

О продовольственном обеспечении в таможенных органах Российской Федерации

Приказ · № 1985 · от 18.10.2016 · Федеральная таможенная служба · Действует без изменений

ФЕДЕРАЛЬНАЯ ТАМОЖЕННАЯ СЛУЖБА

ПРИКАЗ

Москва

18 октября 2016 г. № 1985

О продовольственном обеспечении в таможенных органах

Российской Федерации

Зарегистрирован Минюстом России 10 ноября 2016 г.

Регистрационный № 44293

В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 946 "О продовольственном обеспечении военнослужащих и некоторых других категорий лиц, а также об обеспечении кормами (продуктами) штатных животных воинских частей и организаций в мирное время" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 2, ст. 80, № 50, ст. 5959; 2009, № 34, ст. 4202; 2011, № 51, ст. 7526; 2012, № 42, ст. 5710; 2014, № 43, ст. 5892, № 50, ст. 7087; 2015, № 11, ст. 1939; 2016, № 18, ст. 2636) приказываю:

1. Утвердить:

порядок продовольственного обеспечения в таможенных органах Российской Федерации (приложение № 1);

рационы питания и комплекты аварийного запаса для обеспечения сотрудников таможенных органов Российской Федерации и некоторых других категорий лиц (приложение № 2);

нормы замены одних продуктов другими при организации продовольственного обеспечения сотрудников таможенных органов Российской Федерации и некоторых других категорий лиц (приложение № 3).

2. Признать утратившим силу приказ ФТС России от 9 августа 2013 г. № 1497 "О порядке продовольственного обеспечения в таможенных органах Российской Федерации" (зарегистрирован Минюстом России 31.10.2013, регистрационный № 30283).

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя руководителя ФТС России А.Н.Попова.

Руководитель В.И.Булавин

Приложение № 1

к приказу ФТС России

от 18 октября 2016 г. № 1985

Порядок продовольственного обеспечения в таможенных органах Российской Федерации

1. Порядок продовольственного обеспечения в таможенных органах Российской Федерации (далее - Порядок) разработан в соответствии с пунктом 2 постановления Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 946 "О продовольственном обеспечении военнослужащих и некоторых других категорий лиц, а также об обеспечении кормами (продуктами) штатных животных воинских частей и организаций в мирное время" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 2, ст. 80, № 50, ст. 5959; 2009, № 34, ст. 4202; 2011, № 51, ст. 7526; 2012, № 42, ст. 5710; 2014, № 43, ст. 5892, № 50, ст. 7087; 2015, № 13, ст. 1939; 2016, № 18, ст. 2636) (далее - постановление Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 946).

2. Порядок определяет продовольственное обеспечение сотрудников таможенных органов Российской Федерации (далее - таможенные органы) и некоторых других категорий лиц, указанных в

нормах продовольственного обеспечения, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 946 (далее - сотрудники, если не оговорено иное), и организацию их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях.

3. Продовольственное обеспечение сотрудников и некоторых других категорий лиц осуществляется за счет средств федерального бюджета.

4. По нормам продовольственного обеспечения, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 946, питанием обеспечиваются:

4.1. По норме № 1 (общевойсковой паек) сотрудники специальных отрядов быстрого реагирования (далее - СОБР), проходящие службу по контракту, в случаях, когда по условиям службы, размещения требуется организация им питания.

4.2. По норме № 2 (летный паек):

сотрудники, проходящие службу на должностях летного состава, входящие в штатные экипажи летательных аппаратов, в том числе их дублеры;

сотрудники, проходящие службу на должностях летного состава, не входящие в штатные экипажи летательных аппаратов, но совершающие полеты по планам боевой и программам учебно-летной подготовки:

имеющие норму налета часов не менее нормы налета часов, установленной ФТС России для штатных экипажей соответствующих типов летательных аппаратов;

имеющие норму налета часов меньше нормы налета часов, установленной ФТС России для штатных экипажей соответствующих типов летательных аппаратов, - в дни полетов. Указанные сотрудники, не участвующие в полетах, когда по условиям службы, размещения требуется организация им питания, обеспечиваются по норме № 1 (общевойсковой паек);

сотрудники, проходящие службу на должностях летного состава, находящиеся на излечении или стационарном обследовании (освидетельствовании) в государственном казенном учреждении "Центральный клинический госпиталь ФТС России" (далее - госпиталь).

