

О внесении изменений в приказ Министра обороны Российской Федерации от 22 июля 2000 г. N 400

Приказ · № 546 · от 15.06.2009 · Министр обороны · Утратил силу

ПРИКАЗ Министра обороны Российской Федерации

от 15 июня 2009 г. N 546

О внесении изменений в приказ Министра обороны

Российской Федерации от 22 июля 2000 г. N 400

Зарегистрирован Минюстом России 19 октября 2009 г.

Регистрационный N 15056

Внести изменения в приказ Министра обороны Российской Федерации от 22 июля 2000 г. N 400 "Об утверждении Положения о продовольственном обеспечении Вооруженных Сил Российской Федерации на мирное время" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 16 октября 2000 г., регистрационный N 2421) (в редакции приказов Министра обороны Российской Федерации от 29 октября 2004 г. N 344 "Об утверждении нормы обеспечения водой для отдельных категорий военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 12 ноября 2004 г., регистрационный N 6114), от 12 марта 2005 г. N 97 "О внесении изменений в приказ Министра обороны Российской Федерации от 22 июля 2000 г. N 400" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 7 апреля 2005 г., регистрационный N 6473) и от 27 августа 2008 г. N 454 "О внесении изменений в приказы Министра обороны Российской Федерации" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 6 октября 2008 г., регистрационный N 12401) согласно прилагаемому Перечню.

Министр обороны

Российской Федерации А.Сердюков

Опубликованы в Бюллетене нормативных актов федеральных органов исполнительной власти, 2000, N 44, 45; 2004, N 47; 2005, N 16; 2008, N 41. - Прим. ред.

Приложение

П Е Р Е Ч Е Н Ь

изменений, внесенных в приказ Министра обороны

Российской Федерации

от 22 июля 2000 г. N 400

В Положении о продовольственном обеспечении Вооруженных Сил Российской Федерации на мирное время (приложение к приказу):

в пункте 17 слова "11-23 к настоящему Положению." заменить словами "11-24, 36, 37 к настоящему Положению. Рационы питания и пайки, произведенные по ранее установленным нормам, используются на плановое обеспечение с учетом сроков годности до их полного израсходования.";

пункт 117 изложить в следующей редакции:

"117. В целях разнообразия питания или при отсутствии положенных продуктов (кормов) на складе разрешается при организации продовольственного обеспечения личного состава Вооруженных Сил Российской Федерации и обеспечении кормами (продуктами) штатных животных заменять одни продукты (корма) другими в соответствии с нормами замены, приведенными в приложении N 26 к настоящему Положению.";

пункт 166 дополнить абзацем следующего содержания:

"В случаях, когда не представляется возможным приготовление горячей пищи по норме N 8 (по причине отсутствия или недостаточной мощности столовой), донорам выдаются дополнительные рационы по норме N 21 (приложение N 36 к настоящему Положению).";

абзац второй пункта 205 изложить в следующей редакции:

"Нормы обеспечения кормами (продуктами) и подстилочными материалами штатных животных приведены в приложении N 25 к настоящему Положению.";

приложение N 6 изложить в следующей редакции:

"Приложение N 6

к Положению (п. 17)

Норма N 6

(кадетский паек)	+	-----	+	Наименование	Количество на		
одного человека в							
сутки, г		+	-----				
				для 5-8 для 9-11			
классов классов		+	-----				
-----	+	-----	+	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки 1 сорта	150		150
-----	+	-----	+	Хлеб белый из пшеничной муки высшего сорта	200		250
	+	-----	+	Кондитерские изделия (коржики, кексы и другие)	50		50
	+	-----	+	Мука пшеничная 1 сорта	10		10
-----	+	-----	+	Мука пшеничная высшего сорта	40		40
-----	+	-----	+	Крупа разная, бобовые, макаронные изделия	75		100
-----	+	-----	+	Мясо	150		150
	+	-----	+	Мясо птицы	50		50
	+	-----	+	Колбасные изделия (мясокопчености)	25		25
-----	+	-----	+	Рыба-филе	70		80
-----	+	-----	+	Масло растительное	25		25
-----	+	-----	+	Масло коровье	50		50
	+	-----	+	Молоко коровье, кисломолочные продукты, мл	500		500
-----	+	-----	+	Сметана	15		15
-----	+	-----	+	Творог	60		60
-----	+	-----	+	Сыр сычужный твердый	15		15
-----	+	-----	+	Яйцо куриное, шт.	1		1
	+	-----	+	Сахар	70		70
	+	-----	+	Соль поваренная пищевая,	10		15
	+	-----	+	в том числе йодированная	5		5
-----	+	-----	+	Чай	2		2
-----	+	-----	+	Какао	9		9
	+	-----	+	Специи	2		2
	+	-----	+	Томат-пюре	10		10
-----	+	-----	+	Дрожжи хлебопекарные сухие	2		2
-----	+	-----	+	Картофель и овощи, всего	875		875
-----	+	-----	+	в том числе: картофель	450		450
	+	-----	+	капуста	100		100
-----	+	-----	+	свекла	50		50
-----	+	-----	+	морковь	70		70
	+	-----	+	лук репчатый	60		60
	+	-----	+	огурцы, помидоры, корни	90		90
-----	+	-----	+	зелень	5		5
-----	+	-----	+	консервы овощные натуральные (зеленый горошек,			
	+	-----	+	кукуруза консервированная,			
	+	-----	+	фасоль, оливки,			
	+	-----	+	(маслины)	50		50
-----	+	-----	+	Соки			
	+	-----	+	плодовые и ягодные, мл	200		200
-----	+	-----	+	Фрукты свежие,	300		400
	+	-----	+	в том числе лимон	10		10
-----	+	-----	+	Фрукты			
	+	-----	+	сушеные	20		20
-----	+	-----	+	Поливитамины, шт.	1		1

Примечания:

1. По данной норме питанием обеспечивать:

а) граждан, обучающихся в государственных общеобразовательных учреждениях Министерства обороны;

б) воспитанников воинских частей, в том числе музыкантских воспитанников штатных военных оркестров, не являющихся военнослужащими, проходящими военную службу по призыву;

в) кандидатов для зачисления в государственные общеобразовательные учреждения Министерства

обороны - со дня прибытия до дня зачисления (дня отказа в зачислении).

2. Гражданам Российской Федерации, указанным в подпунктах "а", "б" пункта 1 настоящих примечаний, имеющим дефицит массы тела (пониженное питание), а также рост 190 см и выше, по заключению военно-врачебной комиссии на основании приказов начальников учреждений (командиров воинских частей) при организации питания дополнительно выдавать на одного человека в сутки: крупы разной - 30 г, мяса - 50 г, рыбы-филе - 30 г, масла коровьего - 15 г, сахара - 10 г, фруктов свежих - 100 г.

3. Гражданам Российской Федерации, обучающимся в государственных общеобразовательных учреждениях Министерства обороны, в нерабочие праздничные дни дополнительно выдавать продукты на одного человека в сутки в размере 10% стоимости продовольственного пайка по данной норме.

4. Граждан Российской Федерации, указанных в подпункте "а" пункта 1 настоящих примечаний, в период прохождения учебной практики в воинских частях и на кораблях обеспечивать питанием по нормам продовольственных пайков, предусмотренным для военнослужащих, проходящих военную службу по призыву в этих воинских частях (на кораблях).";

приложения N 13-26 изложить в следующей редакции:

"Приложение N 13

к Положению (п. 17)

Норма N 9

(индивидуальный рацион питания)	+	-----	+	Наименование					
Количество		на одного		человека в		сутки, г	+	-----	
1 2	+	-----	+	-----		Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной			
1 сорта 200	+	-----	+	-----		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	+	-----	
	+	-----	+	-----		Фруктовая палочка типа "Чернослив с орехами" (или ее			
	+	-----	+	-----		эквивалент) 50			
	+	-----	+	-----		Кофе натуральный растворимый 2	+	-----	
	+	-----	+	-----		Чай черный 4	+	-----	
	+	-----	+	-----		Сахар			
60	+	-----	+	-----		Соль поваренная пищевая 5	+	-----	
	+	-----	+	-----		Перец 1	+	-----	
	+	-----	+	-----		Поливитамины, драже, шт. 1	+	-----	
	+	-----	+	-----		Разогреватель			
	+	-----	+	-----		портативный, компл. 1	+	-----	
	+	-----	+	-----		Спички			
	+	-----	+	-----		водоветроустойчивые, шт. 6	+	-----	
	+	-----	+	-----		Салфетки			
	+	-----	+	-----		гигиенические (дезинфицирующие), шт. 3	+	-----	
	+	-----	+	-----		Салфетки бумажные, шт. 3	+	-----	
	+	-----	+	-----		Средство			
	+	-----	+	-----		обеззараживания воды, компл. 1	+	-----	
	+	-----	+	-----		Ложка			
	+	-----	+	-----		пластмассовая, шт. 3	+	-----	
	+	-----	+	-----		Вскрывать консервов, шт.			
1	+	-----	+	-----					

Здесь и далее в тексте настоящей Нормы под государственными образовательными учреждениями Министерства обороны понимаются суворовские военные, Нахимовское военно-морское, Московское военно-музыкальное училища и кадетские (морские кадетские) корпуса.

Постановление Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2000 г. N 124 "Об утверждении Положения о зачислении несовершеннолетних граждан Российской Федерации в качестве

воспитанников в воинские части и обеспечении их необходимыми видами довольствия" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 8, ст. 962; 2007, N 24, ст. 2916).

Примечания:

1. По данной норме обеспечивать:

военнослужащих и некоторых других категорий лиц, имеющих право на питание по нормам общевойскового, морского пайков и пайка для суворовцев, нахимовцев и воспитанников военно-музыкальных училищ, в случаях, когда приготовление горячей пищи по этим нормам не представляется возможным (например: в полевых условиях, на учениях (маневрах), полигонах, в учебных центрах и лагерях, подразделениях, расположенных отдельно от своей воинской части, в районах стихийных бедствий и катастроф, в условиях чрезвычайного положения, при вооруженных конфликтах, в миротворческих операциях);

военнослужащих, проходящих подготовку в специальных центрах выживания (в том числе инструкторов по выживанию), - в период практических занятий по выживанию.

