колесные | шт. | 10 | 15 | 10 | 5 |

Норма 45

Снабжения инвентаря и инструмента, подлежащего включению в таблицы продовольственных баз и складов на мирное время

| № п/п | Наименовани е | Единица измерения | Наименование норм | | | |
|----------|--|----------------------|--|---|--|--|
| | | | центральная продоволь-ств енная база | продовольств енные склады 1 разряда | продоволь ственные склады 2 разряда | продовольств енные склады регионально го командования |
| 1 | Брезенты бунтовые | комплект | 12 | 12 | 12 | 8 |
| 2 | Брезенты для укрытия продовольств ия на автомобилях размером 3,4х4,6 м | шт. | 30 | 30 | 12 | 10 |
| 3 | Бочок стальной емкостью 200 л для растительных масел | шт. | 100 | 60 | 30 | 20 |
| 4 | Бидоны емкостью, 20 л для растительных масел | шт. | 100 | 100 | 100 | 50 |

| | | | | | | |
|----|--|-----|-----------------------|----|----|----|
| 5 | Весы автомобильные грузоподъемностью, 10-30 т | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 6 | Весы товарные, 1-3 т | шт. | по одной для хранилищ | | | |
| 7 | Весы товарные, 0,5 т | шт. | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 8 | Весы настольные, 10 кг | шт. | 10 | 10 | 6 | 6 |
| 9 | Цистерны емкостью 50 м ³ для растительных масел | шт. | - | 4 | - | - |
| 10 | Цистерны емкостью 25 м ³ для растительных масел | шт. | 4 | - | 4 | 2 |
| 11 | Цистерны емкостью 10 м ³ для растительных масел | шт. | 2 | 4 | 2 | 1 |
| 12 | Электропылесосы промышленные | шт. | 10 | 10 | 5 | 3 |
| 13 | Машины швейные для ремонта мешков | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 14 | Мешковыкопачиватели | шт. | - | 1 | 1 | 1 |
| 15 | Ведро оцинкованное | шт. | 20 | 20 | 15 | 10 |
| 16 | Ведро эмалированное | шт. | 5 | 5 | 3 | 2 |
| 17 | Воронки большие | шт. | 4 | 4 | 3 | 2 |
| 18 | Кружки мерные, 0,25, 0,5, 1 л | шт. | 1 | 2 | 2 | 1 |

| | | | | | | |
|----|--|-----|----|----|----|----|
| 19 | Противни | шт. | 2 | 2 | 2 | 1 |
| 20 | Пломбиры для вагон | шт. | 3 | 3 | 2 | 2 |
| 21 | Психрометры | шт. | 20 | 20 | 15 | 10 |
| 22 | Фонари аккумуляторные или "Летучая мышь" | шт. | 20 | 20 | 15 | 10 |
| 23 | Набор инструмента для вскрытия тары | шт. | 20 | 20 | 15 | 10 |

Примечание:

1. Настоящими нормами определяется количество техники продовольственной службы, средств механизации внутрискладских работ, а также инвентаря и инструмента, подлежащих включению в штаты и таблицы воинских частей на мирное время.

2. Включение техники продовольственной службы, средств механизации внутрискладских работ, инвентаря и инструмента в штаты и таблицы воинских частей производится согласно Инструкции по разработке штатов и таблиц соединений, частей, и организаций Вооруженных Сил Республики Казахстан на мирное время.

3. Авиационным базам, полкам, отдельным авиационным эскадрильям и другим авиационным частям, а также соединений, состоящих на обеспечении в авиационно-технических частях, в штатах и табелях техника продовольственной службы не предусматривается.

4. Техника продовольственной службы, необходимая для обеспечения учебного процесса в военных учебных заведениях, на военных кафедрах гражданских вузов, на курсах и в военных школах по подготовке младших специалистов отпускается по нормам, разрабатываемым исходя из учебных программ и числа обучающихся.