4.3. По норме № 3 (морской паек):

сотрудники, проходящие службу по контракту, в случаях, когда по условиям службы, размещения им требуется организация питания, - в составе штатных экипажей надводных кораблей и судов обеспечения;

гражданский персонал, входящий в штатные экипажи надводных кораблей и судов обеспечения (содержащийся по штату на этих судах);

гражданский персонал и сотрудники, не входящие в штатные экипажи надводных кораблей и судов обеспечения, - в дни выполнения трудовых (служебных) обязанностей на этих судах при их выходе из пунктов базирования, нахождении их в плавании, пунктах назначения, до возвращения в пункт базирования в период проведения ходовых испытаний, производства ремонта, установки (монтажа) вооружения, техники и оборудования на надводных кораблях и судах обеспечения, а также в дни выполнения задач на инспекторских постах, в ходе рейдов и выполнения проверочных мероприятий в прибрежных акваториях;

лица, потерпевшие бедствие в море (океане) и принятые на борт надводного корабля (судна обеспечения), экипаж которого обеспечивается по настоящей норме, - до доставки в морской порт или в пункт базирования.

4.4. По норме № 5 (лечебный паек) обеспечиваются питанием больные, находящиеся на излечении или стационарном обследовании (освидетельствовании) в госпитале и не относящиеся к больным, указанным в пунктах 2 и 3 примечаний к указанной норме.

За исключением больных, находящихся на излечении или стационарном обследовании (освидетельствовании) в госпитале за плату или обеспечиваемых по другим нормам

продовольственного обеспечения.

5. Продовольственное обеспечение сотрудников осуществляется путем организации горячего питания или обеспечением рационами питания.

6. Организация горячего питания осуществляется:

1) таможенными органами - на камбузах и в кают-компаниях судов;

2) в госпитале - в столовых, буфетах;

3) с привлечением предприятий общественного питания.

7. Горячее питание сотрудников организовывается с привлечением предприятий общественного питания путем осуществления закупок в соответствии с законодательством Российской Федерации по соответствующим нормам, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 946:

по норме № 1 (общевоинской пайк) в стационарных условиях;

по норме № 2 (летный пайк) в стационарных условиях, в том числе на аэродромах;

по норме № 3 (морской пайк) во время стоянки и ремонта судов в пунктах базирования.

8. Выдача продовольствия в виде рационов питания осуществляется в случаях, когда по условиям службы и размещения отсутствует возможность организовать горячее питание.

8.1. Индивидуальный рацион питания выдается:

сотрудникам СОБР;

сотрудникам, проходящим службу на должностях летного состава, не входящим в штатные экипажи летательных аппаратов, имеющим норму налета часов меньше нормы налета часов, установленной ФТС России для штатных экипажей соответствующих типов летательных аппаратов, не участвующим в полетах;

сотрудникам, проходящим службу по контракту, в случаях, когда по условиям службы, размещения им требуется организация питания, - в составе штатных экипажей надводных кораблей и судов обеспечения;

гражданскому персоналу, входящему в штатные экипажи надводных кораблей и судов обеспечения (содержащемуся по штату на этих судах);

гражданскому персоналу и сотрудникам, не входящим в штатные экипажи надводных кораблей и судов обеспечения, - в дни выполнения трудовых (служебных) обязанностей на этих судах при их выходе из пунктов базирования, нахождении их в плавании, пунктах назначения, до возвращения в пункт базирования в период проведения ходовых испытаний, производства ремонта, установки (монтажа) вооружения, техники и оборудования на надводных кораблях и судах обеспечения, а также в дни выполнения задач на инспекторских постах, в ходе рейдов и выполнения проверочных мероприятий в прибрежных акваториях;

лицам, потерпевшим бедствие в море (океане) и принятых на борт надводного корабля (судна обеспечения).

В случаях, когда продолжительность выполнения служебных обязанностей, условия службы, размещения предусматривают необходимость организации питания в виде разового приема пищи или замены одного из приемов пищи при организации горячего питания, выдается одноразовый (промежуточный) рацион питания.

8.2. Рацион питания для экипажей самолетов и вертолетов на запасных аэродромах выдается:

сотрудникам, проходящим службу на должностях летного состава, входящим в штатные экипажи летательных аппаратов, в том числе их дублерам;

сотрудникам, проходящим службу на должностях летного состава, не входящим в штатные экипажи летательных аппаратов, но совершающим полеты по планам боевой и программам учебно-летной подготовки, имеющим норму налета часов не менее нормы налета часов, установленной ФТС России для штатных экипажей соответствующих типов летательных аппаратов.

В случаях посадки на запасных аэродромах, аэродромах подскока и в других случаях, когда не

представляется возможным организовать приготовление горячей пищи из продуктов по норме № 2 (летний паек), экипажи самолетов и вертолетов обеспечиваются рационами питания для экипажей самолетов и вертолетов на запасных аэродромах.

В случаях аварий и вынужденных посадок экипажи самолетов и вертолетов обеспечиваются комплектами аварийного запаса для экипажей самолетов и вертолетов, а морские (речные) суда в случае аварий и вынужденных задержек в море - бортовыми аварийными рационами.

9. Ответственность за продовольственное обеспечение сотрудников, в том числе хранение, выдачу и организацию питания, несут должностные лица таможенных органов (работники госпиталя), в обязанности которых входят функции по организации продовольственного обеспечения. Общее руководство организацией продовольственного обеспечения в таможенных органах осуществляет начальник таможенного органа, в госпитале - начальник госпиталя.