2. Непрерывное питание личного состава по данному рациону не должно превышать 7 суток.

3. При комплектовании индивидуального рациона питания консервами в мягкой упаковке в его состав включаются 3 химических разогревателя и 1 портативный разогреватель, а вскрыватель консервов исключается.

4. В полевых условиях, на учениях (маневрах), полигонах, в учебных центрах и лагерях, подразделениях, расположенных отдельно от своей воинской части, в районах стихийных бедствий и катастроф, в условиях чрезвычайного положения, при вооруженных конфликтах, в миротворческих операциях дополнительно к данной норме выдавать 1500 мл бутилированной питьевой воды на одного человека в сутки.

5. По решению начальника Центрального продовольственного управления Министерства обороны Российской Федерации данный рацион может не укомплектовываться разогревателем, спичками, средствами обеззараживания воды и вскрывателем консервов.

Приложение N 14

к Положению (п. 17)

Норма N 10

(рацион питания горный) +-----+ | Наименование

|Количество| |на одного | |человека в| |сутки, г | +-----+-----|

|Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта | 250 | +-----+-----|

+-----| |Консервы мясные фаршевые | 100 | +-----+-----|

|Консервы мясорастительные и мясоовощные | 500 | +-----+-----|

|Концентраты первых обеденных блюд с мясом (не | | |требующие варки) | 40 | +-----+-----|

+-----+-----| |Концентраты вторых обеденных блюд с мясом (не | | |требующие варки) | 60

| +-----+-----| |Концентрат типа "Каша манная шоколадная" (или

его | |эквивалент) | 60 | +-----+-----| |Продукты сыровяленые

(тепловой сушки) из говядины | 50 | +-----+-----| |Сыр плавленный

консервированный стерилизованный | 80 | +-----+-----| |Молоко

цельное сгущенное с сахаром | 90 | +-----+-----| |Шоколад | 100 |

+-----+-----| |Изюм | 50 | +-----+-----+-----|

+-----| |Фруктовая палочка типа "Чернослив с орехами" (или ее | |эквивалент) | 50 | +-----+-----|

+-----+-----| |Кофе натуральный растворимый | 2 | +-----+-----+-----|

+-----+-----| |Чай черный | 4 | +-----+-----+-----| |Концентрат для

напитка | 75 | +-----+-----+-----| |Сахар | 60 | +-----+-----+-----|

+-----+-----| |Соль поваренная пищевая | 5 | +-----+-----+-----|

|Перец | 1 | +-----+-----+-----| |Поливитамины, драже, шт. | 1 | +-----+-----|

-----+-----| |Разогреватель, шт. | 1 | +-----+-----|
 -----| |Беспламенный разогреватель, шт. | 2 | +-----+-----|
 |Средства обеззараживания воды, шт. | 3 | +-----+-----| |Спички
 водостойкие, компл. | 1 | +-----+-----| |Салфетки
 бумажные, шт. | 3 | +-----+-----| |Салфетки гигиенические, шт. | 3 |
 +-----+-----| |Вскрыватель упаковки и консервов, шт. | 1 | +-----
 -----+-----| |Ложка пластмассовая, шт. | 1 | +-----
 -----+-----| |Вода бутилированная питьевая, мл | 1500 | +-----
 -----+

Примечания:

1. По данной норме обеспечивать военнослужащих и некоторых других категорий лиц, имеющих право на питание по установленным нормам продовольственных пайков, участвующих в выполнении заданий в горных местностях на высоте от 1500 м, и подразделения Воздушно-десантных войск, разведки и специального назначения при выполнении специальных задач в местностях на высоте 500 м и выше над уровнем моря в случаях, когда приготовление горячей пищи по этим нормам не представляется возможным.
2. Непрерывное питание личного состава по данному рациону не должно превышать 7 суток.
3. При выполнении заданий в горных местностях на высоте от 1500 м, а подразделениям Воздушно-десантных войск, разведки и специального назначения при выполнении специальных задач в местностях на высоте 500 м и выше над уровнем моря дополнительно к данной норме выдавать 1500 мл бутилированной питьевой воды на одного человека в сутки.

Приложение N 15

к Положению (п. 17)

Норма N 11 (рацион питания для мелких команд) +-----+ |
 Наименование |Количество| |на одного | |человека в| |сутки, г | +-----
 -----+-----| |Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта | 150 | +-----
 -----+-----| |Консервы мясорастительные | 250 | +-----+-----
 -----| |Консервы мясоовощные | 250 | +-----+-----| |Консервы
 мясные | 100 | +-----+-----| |Консервы первых обеденных блюд с
 мясом | 250 | +-----+-----| |Концентраты вторых обеденных блюд
 быстрого | |приготовления без мяса | 60 | +-----+-----| |Консервы
 овощные закусочные | 100 | +-----+-----| |Масло коровье
 стерилизованное | 70 | +-----+-----| |Сыр плавленый
 консервированный | 40 | +-----+-----| |Повидло фруктовое (джем) |
 45 | +-----+-----| |Молоко цельное сгущенное с сахаром | 45 | +-----
 -----+-----| |Кофе натуральный растворимый | 2 | +-----
 -----+-----| |Чай черный | 4 | +-----+-----| |Сахар | 75 |
 +-----+-----| |Соль поваренная пищевая | 10 | +-----
 -----+-----| |Перец | 1 | +-----+-----| |Поливитамины,
 драже, шт. | 1 | +-----+-----| |Вскрыватель консервов, шт. | 1 | +-----
 -----+

Примечания:

1. По данной норме обеспечивать военнослужащих и некоторых других категорий лиц Вооруженных Сил Российской Федерации в составе команд (подразделений), имеющих право на получение питания по нормам общевоинского и морского пайков, несущих боевое дежурство (дежурство), назначенных в состав гарнизонных и внутренних караулов для несения караульной службы (в том числе для охраны закрытых административно-территориальных образований и важных

государственных объектов, охраны и обороны специальных грузов при погрузке (выгрузке) или временном складировании, при сопровождении специальных грузов, перевозимых различными видами транспорта, или возвращении после их сдачи, в том числе проводников-механиков при перевозке железнодорожным транспортом воинских и специальных грузов, принятых под охрану и сопровождаемых караулом), в полевых условиях, при выходе кораблей (судов) в море и в других случаях, когда приготовление горячей пищи им по этим нормам не представляется возможным.

2. Дополнительно к данной норме выдавать на одного человека в сутки: 200 г хлеба из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки 1 сорта и 150 г хлеба белого из пшеничной муки 1 сорта, а в полевых условиях, на учениях (маневрах), полигонах, в учебных центрах и лагерях, подразделениях, расположенных отдельно от своей воинской части, в районах стихийных бедствий и катастроф, в условиях чрезвычайного положения, при вооруженных конфликтах, в миротворческих операциях, кроме того, - 1500 мл бутилированной питьевой воды.

Приложение N 16

к Положению (п. 17)

Норма N 12

(рацион питания для экипажей самолетов и вертолетов

на запасных аэродромах) +-----+ | Наименование

Количество	на одного	человека в	сутки, г	+-----+
Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта 250	+-----			
+-----	Консервы первых обеденных блюд без мяса 250	+-----		
-----	Консервы мясорастительные или мясоовощные 500	+-----		
-----	Консервы мясные фаршевые 100	+-----		
	"Паштет печеночный" 100	+-----		
	Консервы овощные			
закусочные 100	+-----			
	Молоко цельное сгущенное с			
сахаром 90	+-----			
	Напиток молочный сухой 30	+-----		
	+-----	Паста шоколадно-ореховая 50	+-----	
	+-----	Сметана сублимационной сушки 60	+-----	
--	Соус томатный острый 60	+-----		
	+-----	Шоколад тугоплавкий		
(драже шоколадное) 30	+-----			
	+-----	Соки плодовые и ягодные		
330-400	+-----			
	+-----	Повидло фруктовое (джем) 45	+-----	
	+-----	Кофе натуральный растворимый 4	+-----	
	+-----	Чай черный 4	+-----	
	+-----	Сахар 75	+-----	
	+-----	Соль поваренная пищевая 10	+-----	
	+-----	Перец 1	+-----	
	+-----	Поливитамины,		
драже, шт. 1	+-----			
	+-----	Разогреватель портативный, компл.		
1	+-----			
	+-----	Спички водоветроустойчивые, шт. 6	+-----	
	+-----	Салфетки гигиенические (дезинфицирующие), шт. 4	+-----	
	+-----	Салфетки бумажные, шт. 4	+-----	
	+-----	Средство обеззараживания воды, шт. 2	+-----	
--	Ложка пластмассовая, шт. 4	+-----		
	+-----	Вскрывать		
консервов, шт. 1	+-----			

Примечания:

1. По данной норме обеспечивать военнослужащих, имеющих право на получение питания по норме летного пайка, при посадках на запасных аэродромах, аэродромах подскока и в других случаях, когда приготовление им горячей пищи по норме летного пайка не представляется возможным.
2. Дополнительно к данной норме выдавать 1500 мл бутилированной питьевой воды на одного человека в сутки.