10. В целях качественного и бесперебойного обеспечения питанием сотрудников СОБР выдача индивидуальных рационов питания производится при выполнении служебных задач по планам боевой и специальной подготовки (проведение занятий и тренировок для выполнения специальных задач, учений, организации стрельб, занятий по физической подготовке), при нахождении в пунктах базирования вдали от мест общественного питания - по решению начальника таможенного органа, а также при выполнении специальных мероприятий (организация спецмероприятий, охрана и сопровождение грузов, охрана подразделений, усиление охраны спецобъектов) - по планам и в соответствии с приказами таможенного органа.

11. При организации питания в полевых условиях с выдачей рационов питания прием пищи осуществляется индивидуально с соблюдением санитарно-гигиенических правил и согласно прилагаемой к рациону питания инструкции.

12. Сотрудники обеспечиваются горячим питанием или рационами питания только по одной из норм продовольственного обеспечения.

Приложение № 2

к приказу ФТС России

от 18 октября 2016 г. № 1985

Рационы питания и комплекты аварийного запаса для обеспечения сотрудников таможенных органов Российской Федерации и некоторых других категорий лиц

Индивидуальный рацион питания	Наименование продуктов и предметов	Количество	пользования	на одного человека	в сутки, г
	Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной	200	1 сорта		
	Консервы мясорастительные	250			
	Консервы мясоовощные	250			
	Консервы мясные	250			
	Консервы мясные фаршевые	100			
	Консервы овощные закусочные	100			
	Концентрат для напитка тонизирующий	30			
	Напиток молочный сухой	30			
	Повидло фруктовое (джем)	45			
	Чернослив с орехами	50			
	Кофе натуральный растворимый	2			
	Чай черный	4			
	Сахар	60			
	Соль поваренная пищевая	5			
	Перец	1			
	Поливитамины, драже, шт.	1			
	Разогреватель портативный, комплект	1			
	Спички водоветроустойчивые, шт.	6			
	Салфетки гигиенические (дезинфицирующие),	3	шт.		

д) лица, потерпевшие бедствие в море (океане) и принятые на борт надводного корабля (судна обеспечения), экипаж которого обеспечивается по норме № 3 (морской паек), - до доставки в морской порт или в пункт базирования.

2. При комплектовании рациона консервами в мягкой упаковке в состав рациона включаются 1 химический разогреватель и 1 портативный разогреватель, вскрыватель консервов исключается.

Рацион питания для экипажей самолетов и вертолетов на

Примечание: 1. Рационом питания для экипажей самолетов и вертолетов на запасных аэродромах за счёт средств федерального бюджета обеспечиваются сотрудники таможенных органов, имеющие право на получение питания по норме № 2 (лётный паёк) при выполнении служебных задач на

2. Освежение продуктов, входящих в комплект аварийного запаса, осуществляется установленным порядком до истечения срока годности, а также при установлении факта полной или частичной невозможности использования продуктов по прямому назначению. Заявки на освежение представляются по количеству комплектов без указания наименования отдельных видов продуктов, входящих в эти комплекты.

Приложение № 3

от 18 октября 2016 г. № 1985

Количество, г	Кроме	п/п	того,	заменять	заменяемого	продукта - по
продукта	заменителя	пунктам				1 Хлеб из смеси
ржаной и	100		пшеничной муки 1 сорта	заменить:		
			сухарями из ржаной обойной	60	муки, пшеничной муки обойной	и муки 2
сорта					мукой ржаной,	40
			пшеничной 1 сорта и	30	дрожжами хлебопекарными	1
					прессованными	
					хлебцами хрустящими	80
					хлебом пшеничным из муки 2	95
					сорта	
					хлебом из ржаной муки	105
					хлебом пшеничным из муки 1	90
					2 сорта	
					хлебцами армейскими из пшеничной муки	
					обойной или муки 2 сорта	
					хлебцами армейскими из	59
					пшеничной муки 1 сорта	
					мукой пшеничной 1 сорта и	67
					дрожжами хлебопекарными	1
					прессованными	
						2 Хлеб
					пшеничный из муки 1	100
					сорта	
					заменить:	
					сухарями из пшеничной муки 1	65
					сорта	
					мукой пшеничной 1 сорта и	75
					дрожжами хлебопекарными	1
					прессованными	
					галетами простыми из	65
					пшеничной муки 1 сорта	
					мукой пшеничной высшего сорта	65
					дрожжами хлебопекарными	1
					прессованными	
					вафлями	55
					батонами из пшеничной муки 1	95
					сорта	
					хлебом из пшеничной муки	85
					высшего сорта	
					хлебцами (галетами)	65
					армейскими из пшеничной муки	
						1
					сорта	
					пшеничной муки высшего сорта	
					бараночными изделиями	65
					(сушками)	
						3 Муку
					пшеничную 1 сорта	100
					заменить:	
					крупой разн.	
					бобовыми и	100
					4	
					макаронными изделиями	
					высшего сорта	
					мукой пшеничной высшего	87
					сорта	