Приложение N 17
к Положению (п. 17)
Норма N 13

(малогабаритный рацион питания) +-----+ Наименование Количество на одного человека в сутки, г +-----+-----
Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта 150 +-----+-----
+----- Консервы мясные 250 +-----+----- Консервы мясорастительные или мясоовощные разные 250 +-----+-----
Консервы мясные фаршевые 100 +-----+----- Консервы овощные закусочные 100 +-----+----- Паста шоколадно- ореховая 50 +-----+----- Шоколад тугоплавкий (драже шоколадное) 30 +-----+----- Фруктовая палочка типа "Чернослив с орехами" (или ее эквивалент) 50 +-----+-----
Повидло фруктовое (джем) 45 +-----+----- Напиток молочный сухой 30 +-----+----- Концентрат для напитка тонизирующий 60 +-----+----- Кофе натуральный растворимый 4 +-----+-----
+-----+----- Чай черный 2 +-----+-----
Сахар 80 +-----+----- Соль поваренная пищевая 5 +-----+-----
+-----+----- Перец 1 +-----+-----
Поливитамины, драже, шт. 1 +-----+----- Разогреватель портативный, компл. 1 +-----+----- Спички водоветроустойчивые, шт. 6 +-----+----- Средство обеззараживания воды, компл. 1 +-----+----- Салфетки гигиенические (дезинфицирующие), шт. 3 +-----+-----
Салфетки бумажные, шт. 3 +-----+----- Ложка пластмассовая, шт. 3 +-----+----- Вскрывать консервов, шт. 1 +-----+-----
+-----+

Примечания:

1. По данной норме обеспечивать военнослужащих Воздушно-десантных войск, соединений, воинских частей и подразделений специального (особого) назначения (специальной разведки), морской пехоты, комендатур десантного обеспечения военно-транспортной авиации и других воинских частей военно-транспортной авиации при выполнении ими задач в случаях, когда приготовление горячей пищи им по установленным нормам продовольственных пайков не представляется возможным.
2. Непрерывное питание личного состава по данному рациону не должно превышать 7 суток.
3. В полевых условиях, на учениях (маневрах), полигонах, в учебных центрах и лагерях, подразделениях, расположенных отдельно от своей воинской части, в районах стихийных бедствий и катастроф, в условиях чрезвычайного положения, при вооруженных конфликтах, в миротворческих операциях дополнительно к данной норме выдавать 1500 мл бутилированной питьевой воды на одного человека в сутки.
4. При комплектовании малогабаритного рациона питания консервами в мягкой упаковке в его состав включаются 2 химических разогревателя и 1 портативный разогреватель, а вскрывать консервов исключается.

Приложение N 18
к Положению (п. 17)
Норма N 14 (профилактический рацион питания) +-----+ |

Наименование	Количество	на одного	человека в	сутки, г
Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта	250			
Консервы мясорастительные или мясоовощные	500			
Консервы мясные типа "Печень по-бирюлевски" (или их эквивалент)	250			
Консервы зерновые	100			
Консервы овощные закусочные	100			
Консервы "Зеленый горошек"	100			
Консервы молочные типа "Запеканка творожная" (или их эквивалент)	250			
Молоко цельное сгущенное с сахаром	130			
Концентраты десертные плодовоовощные	60			
Соки плодовые и ягодные	330-400			
Кофе натуральный растворимый	2			
Чай черный	4			
Сахар	60			
Соль поваренная пищевая	5			
Перец	1			
Поливитамины, драже, шт.	1			
Разогреватель портативный, компл.	1			
Спички водоветроустойчивые, шт.	6			
Салфетки дезинфицирующие, шт.	3			
Салфетки бумажные, шт.	3			
Ложка пластмассовая, шт.	3			
Вскрывать консервов, шт.	1			

Примечания:

1. По данной норме обеспечивать военнослужащих, работающих (несущих службу) в условиях воздействия на организм ионизирующих излучений и с топливом, содержащим ядовитые компоненты, в случаях, когда приготовление им горячей пищи по нормам общевойскового и морского пайков не представляется возможным.
2. Дополнительно к данной норме выдавать 1500 мл бутилированной питьевой воды на одного человека в сутки.
3. При комплектовании профилактического рациона консервами в мягкой упаковке в его состав включаются 3 химических разогревателя и 1 портативный разогреватель, а вскрывать консервов исключается.
4. По решению начальника Центрального продовольственного управления Министерства обороны Российской Федерации профилактический рацион питания может не укомплектовываться разогревателем, спичками и вскрывать консервов.

Приложение N 19

к Положению (пп. 17, 149)

Норма N 15

Наименование	Количество	на одного	человека в	сутки, г
Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта	150			
Консервы мясорастительные или мясоовощные	500			
Консервы овощные закусочные	100			
Концентраты пищевые брикетированные (бисквиты)	120			
Паста шоколадно-ореховая	50			
Повидло фруктовое (джем)	90			
Поливитамины, драже, шт.	1			
Салфетки дезинфицирующие, шт.	3			
Ложка пластмассовая, шт.	3			

разрежением воздуха в кабине, соответствующим высоте свыше 5000 м, вместо вариантов данного рациона разрешается выдавать следующий набор продуктов в тубах:

пюреобразные первые и вторые обеденные блюда в алюминиевых тубах N 13 по 165 г - 1 шт.;

пюреобразные молочно-сладкие блюда и напитки в алюминиевых тубах N 13 по 165 г - 1 шт.;

соки плодовые и ягодные натуральные с мякотью и сахаром в алюминиевых тубах N 13 по 165 г - 1 шт.;

соки плодовые и ягодные натуральные осветленные с сахаром в алюминиевых тубах N 13 по 165 г - 1 шт.;

салфетки гигиенические - 4 шт.

Ассортимент пюреобразных консервов может быть частично изменен и расширен с учетом пожеланий летчиков. Вместо наконечников из органического стекла могут поставляться наконечники-мундштуки из парафинированного картона разового пользования.

8. В десантируемых спасательных средствах коллективного пользования, предназначенных для оказания помощи личному составу, терпящему бедствие в акваториях Северного Ледовитого океана, содержится набор продуктов по бортовому рациону (вариант N 2). Количество бортовых рационов определяется типом спасательного средства.

9. Основанием для списания в расход бортовых рационов для экипажей самолетов и вертолетов служат рапорт командира подразделения, приказ командира воинской части и выписка из полетного листа о продолжительности полета.

10. По решению начальника Центрального продовольственного управления Министерства обороны Российской Федерации бортовой рацион для экипажей самолетов и вертолетов может не укомплектовываться вскрывателем консервов.

Приложение N 22

к Положению (п. 17)

Норма N 18

(автономный рацион питания) +-----+ Наименование	
Количество на одного человека в сутки, г +-----+	
Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта 250 +-----	
+----- Консервы мясорастительные или мясоовощные 500 +-----	
+----- Консервы мясные 250 +-----+----- Консервы мясные	
фаршевые 100 +-----+----- Консервы овощные закусочные	
100 +-----+----- Шоколад тугоплавкий (драже шоколадное)	
100 +-----+----- Напиток молочный сухой 30 +-----	
+-----+----- Соки плодовые и ягодные 330-400 +-----	
+-----+----- Повидло фруктовое (джем) 45 +-----+----- Кофе	
натуральный растворимый 2 +-----+----- Чай черный 4 +-----	
+-----+----- Сахар 60 +-----+-----	
Соль поваренная пищевая 5 +-----+----- Перец 1 +-----	
+-----+----- Поливитамин, драже, шт. 1 +-----	
+-----+----- Разогреватель портативный, компл. 1 +-----+-----	
Спички водоветроустойчивые, шт. 6 +-----+----- Салфетки	
гигиенические (дезинфицирующие), шт. 3 +-----+-----	
Салфетки бумажные, шт. 3 +-----+----- Ложка пластмассовая,	
шт. 3 +-----+----- Вскрывать консервов, шт. 1 +-----	
+-----+	

Примечания:

1. По данной норме обеспечивать военнослужащих-водолазов, перечень которых устанавливается

главнокомандующим Военно-Морским Флотом, в случаях, когда приготовление горячей пищи по установленной для них норме продовольственного пайка не представляется возможным.

2. При комплектовании автономного рациона питания консервами в мягкой упаковке в его состав включаются 3 химических разогревателя и 1 портативный разогреватель, а вскрыватель консервов исключается.

3. По решению начальника Центрального продовольственного управления Министерства обороны Российской Федерации автономный рацион питания может не укомплектовываться разогревателем, спичками и вскрывателем консервов.

Приложение N 23

к Положению (п. 17)

Норма N 19

(рацион питания для личного состава, терпящего бедствие

на море и находящегося на спасательных средствах коллективного пользования "Якорь") +-----

-----+ | Наименование |Количество| |на одного | |человека в| |сутки,

г | +-----+-----| |Концентраты, не требующие варки,

брикетированные | | (бисквиты) | 240 | +-----+

Примечания:

1. Рационами питания для личного состава, терпящего бедствие на море и находящегося на спасательных средствах коллективного пользования "Якорь", по данной норме обеспечивать личный состав, терпящий бедствие на море и находящийся на спасательных средствах коллективного пользования "Якорь". Данные рационы в порядке освежения расходовать на текущее обеспечение вместо муки пшеничной 1 сорта (грамм за грамм).

2. Данный рацион питания содержится из расчета на одного человека: на шлюпках - 6, на всех других спасательных средствах - 3. Его использование производится в порядке, изложенном в инструкции, вкладываемой в каждый рацион питания.

3. Основанием для списания в расход данных рационов питания служат рапорт командира подразделения и приказ командира воинской части.

Приложение N 24

к Положению (п. 17)

Норма N 20

(комплекты аварийного запаса для экипажей

самолетов и вертолетов) +-----+ | Наименование | Единица | |

| | | | измерения|НАЗ-У|НАЗ-7|НАЗ-7М|НАЗ-8| +-----+-----+-----+-----+-----+-----|

|Консервы мясные в ассортименте| г | - | 400 | - | 400 | +-----+-----+-----+-----+-----+-----|

--| |Сахар-рафинад | г | 300 | 630 | - | 810 | +-----+-----+-----+-----+-----+-----|

|Карамель леденцовая | г | - | - | 1020 | - | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| |Соль

поваренная пищевая | г | 60 | 60 | - | 60 | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| |Спички

водоветроустойчивые в | | | | | |упаковке по 6 шт. | компл. | 2 | 2 | - | 5 | +-----+-----+-----+-----+-----+-----|

+-----+-----+-----+-----+-----| |Разогреватель | компл. | 1 | 1 | - | 1 | +-----+-----+-----+-----+-----+-----|

-+-----| |Вскриватель консервов | шт. | - | 1 | - | 1 | +-----+-----+-----+-----+-----+-----|

Примечания:

1. По данной норме обеспечивать экипажи летательных аппаратов по указанию командиров авиационных воинских частей при длительных полетах в пустынных и малонаселенных местностях и над морем на случай аварий и вынужденных посадок. Комплекты аварийного запаса расходовать также на текущее обеспечение в порядке освежения.

2. Освежение продуктов, входящих в комплект аварийного запаса, производится в установленном

порядке, а также при установлении факта полной или частичной невозможности использования продуктов по прямому назначению. Заявки на освежение представляются по количеству комплектов (НАЗ-У, НАЗ-7, НАЗ-7М, НАЗ-8) без указания наименования отдельных видов продуктов, входящих в эти комплекты.