||---|-----|-----|-----|-----| |4|Крупу разную, бобовые | 100 || | | |заменять: | | | |
|-----|-----|-----|-----| |крупями, не требующими варки | | 100 || | |-----
-----|-----|-----|-----| |макаронными изделиями | | 100 | 3 | |высшего сорта | | | | |-----
-----|-----|-----|-----| |концентратами крупяными, | | 100 || |крупноовощными и овощными |
|| | | |-----|-----|-----|-----| |мукой пшеничной 1 сорта | | 100 || | |-----
----|-----|-----|-----| |картофелем свежим | | 500 || | |-----|-----|-----|-----|
|картофелем натуральным - | | 500 || |полуфабрикатом | | | |консервированным (включая | | | |
|заливку) | | | | |-----|-----|-----|-----| |овощами свежими | | 500 | 5 | |-----
-----|-----|-----|-----| |овощами квашеными и солеными | | 500 | 5 | |-----|-----|
-----|-----|-----| |картофелем и овощами | | 100 || |сушеными, картофельным пюре | | | |
|сухим | | | | |-----|-----|-----|-----| |консервами овощными | | 500 || |
|натуральными, маринованными | | | | |и пастеризованными (включая | | | |заливку) | | | | |-----
-----|-----|-----|-----| |консервами овощными первых | | 375 || |обеденных блюд без
мяса | | | | |-----|-----|-----|-----| |консервами овощными | | 250 || |
|заправочными | | | | |-----|-----|-----|-----| |консервами овощными | | 375 || |
|закусочными | | | | |-----|-----|-----|-----| |гарнирами крупноовощными: | | 500 ||
|из картофеля и овощей | | | | |-----|-----|-----|-----| |из круп и бобовых | | 300
|| | |-----|-----|-----|-----| |макаронными изделиями | | 100 || |быстрого
приготовления | | | | |-----|-----|-----|-----| |концентратами, не требующими | |
100 || |варки, брикетированными | | | | |(бисквитами) | | | | |-----|-----|-----|-----
--| |концентратами первых | | 100 || |обеденных блюд | | | | |-----|-----|-----|-----|
--| |гарнирами овощными | | 500 || |быстрозамороженными для | | | | |вторых обеденных блюд | | |
| | |-----|-----|-----|-----| |5|Картофель, овощи свежие, | 100 || 4 ||квашеные и
соленые | | | | |заменять: | | | | |-----|-----|-----|-----| |луком репчатым | | 50 ||
| |-----|-----|-----|-----| |луком репчатым | | 50 || |консервированным | | | | |-----
-----|-----|-----|-----| |луком репчатым сушеным | | 5 || |-----|-----|-----|-----|
--|-----|-----| |луком зеленым (перо) | | 100 || | |-----|-----|-----|-----| |
|чесноком свежим или | | 25 || |консервированным (включая | | | |заливку) | | | | |-----
--|-----|-----|-----| |соусами томатными | | 10 || |деликатесными острокислыми | | | | |-----
-----|-----|-----|-----| |6|Дрожжи хлебопекарные | 100 || | |прессованные | | | |
|заменять: | | | | |-----|-----|-----|-----| |дрожжами сухеными | | 50 || | |-----
-----|-----|-----|-----| |дрожжами хлебопекарными | | 40 || |сухими
стабилизированными | | | | |(гранулированными) | | | | |-----|-----|-----|-----| |
|содой пищевой | | 60 || | |-----|-----|-----|-----| |7|Мясо-говядину, свинину, |
100 || | |баранину | | | | |заменять: | | | | |-----|-----|-----|-----| |мясными
блоками на костях | | 100 || | |-----|-----|-----|-----| |мясными блоками без
костей и | | 75 || |суповыми наборами (для |-----| | |приготовления косного | | 15 || |бульона) |
| | | |-----|-----|-----|-----| |субпродуктами I категории (в | | 100 || | |том числе
печенью) | | | | |-----|-----|-----|-----| |олениной | | 130 || | |-----
|-----|-----|-----| |мясом птицы потрошеной | | 100 || | |-----|-----|-----|-----|
-| |мясом птицы полупотрошеной и | | 120 || |непотрошеной | | | | |-----|-----|-----|-----|
--|-----| |колбасой вареной и сосисками | | 80 || | |(сардельками) | | | | |-----|-----|
-|-----|-----| |мясокопченостями (ветчина, | | 60 || |грудинка, рулеты | | | | |натуральные,
колбаса | | | | |полукопченая) | | | | |-----|-----|-----|-----| |консервами
мясными разными | | 75 || | |-----|-----|-----|-----| |паштетом печеночным | | 75 |
| | |(консервированным) | | | | |-----|-----|-----|-----| |консервами из птицы с | |
100 || |костями | | | | |-----|-----|-----|-----| |рыбой (в охлажденном, | | 150 | 8 |
|мороженом и соленом виде) | | | | |потрошеной без головы | | | | |-----|-----|-----|-----|

--|-----| |консервами рыбными разными | | 120 | 8 | | |-----|-----|-----|-----| |
 |сыром сычужным твердым | | 40 | 10 | | |-----|-----|-----|-----| |сыром
 плавленным | | 60 | 10 | | |-----|-----|-----|-----| |яйцами куриными, шт. | | 2 | 10,
 11 | | |-----|-----|-----|-----| |8 |Рыбу (в охлажденном, | 100 | | 7, 10 | |
 |мороженом и соленом виде) | | | | |потрошеную без головы | | | | |заменять: | | | | |-----
 --|-----|-----|-----| |сельдью соленой и копченой с | | 100 | | |головой | | | | |-----
 --|-----|-----|-----| |рыбой всех видов и семейств | | 130 | | |с головой независимо от | | | |
 |состояния разделки | | | | |-----|-----|-----|-----| |рыбой копченой и вяленой (в
 | 75 | | |том числе воблой) | | | | |-----|-----|-----|-----| |рыбным филе | | 70 | |
 |-----|-----|-----|-----| |сельдью соленой без головы | | 85 | | |независимо от
 состояния | | | | |разделки | | | | |-----|-----|-----|-----| |консервами рыбными
 разными | | 80 | | |-----|-----|-----|-----| |9 |Масло коровье: | 100 | | 10 | |
 |заменять: | | | | |-----|-----|-----|-----| |маслом консервированным | | 100 | | |
 |стерилизованным | | | | |-----|-----|-----|-----| |концентратом масла сухого | |
 70 | | |-----|-----|-----|-----| |10 |Молоко коровье | | | | |заменять: | 100 | | 16 | |
 |-----|-----|-----|-----| |молоком цельным сухим | | 15 | | |-----|-----|-----|-----|
 -----|-----|-----| |молоком цельным сгущенным с | | 20 | | |сахаром | | | | |-----|-----|-----|-----|
 -----|-----|-----| |молоком сгущенным | | 30 | | |стерилизованным без сахара | | | | |-----|-----|-----|-----|
 -----|-----|-----|-----| |кофе натуральным или какао | | 20 | | |со сгущенным молоком и | | | |
 |сахаром | | | | |-----|-----|-----|-----| |напитком молочным сухим | | 15 | | |
 |(молоком быстрорастворимым) | | | | |-----|-----|-----|-----| |кисломолочными
 продуктами | | 100 | | |кефиром, простоквашей, | | | | |ацидофилином) | | | | |-----|-----|-----|-----|
 -----|-----|-----| |сливками | | 20 | | |-----|-----|-----|-----| |сметаной | | 20 | |
 |-----|-----|-----|-----| |сметаной сухой | | 10 | | |-----|-----|-----|-----|
 -----|-----|-----| |творогом | | 30 | | |-----|-----|-----|-----| |маслом коровьим | | 10 |
 | |-----|-----|-----|-----| |маслом коровьим топленным | | 10 | | |-----|-----|-----|-----|
 ---|-----|-----|-----| |сыром сычужным твердым | | 10 | 7 | |-----|-----|-----|-----|
 -----| |сыром плавленным (в том | | 15 | 7 | |числе стерилизованным) | | | | |-----|-----|-----|-----|
 --|-----|-----|-----| |яйцами куриными, шт. | | 0,5 | 7, 11 | | |-----|-----|-----|-----| |
сливками сгущенными с		20			сахаром					-----	-----	-----	-----					
брынзой		24			-----	-----	-----	-----		11	Яйца куриные, шт.		1		7, 10			
заменять:					-----	-----	-----	-----		порошком яичным		15			-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----		меланжем яичным		50			-----	-----	-----	-----					
---	12	Сахар					заменять:	100				-----	-----	-----	-----		карамелью	
леденцовой		50			-----	-----	-----	-----		вареньем, джемом, повидлом								
140	15		-----	-----	-----	-----		мармеладом		130			-----	-----	-----	-----		
-----	-----	-----	-----		печеньем		100	2		-----	-----	-----	-----		вафлями		85	
2		-----	-----	-----	-----		халвой		120	13		-----	-----	-----	-----			
-----	-----	-----	-----		пастилой		120			-----	-----	-----	-----		13	Шоколад		
заменять:	100				-----	-----	-----	-----		какао-порошком		150	18		-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----		кофе натуральным или какао		200			со сгущенным								
молоком и					сахаром					-----	-----	-----	-----		медом		165	
-----	-----	-----	-----		сладкой плиткой		160			-----	-----	-----	-----					
-----		халвой		150	12		-----	-----	-----	-----		пастой шоколадно-ореховой						
	167			-----	-----	-----	-----		драже шоколадным		100			-----	-----	-----	-----	
 -----|-----|-----|-----| |14 |Томатную пасту | | | | |заменять: | 100 | | | |-----|-----|-----|-----|
 ---|-----|-----|-----| |томат-пюре | | 200 | | |-----|-----|-----|-----| |соусами
 томатными, соусами | | 100 | | |деликатесными острокислыми | | | | |-----|-----|-----|-----|