3. Основанием для списания в расход комплектов аварийного запаса для экипажей самолетов и вертолетов служат рапорт командира подразделения и приказ командира воинской части.

Приложение N 25

к Положению (п. 205)

Нормы

обеспечения кормами (продуктами) и подстилочными материалами штатных животных

I. Норма обеспечения кормами (продуктами) штатных лошадей, жеребят, верблюдов, ослов, оленей
+-----+ | Виды животных | Количество кормов | | (продуктов)
на одно | | животное в сутки, г | +-----+ | | овес | сено | соль | +-----+
--++-----+-----+ | Верховые артиллерийские и вьючные лошади | 6000 | 7000 | 25 | | Обозные
лошади | 6700 | 8500 | 25 | | Жеребята: | | | до 1 года | 2000 | 3000 | 10 | | от 1 года до 1,5 года | 2500 |
4500 | 10 | | от 1,5 года до 2 лет | 3200 | 4900 | 10 | | Верблюды | 2050 | 12 300 | 50 | | Ослы | 1250 | 2800 |
4 | | Олени | 500 | 1000 | - | +-----+

Примечания:

1. По данной норме обеспечивать кормами (продуктами) штатных лошадей, жеребят, верблюдов, ослов, оленей воинских частей и организаций (далее именуются - лошади, жеребята, верблюды, ослы, олени).

2. Для обеспечения кормами (продуктами) выдавать на одну лошадь в сутки:

а) при содержании лошадей на пунктах приема и перевозках их железнодорожным, водным и автомобильным транспортом - 13 000 г сена, 1500 г соломы (а с 1 октября по 1 апреля при перевозках на расстояние свыше 1000 км - 15 000 г сена, 1500 г соломы);

б) для лошадей конно-спортивных команд - 6000 г сена, 5000 г овса, 1000 г отрубей пшеничных, 1000 г кукурузы дробленой, 1000 г муки травяной, 500 г мелассы-патоки, 50 г льняных семян, 500 г витаминно-минеральной подкормки, 50 г соли.

3. Для лошадей, указанных в пунктах 1, 2 настоящих примечаний, дополнительно выдавать на одну лошадь в сутки:

а) для лошадей конно-спортивных команд в период подготовки и проведения соревнований - 500 г витаминно-минеральной подкормки;

б) для лошадей, поступивших в воинские части и организации на восполнение некомплекта, в течение первых трех месяцев - 1000 г сена;

в) для больных лошадей в период пребывания в лечебно-профилактических подразделениях организаций ветеринарно-санитарной службы - 1500 г сена, 3000 г сочных кормов, 1000 г отрубей пшеничных;

г) для лошадей, выполняющих работы на лесозаготовках с 1 октября по 1 апреля, - 1000 г овса;

д) для лошадей в местностях на высоте 1000 м и выше над уровнем моря - 1500 г овса;

е) для верховых артиллерийских и вьючных лошадей в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях (за исключением районов Сахалинской области южнее 50° северной широты) - 5550 г сена;

ж) для обозных лошадей в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях (за исключением районов Сахалинской области южнее 50° северной широты) - 5100 г сена;

з) для прикусочных лошадей - 1500 г сена.

4. Дополнительно к данной норме выдавать на одного оленя в сутки 1000 г хлеба из смеси ржаной

обдирной и пшеничной муки 1 сорта, 6000 г ягеля (мха).

II. Нормы обеспечения кормами (продуктами) штатных служебных собак, щенков

Кормление штатных служебных собак, щенков в воинских частях и организациях осуществляется продуктами или специализированными полнорационными кормами энергетической ценностью не менее 330 килокалорий на 100 г специализированного полнорационного корма, при этом учитываются порода, физиологическое состояние штатных служебных собак, щенков.

Норма обеспечения продуктами штатных служебных собак, щенков +-----									
-----+ Наименования продуктов Количество продуктов на одну собаку (щенка) в сутки,									
г +-----		собака	щенок до	щенок	4-месячного	от 4-до	возраста	6-	
месячного		возраста	+-----	+-----	+-----	+-----		Крупа (ячневая, пшено,	
овсяная,		геркулес, гречневая, рис)	600	40-310	310-590	+-----	+-----	+-----	
---+-----		Мясо (говядина, баранина, конина)	400	20-200	200-400	+-----	+-----	+-----	
---+-----		Жиры животные	13	10	10-13	+-----	+-----	+-----	
---	Молоко (кефир), мл	-	150-500	500	+-----	+-----	+-----	+-----	Творог
	50-250	250	+-----	+-----	+-----	+-----	+-----	+-----	
	+-----	+-----	+-----	+-----	+-----		Яйцо куриное, шт. в неделю	-	3 3
	+-----	+-----	+-----	+-----	+-----		Картофель, овощи	300	150 150-310
+-----	+-----	+-----	+-----	+-----	+-----		Соль	15	3-10 10-15
+-----	+-----	+-----	+-----	+-----	+-----	+-----	+-----	+-----	

Примечания:

1. По данной норме обеспечивать штатных служебных собак, щенков воинских частей и организаций (далее именуются - служебные собаки, щенки).
2. Для упряжных служебных собак разрешается вместо 300 г картофеля и овощей выдавать 300 г хлеба из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки 1 сорта.
3. Для упряжных служебных собак разрешается выдавать рыбу, жир и мясо морского зверя вместо продуктов, указанных в настоящей норме, в пределах их общей стоимости.
4. Дополнительно к данной норме по заключению специалистов ветеринарно-санитарной службы выдавать на одну служебную собаку в сутки:
 - а) для больных служебных собак - 500 мл молока (кефира), 100 г творога, 3 шт. в неделю яиц куриных;
 - б) для щенных и кормящих сук (до отъема щенков) в питомниках - 100 г мяса, 500 мл молока (кефира), 100 г творога, 3 шт. в неделю яиц куриных;
 - в) для служебных собак, охраняющих вредные для их здоровья объекты, - 500 мл молока (кефира), 100 г творога;
 - г) 2-35 г витаминно-минеральной подкормки.
5. Для служебных собак в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях дополнительно к данной норме выдавать на одну служебную собаку в сутки 100 г мяса, 10 г жиров животных.
6. По данной норме выдавать щенкам до 4-месячного возраста:
 - а) крупы - с 3-недельного возраста начиная с 40 г с еженедельным увеличением на 30 г;
 - б) мяса - с месячного возраста начиная с 20 г с еженедельным увеличением на 22,5 г;
 - в) молока (кефира) - с 2-недельного возраста начиная со 150 мл с еженедельным увеличением на 35 мл;
 - г) творога - с месячного возраста начиная с 50 г с еженедельным увеличением на 25 г.
7. По данной норме выдавать щенкам от 4- до 6-месячного возраста:
 - а) крупы начиная с 310 г с еженедельным увеличением на 35 г;
 - б) мяса начиная с 200 г с еженедельным увеличением на 25 г;
 - в) картофеля, овощей начиная со 150 г с еженедельным увеличением на 20 г.
8. Для служебных собак в период проведения занятий по дрессировке (тренировки) дополнительно к

данной норме выдавать 50 г мяса на одну служебную собаку в сутки.

Норма обеспечения кормами штатных служебных собак, щенков +-----									
-----+ Наименования специализированных Вес Количество полнорационных кормов									
собаки специализированных полнорационных кормов на одну собаку (щенка) в									
сутки, г +----- собака щенок до 6-месячного возраста +-----									
-----+-----+-----+----- Специализированные полнорационные до 10 кг 300 36-300									
корма энергетической ценностью не +-----+-----+----- менее 330 килокалорий на 100 г от									
10 специализированного до 25 кг 400 37-400 полнорационного корма +-----+-----+-----									
--- от 25 до 45 кг 600 +-----+-----+----- более 45 кг 1000 +-----									
-----+-----+-----									

Примечания:

1. По данной норме обеспечивать штатных служебных собак, щенков воинских частей и организаций (далее именуются - служебные собаки, щенки).

2. По данной норме выдавать щенкам до 6-месячного возраста:

а) весом до 10 кг:

специализированные полнорационные корма (далее именуются - специализированные корма) - с 2-недельного возраста начиная с 36 г с еженедельным увеличением на 12 г;

б) весом от 10 до 25 кг:

специализированные корма - с 2-недельного возраста начиная с 37 г с еженедельным увеличением на 16,5 г.

3. Дополнительно к данной норме по заключению специалистов ветеринарно-санитарной службы выдавать на одну служебную собаку в сутки:

а) для больных служебных собак - 500 мл молока (кефира);

б) для щенных сук и кобелей-производителей - 150 г специализированных кормов;

в) для кормящих сук (до отъема щенков) в питомниках - 150 г специализированных кормов;

г) для служебных собак, охраняющих вредные для их здоровья объекты, - 100 г специализированных кормов;

д) для служебных собак в период проведения занятий по дрессировке (тренировки) - 20 г специализированных кормов.

4. Для служебных собак в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях дополнительно к данной норме выдавать 150 г специализированных кормов на одну служебную собаку в сутки.

5. В условиях транспортировки при нахождении в пути более 12 ч разрешается вместо продуктов, предусмотренных нормой обеспечения продуктами штатных служебных собак, щенков, выдавать на одну служебную собаку в сутки: специализированных кормов - 600 г в специальной потребительской упаковке или хлеба из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки 1 сорта - 700 г и мясорастительных консервов - 700 г.

6. Для больных служебных собак и щенков разрешается выдавать лечебно-профилактические и физиологические корма вместо продуктов, указанных в данной норме, в пределах их общей стоимости по заключению специалистов ветеринарно-санитарной службы.

III. Норма обеспечения кормами (продуктами)

рогатого скота +-----+ Наименования кормов (продуктов)									
Количество кормов (продуктов) на одно животное в сутки, г +-----									
крупный рогатый мелкий рогатый скот скот +-----+-----+-----									
Сено 12 300 4100 +-----+-----+----- Соль (на 100 кг живого веса)									
7 7 +-----+-----+-----									

Примечание. Данная норма обеспечения кормами (продуктами) рогатого скота применяется при кормлении рогатого скота, предназначенного для убоя на плановое обеспечение Вооруженных Сил

Российской Федерации в счет объемов поставок мяса.