Продукты в пределах пункта разрешается заменять между собой и проводить обратную замену в указанных соотношениях. Продукты, против которых в графе 5 записаны номера пунктов, разрешается заменять на продукты в пределах указанного пункта в таком же порядке. Многоступенчатая замена запрещена.

Разрешается прямая замена при выдаче продовольственных пайков на руки, другие замены запрещены.

Разрешается прямая замена при выдаче продовольственных пайков на руки, другие замены запрещены.

В настоящих нормах 1 грамм молока, соков, компотов и других напитков условно приравнивается к 1

миллилитру.

Разрешается прямая замена, другие замены запрещены.

Разрешается прямая замена.

По норме лечебного пайка	Количество, г	Для каких	групп больных	допускается	замена	№	Наименование
продуктов		п/п					
заменяемого продукта							продукта заменителя
1	2	3	4	5	1		Хлеб из смеси ржаной и
100							Для всех пшеничной муки 1 сорта
							категорий
							заменять: больных
							хлебом пшеничным из муки 1
							90 сорта
							мукой пшеничной 1 сорта
							75
							крупой разной, бобовыми
							75
							2 Хлеб пшеничный из муки
							100
							Для больных с
							1 сорта
							болезнями:
							заменять: системы
							кровообращения;
							хлебом пшеничным из муки 1
							90 органов
							сорта с лецитином
							пищеварения;
							эндокринной
							3 Муку пшеничную 1 сорта
							100
							системы;
							заменять: расстройства
							питания и
							мукой пшеничной высшего
							87 нарушения
							сорта
							обмена веществ
							4 Мясо - говядину, свинину,
							100
							баранину
							заменять:
							творогом
							300
							5 Рыбу потрошеную без головы
							100
							заменять:
							творогом
							200
							6 Хлеб пшеничный из муки 1
							100
							сорта
							заменять:
							мукой соевой обезжиренной
							60
							с лецитином
							7 Муку пшеничную 1 сорта
							100
							заменять:
							мукой соевой обезжиренной
							90
							с лецитином
							8 Крупу разную, бобовые
							100
							заменять:
							мукой соевой обезжиренной
							90
							с лецитином
							полуфабрикатами из
							90
							текстурированной соевой
							муки
							9 Мясо - говядину, свинину,
							100
							Для больных с
							баранину
							болезнями:
							заменять: системы
							кровообращения;
							мукой соевой обезжиренной
							40 органов
							с лецитином
							пищеварения;
							эндокринной
							полуфабрикатами из
							40
							системы;
							текстурированной соевой
							расстройства
							муки
							питания и
							нарушения
							сыром типа "Тофу"
							170 обмена веществ
							10 Мясо птицы
							100
							заменять:
							мукой соевой обезжиренной
							40
							с лецитином
							полуфабрикатами из
							40
							текстурированной соевой
							муки
							11 Рыбу (в охлажденном,
							100
							мороженом и соленом виде)
							потрошеную без головы
							заменять:
							мукой соевой обезжиренной
							25
							с лецитином
							полуфабрикатами из
							25
							текстурированной соевой
							муки
							сыром типа "Тофу"
							120
							12 Творог
							100
							заменять:
							мукой соевой обезжиренной
							40
							с лецитином
							13 Яйца куриные, шт.
							1
							заменять:
							мукой соевой
							15
							обезжиренной с лецитином
							сыром типа "Тофу"
							40
							14 Масло растительное
							100
							Для всех
							заменять:
							категорий
							маслом коровьим
							67 больных
							15 Молоко коровье
							100
							заменять:
							сыром типа "Тофу"
							35
							16 Все продукты лечебного
							пайка
							заменять:
							а)
							соками плодовыми и
							250
							Для больных,
							ягодными натуральными и
							нуждающихся