IV. Норма обеспечения подстилочными материалами
штатных животных

На подстилку выдавать в сутки:

соломы - 1600 г на одну лошадь, одного жеребенка и 800 г на одного осла;

соломы - 800 г на одну служебную собаку и 400 г на одного щенка.

Приложение N 26

к Положению (п. 117)

Нормы замены

одних продуктов другими при организации продовольственного
обеспечения военнослужащих и некоторых других категорий лиц

Вооруженных Сил Российской Федерации и одних кормов

(продуктов) другими при обеспечении штатных животных +-----
----+ | N | Наименования продуктов | Количество, г | Кроме того, | п/п | +-----| заменять | | |
| заменяемого | продукта | по пунктам | | | продукта | заменителя | | +---+-----+-----+---
-----+-----| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | +---+-----+-----+-----+-----| | 1 | Хлеб из смеси
ржаной и | 100 | | | | пшеничной муки 1 сорта | | | | | заменять: | | | | | сухарями из ржаной обойной | |
60 | | | | муки, пшеничной муки | | | | | обойной и муки 2 сорта | | | | | мукой ржаной | | 40 | | | | и мукой
пшеничной 1 сорта | | 30 | | | | и 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 | | | | сорта | | | | | хлебцами (галетами) | | 60 | 2 | |
| армейскими из пшеничной | | | | | обойной муки или муки 2 | | | | | сорта | | | | | хлебцами (галетами) | |
59 | | | | армейскими из пшеничной | | | | | муки 1 сорта | | | | | хлебом длительного | | 100 | | | | хранения
из ржаной | | | | | и пшеничной муки 1 сорта, | | | | | консервированным спиртом | | | | | или теплом | | | |
| хлебом (батонами) | | 90 | | | | длительного хранения из | | | | | пшеничной муки 1 сорта, | | | | |
| консервированным спиртом | | | | | или теплом | | | | | мукой пшеничной 1 сорта | | 67 | | | | и дрожжами
хлебопекарными | | 1 | | | | прессованными | | | | | +---+-----+-----+-----+-----| | 2
| Хлеб пшеничный из муки 1 | 100 | | | | сорта | | | | | заменять: | | | | | сухарями из пшеничной муки | |
65 | | | | 1 сорта | | | | | мукой пшеничной 1 сорта | | 75 | | | | и дрожжами хлебопекарными | | 1 | | |
| прессованными | | | | | галетами простыми из | | 65 | | | | пшеничной муки 1 сорта | | | | | мукой
пшеничной высшего | | 65 | | | | сорта | | | | | и дрожжами хлебопекарными | | 1 | | | | прессованными | | |
| | | | | вафлями | | 55 | | | | печеньем | | 65 | | | | батонами из пшеничной муки | | 95 | | | | 1 сорта | | | |
| хлебом из пшеничной муки | | 85 | | | | высшего сорта | | | | | хлебцами (галетами) | | 65 | | |
| армейскими из пшеничной | | | | | муки 1 сорта | | | | | хлебцами армейскими из | | 55 | | | | пшеничной
муки высшего | | | | | сорта | | | | | хлебом (батонами) | | 100 | | | | длительного | | | | | хранения из
пшеничной муки | | | | | 1 сорта, консервированным | | | | | спиртом или теплом | | | | | бараночными
изделиями | | 65 | | | | (сушками) | | | | | +---+-----+-----+-----+-----| | 3 | Муку
пшеничную 1 сорта | 100 | | | | заменять: | | | | | крупой разной, бобовыми и | | 100 | 4 | | | макаронными
изделиями | | | | | высшего сорта | | | | | мукой пшеничной высшего | | 87 | | | | сорта | | | | | +---+-----
-----+-----+-----+-----| | 4 | Крупу разную, бобовые | 100 | | | | заменять: | | | | | крупами,
не требующими | | 100 | | | | варки | | | | | макаронными изделиями | | 100 | 3 | | | высшего сорта | | | |
| концентратами крупяными, | | 100 | | | | крупноовощными и овощными | | | | | мукой пшеничной 1 сорта
| | 100 | | | | картофелем свежим, | | 500 | | | | картофелем натуральным - | | | | | полуфабрикатом | | | |
| консервированным (включая | | | | | заливку) | | | | | картофелем очищенным | | 400 | | |
| сульфитированным, | | | | | картофелем отварным | | | | | вакуумированным | | | | | овощами свежими,
квашеными | | 500 | 5 | | | | и солеными | | | | | картофелем и овощами | | 100 | | | | сушеными,
картофельным | | | | | пюре сухим | | | | | картофелем и овощами | | 100 | | | | сублимационной сушки | |

||| |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: || ||| |из картофеля и овощей |
 | 500 ||| |из круп и бобовых | | 300 ||| |макаронными изделиями| | 100 ||| |быстрого приготовления |
 || ||| |концентратами, не| | 100 ||| |требующими 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 || ||| |овощами
 сублимационной| | 20 ||| |сушки || ||| |луком репчатым сушеным или| | 5 ||| |сублимационной сушки
 || ||| |луком зеленым (перо) | | 100 ||| |чесноком свежим или| | 25 ||| |консервированным (включая| |
 || ||| |заливку) || ||| |соусами томатными| | 10 ||| |деликатесными острокислыми| ||| +---+-----
 -----+-----+-----+-----| | 6 |Дрожжи хлебопекарные| 100 |||| |прессованные || |||
 |заменять: || ||| |дрожжами сушеными | | 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| | 75 ||| |и суповым набором
 (для| | 15 ||| |приготовления костного| || ||| |бульона) || ||| |олениной | | 130 ||| |субпродуктами
 первой| | 100 ||| |категории (в том числе| || ||| |печенью) || ||| |мясом птицы потрошеной | | 100 |||
 |мясом птицы полупотрошеной| | 120 ||| |мясом сублимационной и| | 30 ||| |тепловой сушки || |||
 |колбасой вареной,| | 80 | 8 | |сосисками (сардельками) || ||| |мясокопченостями (ветчина,| | 60 | 8 |
 |грудинка, рулеты -| || ||| |натуральные, колбаса || ||| |полукопченая) || ||| |консервами мясными
 разными| | 75 ||| |паштетом печеночным| | 75 ||| |(консервированным) || ||| |консервами из птицы с|
 | 100 ||| |костями || ||| |рыбой (в охлажденном,| | 150 | 9 | |мороженом и соленом виде)|| |||
 |потрошеной без головы || ||| |консервами рыбными разными| | 120 | 9 | |сыром сычужным твердым
 | | 40 | 8, 11 | |сыром плавленым | | 60 | 11 | |сыром плавленым| | 30 ||| |сублимационной сушки || |||
 | |яйцами куриными, шт. | | 2 | 11, 12 | +---+-----+-----+-----+-----| | 8
 |Мясокопчености (ветчина,| 100 |||| |грудинка, рулеты -| || ||| |натуральные, колбаса || |||
 |полукопченая) || ||| |заменять: || ||| |колбасой сырокопченой | | 50 ||| |колбасой вареной,| | 132 | 7
 | | |сосисками (сардельками) || ||| |сыром сычужным твердым | | 80 | 7, 11 | +---+-----+---
 -----+-----+-----| | 9 |Рыбу (в охлажденном,| 100 || | 7, 11 | |мороженом и соленом виде)|| |||
 |потрошеную без головы || ||| |заменять: || ||| |сельдью соленой и копченой| | 100 ||| |с головой ||
 || |рыбой всех видов| | 130 ||| |и семейств с головой || ||| |независимо от состояния || ||| |разделки
 || ||| |рыбой копченой и вяленой| | 75 ||| |(в том числе воблой) || ||| |рыбным филе | | 70 ||| |рыбой
 сушеной и рыбой| | 30 ||| |сублимационной сушки || ||| |сельдью соленой без головы| | 85 |||
 |независимо от состояния || ||| |разделки || ||| |консервами рыбными разными| | 80 ||| |фаршем
 рыбным натуральным | | 70 | | +---+-----+-----+-----+-----| | 10 |Масло коровье |
 100 || | 11 || |заменять: || ||| |маслом консервированным| | 100 ||| |стерилизованным || |||
 |концентратом масла сухого | | 70 | | +---+-----+-----+-----+-----| | 11 |Молоко
 коровье | 100 || | 17 || |заменять: || ||| |молоком цельным сухим,| | 15 ||| |сухой простоквашей,|| |||
 |кисломолочными продуктами || ||| |сублимационной сушки || ||| |молоком цельным сгущенным| |
 20 ||| |с сахаром || ||| |молоком сгущенным| | 30 ||| |стерилизованным без сахара || ||| |кофе
 натуральным или какао| | 20 ||| |со сгущенным молоком и || ||| |сахаром || ||| |напитком молочным
 сухим| | 15 ||| |(молоком || ||| |быстрорастворимым) || ||| |сыром плавленым| | 8 |||
 |сублимационной сушки || ||| |кисломолочными продуктами| | 100 ||| |(кефиром, простоквашей,|| |||
 | |ацидофилином, ряженкой) || ||| |сливками | | 20 ||| |сметаной | | 20 ||| |сметаной сухой или| | 10 |
 || |сублимационной сушки || ||| |творогом | | 30 ||| |маслом коровьим | | 10 ||| |маслом коровьим

Продукты в пределах пункта разрешается заменять между собой и проводить обратную замену в указанных соотношениях. Продукты, против которых в графе "Кроме того, заменять по пунктам" проставлены номера пунктов, разрешается заменять на продукты в пределах указанного пункта в таком же порядке. Многоступенчатая замена запрещена.

Стр. 20 из 31

| |заменять: | | | | |хлебом пшеничным из муки 1| 90 | | | |сорта с лецитином | | | | +---+-----
 -----+-----+-----| | | 3 |Муку пшеничную 1 сорта | 100 | | | |заменять: | | | | |мукой пшеничной
 высшего| 87 | | | |сорта | | | | +---+-----+-----+-----| | | 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 | |Для больных| |сорта | | |с болезня- | |
 |заменять: | | |ми: системы| | |мукой соевой обезжиренной| 60 |кровообра- | | |с лецитином | | |щения;
 | +---+-----+-----+-----|органов пи-| | 7 |Муку пшеничную 1 сорта | 100 |
 |щеварения; | | |заменять: | | |эндокринной| | |мукой соевой обезжиренной| 90 |системы, | | |с
 лецитином | | |расстройст-| +---+-----+-----+-----|ва питания | | 8 |Крупу разную,
 бобовые | 100 | |и нарушения| |заменять: | | |обмена ве- | | |мукой соевой обезжиренной| 90 |ществ |
 | |с лецитином | | | |полуфабрикатами из| 90 | | | |текстурированной соевой| | | |муки | | | +---+---
 -----+-----+-----| | | 9 |Мясо - говядину, свинину,| 100 | | | |баранину | | | |заменять:
 | | | | |мукой соевой обезжиренной| 40 | | |с лецитином | | | |полуфабрикатами из| 40 | | |
 |текстурированной соевой| | | | |муки | | | |сыром типа "Тофу" (или его| 170 | | |эквивалентом) | | |
 | +---+-----+-----+-----| | 10 |Мясо птицы | 100 | | |заменять: | | | | |мукой соевой
 | 40 | | |обезжиренной 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" (или его| 120 | | |эквивалентом) | | | +---+-----+---
 -----+-----| | 12 |Творог | 100 | | |заменять: | | | | |мукой соевой обезжиренной| 40 | | |с
 лецитином | | | +---+-----+-----+-----| | 13 |Яйца куриные, шт. | 1 | | |заменять: |
				мукой соевой обезжиренной	15			с лецитином					сыром типа "Тофу" (или его	40		
эквивалентом)			+---+-----+-----+-----+-----		14	Масло растительное	100									
		заменять:					маслом коровьим	67	Для всех	+---+-----+-----+-----						
категорий		15	Молоко коровье	100		больных		заменять:					сыром типа "Тофу" (или его	35		
		эквивалентом)			+---+-----+-----+-----+-----		16	Все продукты								
лечебного		Для боль-		пайка			ных,		заменять:			нуждающихся		а) соками плодовыми и		
250	в диете N 0		ягодными натуральными				и крахмалом картофельным	10			и чаем	2				
		и сахаром	70			и фруктами сушеными	20			и маслом коровьим	5		+-----			
-+-----+-----+-----		б) соками плодовыми и	200	Для боль-		ягодными натуральными										
ных,		и крахмалом картофельным	10	нуждающихся		и чаем	2	в диете		и сахаром	50	N				
0б		и фруктами сушеными	80		и крупой разной, бобовыми	120		и вареньем	30		и					
хлебом пшеничным из муки	100			1 сорта			+-----+-----+-----+-----									
в) соками плодовыми и	200	Для боль-		ягодными натуральными		ных,		и крахмалом								
картофельным	10	нуждающихся		и чаем	2	в диете		и сахаром	70	N 0в		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 морковью	100		и				
свеклой	100		и яблоками свежими	300		и вареньем	30		и хлебом пшеничным из							
муки	200			1 сорта			+-----+-----+-----+-----		г) сухими							
питательными	660			смесями типа "Реалакт",		Для энте-			"Нутрио", "Нутризон" (или							
рального и		их эквивалентами)		зондового		+-----+-----+-----+-----	питания		д)							
жидкими питательными	1500			смесями			+---+-----+-----+-----+-----									
17	Хлеб пшеничный из муки 1	350			сорта			и крупу разную, бобовые,	120							
макаронные изделия высшего			сорта			и муку пшеничную 1 сорта	20			и сахар	70					
Для боль-		и варенье	5		ных, стра-		заменять:			дающих		мясом	120	диабетом		или
 яйцами куриными, шт. | 1 | |и творогом | 90 | |и рыбой потрошеной без| 180 | | |головы | | |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
| | 18 | Сахар | 100 | | | | | заменять: | | | | | ксилитом пищевым |
| 40 | | | сорбитом | | 40 | | +---+-----+-----+-----+-----+-----+
| 19 | Хлеб из смеси
ржаной и | 100 | | | | пшеничной муки 1 сорта | | | | | и хлеб пшеничный из муки 1 | 200 | | | | сорта | |
Для боль-			и макаронные изделия	70		ных в воз-		высшего сорта, крупу			расте до 14										
разную			лет			и картофель, овощи	300				и кофе натуральный	0,5				растворимый					
заменять:					молоком коровьим		100				и творогом		50				и соками плодовыми		100		
и ягодными натуральными				+---+-----+-----+-----+-----+-----+																	
20	Специальный																				
продукт типа	100				"Аскет" (или его				эквивалент)					заменять:					яйцами куриными,		
шт.		1	Для всех			и сыром сычужным твердым		30	категорий			и творогом		50	больных,			и			
сахаром		30	имеющих де-	+---+-----+-----+-----+-----+-----+	дефицит массы																
21	Специальный																				
продукт типа	100		тела, а				"Апогей" (или его			также рост		эквивалент)			190 см и						
заменять:			выше			яйцами куриными, шт.		1			и сыром сычужным твердым		15				и				
сахаром		25			+---+-----+-----+-----+-----+-----+																
22	Кисель (концентрат)	100																			
Для боль-			лечебно-профилактический			ных тубер-			типа "Тонизирующий",			кулезом,									
"Общеукрепляющий",			пневмоко-			"Леовит" (или их			ниозом и			эквиваленты)			заменять:						
всех кате-			концентратами для напитков		125	горий боль-			или концентратом киселя на		150										
ных, имею-			плодовых и ягодных			щих дефицит			экстрактах			массы тела,				а также					
	рост 190 см				и выше	+---+-----+-----+-----+-----+-----+															
23	Специальный																				
продукт типа	100				"Нутриэн Фтизио плюс" (или				его эквивалент)					заменять:							
специальным продуктом типа		100				"Нутриэн Фтизио" (или его				эквивалентом)					или						
молоком коровьим		400				и яйцами куриными, шт.		1				и сыром сычужным твердым		15							
и сахаром		30			+---+-----+-----+-----+-----+-----+																
24	Специальный продукт типа	100				"Динамика" (или его				эквивалент)					заменять:					яйцами куриными, шт.	
сыром сычужным твердым		25				и сахаром		30	Для больных	+---+-----+-----+-----+-----+											
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+	туберкуле-																				
25	Концентрат растительный	30		зом, пнев-			типа "Вектор" (или его														
мокониозом		эквивалент)					заменять:					концентратами для напитков		25				и			
концентратом киселя на		30				плодовых и ягодных				экстрактах				+---+-----+-----+-----+							
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+																					
26	Кисель (концентрат) типа	100				"Леовит" (или его				эквивалент)											
	заменять:					фруктами сублимационной		100			сушки					или фруктами сухеными		100			
	+---+-----+-----+-----+-----+-----+																				
27	Молоко коровье	100				и сметану	30														
	и творог	30		Для всех			заменять:					категориями		сырками творожными		90	больных				
глазированных, массовая				доли жира не менее 23%					или йогуртами молочными,		125										
	массовая доля жира не				менее 2,5%				+---+-----+-----+-----+-----+-----+												
28																					
Сахар	25		Для боль-			и масло коровье	5		ных в воз-			и молоко коровье	200		расте до 14						
и сметану	15		лет			и варенье	5				заменять:					специальным сухим		100			
продуктом типа "Нутриэн"					Остео" (или его				эквивалентом)					+-----+-----+							
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+

|(отрубной) ||||| |заменять: ||||| |хлебом из смеси ржаной || 95 || |и пшеничной муки 1 сорта |||||
 | |хлебом пшеничным из муки ||||| |1 сорта || 80 || |крупой разной, бобовыми || 70 || | +---+-----
 -----+-----+-----| || 2 |Хлеб пшеничный из муки| 100 || | |высшего сорта ||||| |заменять: |
 ||||| |мукой пшеничной высшего| 77 || | |сорта ||||| |бараночными изделиями| 77 || | |(сушками) |
 ||||| |хлебом пшеничным из муки| 120 || | |1 сорта ||||| |батонами простыми и | 110 || | |нарезными
 из пшеничной ||||| |муки 1 сорта ||||| |мукой соевой обезжиренной| 60 || | |с лецитином ||||| +---
 +-----+-----+-----| Для || 3 |Муку пшеничную высшего| 100 || | всех || |сорта ||||
 категорий| | |заменять: || |больных || |мукой пшеничной 1 сорта || 115 | (отдыхаю- | |макаронными
 изделиями| | 115 | щих) || |высшего сорта, крупой ||||| |разной ||||| |мукой соевой обезжиренной| |
 103 || | |с лецитином ||||| +---+-----+-----+-----| || 4 |Крупу разную, бобовые | 100 |
 ||||| |заменять: ||||| |макаронными изделиями,| 100 || | |вермишелью высшего сорта|| |||| |крупями,
 не требующими || 100 || | |варки мукой пшеничной || 87 || | |высшего сорта || 100 || |
концентратами крупяными		500				картофелем свежим,						картофелем натуральным -					
полуфабрикатом						консервированным (включая						заливку), овощами свежими					
гарнирами круповощными:		500				из картофеля и овощей		300				из круп и бобовых		100			
	макаронными изделиями						быстрого приготовления		100				концентратами, не				
требующими варки,						брикетированными						(бисквитами)		100			
					обеденных блюд		90				мукой соевой обезжиренной						с лецитином
полуфабрикатами из						текстурированной соевой						муки					+---+-----+-----
-+-----			5	Овощи свежие, квашеные и	100				соленые						заменять:		
(перо),		100				зеленью						чесноком		25			+---+-----+-----+-----
Дрожжи хлебопекарные	100				прессованные						заменять:						дрожжами сушеными
			дрожжами хлебопекарными	40				сухими						стабилизированными			
(гранулированными)					+---+-----+-----+-----			7	Мясо говядину (вырезку)								
100				заменять:						мясом - говядиной,		125				свининой, бараниной	
блоками без костей	100				мясом птицы потрошеной		125				колбасой вареной,		100				
сосисками (сардельками)						мясокопченостями (ветчина,		75				грудинка, рулеты -					
натуральные, колбаса						полукопченая)						консервами мясными разными	94				сыром
сычужным твердым		60				яйцами куриными, шт.		2,5				мясом птицы полупотрошеной		150			
	мясом индейки		125				олениной		160				консервами из птицы с		125		
рыбой (в охлажденном,		187				мороженом и соленом виде)						потрошеной без головы					
творогом		50				мукой соевой обезжиренной	40				с лецитином						полуфабрикатами из
40				текстурированной соевой						муки						сыром типа "Тофу" (или его	
эквивалентом)						соевой сырной пастой		60			+---+-----+-----+-----			8			
Мясо птицы потрошеной		100				заменять:						мукой соевой обезжиренной	40				с
лецитином						полуфабрикатами из	40				текстурированной соевой						муки
-----+-----+-----			9	Колбасу вареную	100					(диабетическую,						диетическую,	
докторскую),						сосиски, сардельки						заменять:					
грудинка, рулеты -							натуральные, колбаса						полукопченая)				
38				сыром сычужным твердым		60			+---+-----+-----+-----			10	Рыбу				
свежую,		100				свежемороженую (потрошеную)						без головы)					
всех видов и		130				семейств с головой						независимо от состояния					
рыбой копченой и вяленой		75				консервами рыбными разными		80				сельдью соленой без					
головы		85				независимо от состояния						разделки					
соленой и копченой		100				с головой						творогом		27			
соленом виде) потрошеной						без головы		25				мукой соевой обезжиренной					
лецитином		25				полуфабрикатами из						текстурированной соевой					
сыром типа "Тофу"							(или его эквивалентом)		35				соевой сырной пастой				