-----|-----|-----| в диете № 0 | | | крахмалом картофельным | | 10 | | | |-----|-----|
 ---|-----| | | и чаем | | 2 | | | |-----|-----| | | и сахаром | | 70 | | | | и фруктами
 сушеными | | 20 | | | | и маслом коровьим | | 5 | | | |-----|-----|-----| | | б)
 соками плодовыми и | | 200 | Для больных, | | | ягодами натуральными | | | нуждающихся | | |-----|
 -----|-----|-----| в диете № 0б | | | крахмалом картофельным | | 10 | | | |-----|-----|
 ---|-----| | | и чаем | | 2 | | | |-----|-----| | | и сахаром | | 50 | | | |-----|
 ---|-----|-----| | | и фруктами сушеными | | 80 | | | |-----|-----|-----| | | и крупой
 разной, | | 120 | | | и бобовыми | | | |-----|-----|-----| | | и вареньем | | 30 | | | |-----|
 -----|-----|-----| | | и хлебом пшеничным из муки | | 100 | | | | 1 сорта | | | |-----|
 ---|-----|-----|-----| | | в) соками плодовыми и | | 200 | Для больных, | | | ягодами
 натуральными | | | нуждающихся | | |-----|-----|-----| в диете № 0в | | | крахмалом
 картофельным | | 10 | | | |-----|-----|-----| | | и чаем | | 2 | | | |-----|
 --|-----| | | и сахаром | | 70 | | | |-----|-----|-----| | | и фруктами сушеными | | 20 | | |
 |-----|-----|-----|-----| | | и крупой разной, бобовыми | | 40 | | | |-----|-----|-----|
 -----| | | и молоком коровьим | | 100 | | | |-----|-----|-----| | | и яйцами куриными,
 шт. | | 1 | | | |-----|-----|-----| | | и маслом коровьим | | 5 | | | |-----|
 --|-----| | | и картофелем | | 100 | | | |-----|-----|-----| | | и морковь | | 100 | | | |-----|
 -----|-----|-----| | | и свеклой | | 100 | | | |-----|-----|-----| | | и
 яблоками свежими | | 300 | | | |-----|-----|-----| | | и вареньем | | 30 | | | |-----|
 -----|-----|-----| | | и хлебом пшеничным из муки | | 200 | | | | 1 сорта | | | |-----|
 -----|-----|-----| | 17 | Хлеб пшеничный из муки 1 | | 350 | | Для больных, | | | сорта | | |
 страдающих | | |-----|-----|-----| сахарным | | | и крупу разную, бобовые и | | 120 | | диабетом
 | | | макаронные изделия высшего | | | | сорта | | | |-----|-----|-----| | | и муку
 пшеничную 1 сорта | | 20 | | | |-----|-----|-----| | | и сахар | | 70 | | | |-----|
 |-----| | | | и варенье | | 5 | | | |-----|-----|-----| | | заменять: | | | | |-----|
 -----|-----|-----|-----| | мясом | | 120 | Для больных, | | |-----|-----|-----|
 -----| страдающих | | | или яйцами куриными, шт. | | 1 | сахарным | | |-----|-----|-----|
 диабетом | | | творогом | | 90 | | | |-----|-----|-----| | | рыбой потрошеной без | | 180 | |
 | | головы | | | |-----|-----|-----| | 18 | Сахар | | 100 | | | | заменять: | | | | | ксилитом
 пищевым | | 40 | | | сорбитом | | 40 | | |-----|-----|-----|-----| | 19 | Молоко
 коровье | | 100 | | Для всех | | | и сметану | | 30 | | категорий | | | и творог | | 30 | | больных | | | заменять: | | | |
 | | сырками творожными | | | | | глазированными, | | | | | массовая доля жира не | | | | | менее 23% | |
 90 | | | или йогуртами молочными, | | | | | массовая доля жира не | | | | | менее 2.5% | | 90 | | |-----|
 -----|-----|-----|-----|

Разрешается прямая замена. При замене быстрозамороженных блюд |-----|-----|
 -----| | № | Наименование продуктов | Количество продуктов, подлежащих | п/п | | удержанию
 за одну порцию | | | | израсходованных блюд, г | | | |-----|-----|-----| | | мясо | крупа, мука |
 масло | | | | и овощи в | коровье | | | | пересчете | | | | | на крупу | | |-----|-----|
 -----|-----| | 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 | 150 | 55 | 10 | |
 | гарниром | | | |-----|-----|-----|-----| | 5 | Вторые блюда с мясом без | 150 | - |
 5 | | | гарнира | | | |-----|-----|-----|-----| | 6 | Вторые блюда с мясом (голубцы, |
 100 | 55 | 10 | | | перец фаршированный, | | | | | тефтели, блинчики) | | | |-----|
 --|-----|-----|-----| | 7 | Блинчики с творогом, запеканка | 20 | 55 | 5 | | | из творога | | | |-----|
 -----|-----|-----|-----| | 8 | Пудинг из творога | 65 | 15 | 5 | |-----|-----|-----|
 |-----|

За каждую порцию удерживается 5 г масла растительного.

За тефтели крупа не удерживается.