-----+-----+-----| | 11|Икру зернистую | 100 | | | |заменять: | | | | |горбушей, кетой
потрошенной| | 260 | | | |соленой с головой| | | | |балычными рыбными| | 130 | | | |изделиями | | | | |
|семгой с головой | | 195 | | +---+-----+-----+-----| | 12|Морепродукты: кальмары,
100 | | | | |креветки, трепанги, мидии, | | | | |крабы | | | | |заменять: | | | | |рыбой (охлажденной, | | 200
| | | | |мороженой и в соленом| | | | |виде) потрошенной без| | | | |головы | | | | +---+-----+---
-----+-----| | 13|Молоко коровье | 100 | | | |заменять: | | | | |молоком цельным сухим, | | 15 | | |
сухой простоквашей,					кисломолочными продуктами					сублимационной сушки																		
молоком цельным сгущенным		20				с 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, ряженкой,																	
				йогуртом)					сливками		20				сметаной		20				творогом		30				маслом коровьим	
10				маслом коровьим топленым		10				сыром сычужным твердым		10				яйцами куриными,												
шт.		0,5				сливками сгущенными с		20				сахаром					брынзой		24				мясом говядиной					
(вырезкой)		30				рыбным филе		40				сыром типа "Тофу" (или		35				его эквивалентом)										
				кремом сметанным соевым		20				напитком сухим типа		15				"Доброе утро" (или его												
эквивалентом)					напитком типа					"Бифидоник" (или		100				его эквивалентом)												
соевой шоколадной		10				пастой					соевой сырной пастой		12				фитойогуртом		50			+---						
-+-----+-----+-----		14	Творог	100				заменять:					мукой соевой															
обезжиренной		40				с лецитином				+---+-----+-----+-----		15	Масло															
коровье	100				заменять:					маслом консервированным		100				стерилизованным												
концентратом масла сухого		70			+---+-----+-----+-----		16	Яйца куриные, шт.																				
1				заменять:					порошком яичным		15				меланжем яичным		50				мукой соевой							
обезжиренной		15				с лецитином					сыром типа "Тофу" (или		40				его эквивалентом)											
соевой сырной пастой		20			+---+-----+-----+-----		17	Майонез (соус)	100																			
заменять:					маслом растительным		80				и яйцами куриными, шт.		0,5			+---+-----												
-----+-----+-----		18	Желатин пищевой	100				заменять:					соками плодовыми и															
100				ягодными натуральными					(соками фруктовыми)					горчичным порошком		180												
+---+-----+-----+-----		19	Сахар	100				заменять:					карамелью		50													
вареньем, джемом, повидлом		140				мармеладом		130				печеньем		100				вафлями		85								
				халвой		120				пастилой, зефиром		120			+-----+-----+-----+-----													
ксилитом пищевым		40				Для					сорбитом		40				больных с					соевым десертом		250				болезнями
				эндокринной					системы					сахарным					диабетом)		+---+-----+-----+-----							
-----+-----+-----		20	Томатную пасту	100				заменять:					соусами томатными, соусами															
100				деликатесными острокислыми					томатом-пюре		200				соком томатным, помидорами													
500				свежими					кетчупом		150			+---+-----+-----+-----		21	Фрукты											
свежие, ягоды	100				заменять:					фруктами и ягодами		20				сублимационной сушки												
				дынями		200				арбузами		300				фруктами сушеными (изюм,		10				курага, чернослив)						
				соками плодово-ягодными		100				натуральными					Для					напитками фруктовыми		130						
				соками концентрированными		20				категорий					плодовыми и ягодными с					больных								
содержанием сухих веществ					отдыхаю-					не менее 50%					щих)					соками сублимационной		20						
				сушки					компотами		50				консервированными					концентратом киселя на		30						
				плодовых и ягодных					экстрактах					апельсинами, мандаринами,		100				бананами								
+---+-----+-----+-----		22	Соки плодовые и ягодные	100				натуральные																				
(соки					фруктовые)					заменять:					молоком коровьим		100				напитком фруктовым							
130				соками томатным, овощным		150			+---+-----+-----+-----		23	Фрукты																
сушеные (изюм,	100				курага, чернослив)					заменять:					фруктовой палочкой типа		80											
				"Чернослив с орехами" (или					ее эквивалентом)					шиповником сушеным		100												

смесь для компотов (из 4-6 наименований)	100	г	заменять: кофе растворимым	40
кофейным напитком	200	г	чаем черным байховым	25
Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	200	г	больных с и крупу, бобовые, болезнями	115
макаронные изделия высшего сорта системы и муку пшеничную высшего сорта диабетом	50	г	сахар	50
и варенье	20	г	заменять: мясом	90
или яйцами куриными, шт.	2,5	шт.	и творогом	60
и рыбой потрошеной без головы	140	г		

Для больных с болезнями: артерий, артериол и капилляров (атеросклероз); эндокринной системы (сахарный диабет); расстройства питания и нарушения обмена веществ (ожирение и другие виды избыточного питания, нарушение обмена липопротеидами и другими липидемидами).

Разрешается замена из расчета 50% стоимости икры зернистой на приобретение мяса 1 категории, мясокопченостей, молока коровьего, кисломолочных продуктов, свежих овощей (фруктов), соли пищевой поваренной и специй.

4. При разработке нормативно-технической документации

на рационы питания, сухие и бортовые пайки

Наименования продуктов	Количество, г	п/п
Хлебцы армейские из пшеничной муки 1 сорта	100	1
заменять: галетами армейскими из пшеничной муки	100	1
галетами картофельными	100	
вафлями	72	
Консервы мясорастительные	250	2
заменять: консервами рыбными	100	
и картофельным пюре сухим	60	
консервами рыбными	250	
консервированными вторыми обеденными	250	
блюдами с мясом		
консервами мясоовощными	250	
Консервы мясные фаршевые	100	3
заменять: паштетом печеночным (консервированным)	100	
мясом тепловой сушки	40	
концентратами первых блюд быстрого приготовления с мясом	50	
консервами рыбными	100	
Консервы овощные закусочные	100	4
заменять: консервами рыбными	100	
вафлями	36	
Чернослив с орехами	50	5
заменять: пастой шоколадно-ореховой	50	
фруктовой палочкой	50	
повидлом фруктовым (джемом)	45	
концентратом для напитка	30	
вафлями	36	
Картофельное пюре сухое	100	6
заменять: концентратами вторых обеденных блюд	100	
быстрого приготовления без мяса		
Молоко цельное сгущенное с сахаром	90	7
заменять: сыром плавленым консервированным	80	
сметаной сублимационной сушки	40	
сыром плавленым сублимационной сушки	40	
пастой шоколадно-ореховой	50	
мясом тепловой сушки	40	
напитком молочным сухим	30	
Шоколад тугоплавкий	30	8
заменять: пастой шоколадно-ореховой	50	
драже шоколадным	30	
Повидло фруктовое (жем)	45	9
заменять: черносливом с орехами	50	
пастой шоколадно-ореховой	50	
Концентрат для напитка	60	10
заменять: концентратом для напитка типа "Квант"	60	
(или его эквивалентом)		
Чай черный байховый	2	11
заменять: кофе натуральным растворимым	2	
Напиток молочный сухой	30	12
заменять: сыром плавленым консервированным	30	
сыром плавленым сублимационной сушки	15	
творогом сублимационной сушки	30	
сметаной сублимационной сушки	30	

+-----+-----+-----| 13|Консервы первых обеденных блюд с мясом| 250 || |
|заменять: || | |концентратами первых обеденных блюд с| 50 || |мясом || | +---+-----
-----+-----+-----| 14|Сухую яичную смесь для омлетов | 50 || | |заменять: || | | |яйцом
куриным, шт. || 1 | +---+-----+-----+-----| 15|Консервы "Паштет
печеночный" и мясные| 100 || | |фаршевые || | |заменять: || | |консервами рыбными || 100 | +---+---
-----+-----+-----| 16|Сыр плавленый консервированный | 80 || | |заменять: |
|| | |сыром плавленным сублимационной сушки || 30 || |пастой шоколадно-ореховой || 50 || |
|черносливом с орехами || 50 | +---+-----+-----+-----| 17|Консервы
зерновые | 100 || | |заменять: || | |концентратами зерновыми быстрого| 60 || |приготовления || | +
--+-----+-----+-----| 18|Масло коровье консервированное | 30 || |
|заменять: || | |пастой шоколадно-ореховой || 50 | +-----+

Продукты в пределах пункта разрешается заменять между собой и проводить обратную замену в указанных соотношениях.