При замене консервированных обеденных блюд и специальных продуктов питания |---|-----
---|-----| | № | Консервы и специальные | Количество
продуктов, подлежащих удержанию за одну банку, г | |п/п| продукты | | | |---|-----|-----|-----|-----
|---|-----|-----|-----| | |мясо|мука |масло |молоко и|сахар|мука |масло|яйца,|фрукты| соки | | | | и
|расти-|молочные| |пше- |ко- |штук |суше- |плодо-| | | |овощи|тель- |продукты| |нич- |ровье| |ные |
вые | | | | в |ное |в пере- | |ная 1| | | |или | | | | |пере-| |счете на| |сорта| | |ягод- | | | |счете| |молоко |
| | | | |ные | | | |на | | | | | | | |крупу| | | | | |---|-----|-----|-----|-----|-----
|---|-----|-----| | 1 |Первые обеденные блюда в | 55 | 86 | 12,5 | | | | | | |ж/б № 9, 1/350 | | | | | | | |
---|-----|-----| | 2 |Вторые обеденные блюда в | 100|
86 | 12,5 | | | | | | |ж/б № 9, 1/350 | | | | | | | | |---|-----|-----|-----|-----|-----|---
---|-----|-----| | 3 |Вторые обеденные блюда в | 55 | 86 | 12,5 | | | | | | |ж/б № 9, 1/350 с | | | | | | | |
|наименованием "Полевая" | | | | | | | | |---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---
----| | 4 |Первые обеденные блюда в | 135| 210 | 33 | | | | | | |ж/б № 13, 1/870 (одна | | | | | | | |
|банка на три порции) | | | | | | | | |---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---
5 |Вторые обеденные блюда в | 270| 210 | 33 | | | | | | |ж/б № 13, 1/870 (одна | | | | | | | | |банка
на три) | | | | | | | | |---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---
| 6 |Консервы
мясорастительные | 100| 86 | 12,5 | | | | | | |в ассортименте 1/265, | | | | | | | | |1/250 | | | | | | | |
| |---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----| | 7 |Консервы мясорастительные |
100| 92 | 18 | | | | | | |в ассортименте в ж/б | | | | | | | | |№ 9, 1/340 с наименованием| | | | | | | |
| |"Каша особая" | | | | | | | | |---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---
| 8
|Консервы мясорастительные | 100| 86 | 12,5 | | | | | | |мясоовощные) в | | | | | | | |
|ассортименте в банке 1/250| | | | | | | | |---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---
|-----| | 9 |Консервы на основе зерна | | 120 | | 5 | | | | | | |пшеницы в ж/б, 1/250 | | | | | | | | |---|-----
-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----| | 10 |Консервы мясные "Печень | 150| 15 | | | |
15 | | | | |по-бирюлевски" в ж/б, | | | | | | | | |1/250 | | | | | | | | |---|-----|-----|-----|---
-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----| | 11 |Консервы молочные | | 10 | | 400 | 15 | | 20 | 1 | | | |"Запеканка
творожная" в | | | | | | | | |ж/б, 1/250 | | | | | | | | |---|-----|-----|-----|-----|-----|---
---|-----|-----|-----| | 12 |Концентраты десертные | | | 15 | | | 10 | 100 | | |плодоовощные в пакете, | | | |
| | | | | | | | |1/60 | | | | | | | | |---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---
| 13
|Смеси питательные сухие в | | | | | | | | 700 | | |пакете, 1/140 | | | | | | | | |---|-----|-----|-----|---
---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----| | 14 |Смесь для блинчиков в | | | 132 | 20 | 384 | | 2 | | | |
|пакете, 1/140 | | | | | | | | |---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---
| 15
|Сухая яичная смесь для | | | 45 | | | 2 | | | |юмлетов, 1/30 | | | | | | | | |---|-----|-----|-----|---
-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----| | 16 |Вторые обеденные блюда в | 163| 126 | 20 | | | | | |ж/б №
12, 1/525 (с | | | | | | | | |содержанием животного | | | | | | | | |белка из мяса говядины не | | | | |
| | | | | | | | |менее - 5,8%, свинины не | | | | | | | | |менее - 4,4%) | | | | | | | | |---|-----|-----|-----|---
---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----| | 17 |Вторые обеденные блюда в | 146| 113 | 18 | | | | | |ж/б
№ 63, 1/470 (с | | | | | | | | |содержанием животного | | | | | | | | |белка из мяса говядины не | | |
| | | | | | | | |менее - 5,8%, свинины не | | | | | | | | |менее - 4,4%) | | | | | | | | |---|-----|-----|-----
|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----| | 18 |Каша "Гурьевская", 1/100 | | 45 | | 150 | 15 | | | 5 | | |
-|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----| | 19 |Концентрат пищевой | | 40 | 5 | 30
| 10 | | | | | | |брикетированный (бисквит), | | | | | | | | |1/60 | | | | | | | | |---|-----|-----|-----
---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

Содержание животного белка к общему объему продукта в единице потребительской упаковки.