5. Указанная замена продуктов производится в особых случаях с разрешения начальника Центрального продовольственного

управления Министерства обороны Российской Федерации +-----
----+ | N | | Количество, г | |п/п| Наименования продуктов +-----| | |заменяемого|продукта- |
| | | продукта |заменителя| +---+-----+-----+-----| 1 | 2 | 3 | 4 | +---+-----
-----+-----+-----| 1 |Хлеб пшеничный из муки 1 сорта | 100 || | |заменять: || | |
|мелкоштучными хлебобулочными| 90 || |изделиями из пшеничной муки 1 сорта || | |
|кондитерскими изделиями (кексами,| 60 || | |пряниками и др.) || | |печеньем || 65 || |вафлями || 55
| +---+-----+-----+-----| 2 |Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки| 100 |
| | 1 сорта || | |заменять: || | | |салом шпик || 20 || |сыром сычужным твердым || 10 || |мукой
пшеничной высшего сорта || 58 || |и дрожжами хлебопекарными| 1 || |прессованными || | |
|печеньем || 58 || |вафлями || 50 || |маслом коровьим || 10 || |молоком коровьим || 100 ||
|карамелью || 20 || |кондитерскими изделиями (кексами,| 54 || | |пряниками и др.) || | | |фруктами
свежими || 90 | +---+-----+-----+-----| 3 |Муку пшеничную 1 сорта | 100 || |
| |заменять: || | | |мукой картофельной || 100 | +---+-----+-----+-----| 4
|Картофель и овощи свежие | 100 || | |заменять: || | | |картофелем и овощами полуфабрикатами| 70
|| |очищенными натуральными || | |консервами бобовыми, кукурузными| 40 || |натуральными
(включая заливку, соус) || | |баклажанами || 50 || |грибами сушеными || 10 || |грибами
консервированными || 20 || |оливками (маслинами) консервированными| 70 || |(включая заливку) ||
|| |патиссонами консервированными (включая| 70 || |заливку) || | +---+-----+-----+-----
-----+-----| 5 |Овощи свежие | 100 || | |заменять: || | | |соусами томатными || 20 | +---+-----
-----+-----+-----| 6 |Хлеб пшеничный из муки 1 сорта | 150 || | |и мясо | 100 || | |и
картофель свежий | 350 || | |и лук репчатый | 15 || | |заменять: || | | |пельменями (в состав
продукции должны | 250 || | |входить мясо говядина не менее 44%, || | |мясо свинина не менее 36%,
мука || | |высшего сорта, порошок яичный. В || | |состав пельменей должно входить не || | |более
50% теста и не менее 50% мяса) || | | +---+-----+-----+-----| 7 |Мясо -
говядину, свинину | 100 || | |заменять: || | | |филе куриным || 75 || |бедром куриным || 100 | +---+-----
-----+-----+-----| 8 |Молоко коровье | 150 || | |заменять: || | | |сырками
творожными глазированными,| 90 || |массовая доля жира не менее 2,5%, или || | |йогуртами
молочными, массовая доля | 125 || |жира не менее 2,5% || | |рыбой потрошеной без головы (в | 60 |
| |охлажденном, мороженом и соленом || | | |виде) || | | |орехами грецкими (в скорлупе) || 20 | +---+---
-----+-----+-----| 9 |Масло коровье | 100 || | |заменять: || | | |салом шпик ||
150 | +---+-----+-----+-----| 10|Масло растительное | 100 || | |заменять: ||
|| |маргарином || 100 || | |жиром-сырцом || 130 || |маслом коровьим топленным || 50 || |салом шпик ||

Примечание. При поступлении на обеспечение новых видов продуктов нормы замены этих продуктов до согласования с Военно-промышленной комиссией при Правительстве Российской Федерации на период апробации (до 12 месяцев) устанавливаются Центральным продовольственным управлением Министерства обороны Российской Федерации.

6. Блюда быстрозамороженной и сублимационной сушки +-----
 +- | N | | Количество продуктов, | п/п| Наименования продуктов |подлежащих удержанию за | | |
 одну порцию | | | |израсходованных блюд, г | | | +----- | | |мясо| крупа, | масло | | | | мука
 и |коровье | | | | овощи в | | | | | пересчете| | | | | на крупу | | +-----
 -----| | 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 | +

[illegible]

их эквиваленты)	в ж/б, 1/250	+---+-----+---+-----+---+-----+
+----+---+-----+-----	12 Концентраты - - - - 15 - - - 10 100 десертные	
плодоовощные в	пакете, 1/60	+---+-----+---+-----+---+-----+
+----+---+-----+-----	13 Смеси - - - - - - - - 700 питательные сухие в	
пакете,	1/140	+---+-----+---+-----+---+-----+---+-----+
- 14 Смесь для - - - 132 20 384 - 2 - - - блинчиков в	пакете, 1/400	
+---+-----+---+-----+---+-----+---+-----+---+-----+---	15 Сухая яичная - - - 45 - - - 2	
- - смесь для омлетов, 1/30	+---+-----+---+-----+---+-----+	
+----+---+-----+-----	16 Консервы типа - 45 - 150 15 - - - 5 - - "Каша	
гурьевская" (или	их эквиваленты),	1/100
+---+-----+---+-----+---+-----+---+-----+---	17 Концентрат - 40 5 30 10 - - - - -	
пищевой брикетированный	(бисквит), 1/60	+---+-----+
---+---+-----+---+-----+---+-----+---+-----+---	18 Вторые обеденные 163 126 20 - - - - - - -	
блюда в ж/б N 12, 1/525 (с	содержанием	животного
белка из мяса говядины	не менее 5,8%,	свинины не
менее 4,4%)	+---+-----+---+-----+---+-----+---+-----+	
19 Вторые обеденные 146 113 18 - - - - - - -	блюда в ж/б N 63, 1/470 (с	
содержанием	животного белка	из мяса говядины
не менее 5,8%,	свинины не менее	4,4%)
+---+-----+---+-----+---+-----+---+-----+---	20 Консервы 120 75 10 - - - - - - -	
рыборастительные ры- типа "Кондер ба	гренадерский"	
(или их	эквиваленты) в	ж/б, 1/260
-----+-----+		

8. Консервированные продукты для лечебного питания +-----
+ | N | Наименование блюда | Количество продуктов, | п/п | подлежащих удержанию | | | за одну
банку, г | | +-----| | | мя-|кру- |моло-|мас- |мас- |са-|фрук- | | |со |па, |ко и |ло |ло
|хар|ты | | | |мука |мо- |рас- |коро- |све- | | |и |локо-|ти- |вые |жие | | |овощи|про- |тель-| | | | |
в |дукты|ное | | | | |пере-| в | | | | |счете|пере-| | | |на |счете| | | | |крупу| на | | | | |
| |моло-| | | | |ко | | | +--+-----+--+---+---+---+---+---+---+---+---| 1 |Консервы.
Первые|92 | 77 | - | 15 | - | - | - | |обеденные блюда| | | | |госпитальные типа| | | | |"Особые"
(или их| | | | |эквиваленты) в ж/б N 9,| | | | |1/350 | | | | | +--+-----+--+---+---+---+---
---+---+---+---+---+---| 2 |Консервы. Вторые| | | | |обеденные блюда| | | | |госпитальные
типа| | | | |"Особые" (или их| | | | |эквиваленты) в ж/б N 9,| | | | |1/350: | | | | |
|мясорастительные |92 | 77 | - | - | 10 | - | - | |молочно-растительные |- | 77 | 175| - | 10 | 5 | - | +--+-----
-----+--+---+---+---+---+---+---+---+---| 3 |Консервы. Супы|- | 12 | - | - | - | 20| 20 | |фруктовые
госпитальные| | | | |типа "Особые" (или их| | | | |эквиваленты) в ж/б N 9,| | | | |1/350 |
| | | | | +-----+

Концентраты пищевые.		Вторые обеденные блюда		госпитальные типа	
"Особые" (или их		эквиваленты):		мясорастительные,	1/100 92 80 - - - - -
молочно-растительные,	- 80 175	- - 5 -	1/115		+-----
-----+					

Примечание. Замена сена зернофуражом не должна превышать 50% от установленных норм обеспечения кормами (продуктами) рогатого скота.";

"Приложение N 36

Норма N 21 (дополнительный рацион для доноров) +-----+									
Количество на одного человека в сутки, г Наименование +----- при даче при даче									
крови крови за безвоз- плату мездно +-----+-----+-----									
Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 200 200 сорта +-----									
-----+-----+----- Консервы мясные фаршевые 200 100 +-----+-----									
+----- Консервы мясорастительные или мясоовощные 250 250 +-----									
+-----+----- Паста шоколадно-ореховая 50 - +-----+-----+-----									
Фрукты сушеные (изюм) 20 - +-----+-----+----- Соки плодовые и									
ягодные 200 200 +-----+-----+----- Концентрат для напитка									
тонизирующий 25 - +-----+-----+----- Драже шоколадное 30 -									
+-----+-----+----- Молоко сгущенное с сахаром 90 90 +-----									
-----+-----+----- Кофе натуральный растворимый 2 - +-----									
-----+-----+----- Чай черный - 2 +-----+-----+----- Печенье									
20 15 +-----+-----+----- Сахар-песок 15 15 +-----									
-----+-----									

Приложение N 37

Норма N 22

-----+-----| |Ложка пластмассовая, шт. | 1 | +-----+-----
--| |Вскрывать консервов, шт. | 1 | +-----+

Примечания:

1. По данной норме обеспечивать военнослужащих и некоторые другие категории лиц, имеющих право на питание по установленным нормам продовольственных пайков, взамен одного из приемов пищи в случаях, когда не представляется возможным трехразовое приготовление горячей пищи. Личному составу ракетных и торпедных катеров, а также находящемуся на надводных кораблях (судах) при выходе в море в штормовых условиях, взамен одного из приемов пищи выдается рацион по норме на одного человека: хлебцы (галеты) армейские из пшеничной муки 1 сорта - 100 г, консервы мясорастительные или мясоовощные - 250 г, консервы овощные закусочные - 100 г, паста шоколадно-ореховая - 80 г, соки плодовые и ягодные - 200 г, бутилированная питьевая вода - 500 мл, салфетки бумажные - 1 шт., ложка пластмассовая - 1 шт. Основанием для списания в расход указанного рациона служат выписки из вахтенного журнала корабля (судна).
2. При комплектовании одноразового или промежуточного рациона консервами в мягкой упаковке в его состав включаются 1 химический разогреватель и 1 портативный разогреватель, а открыватель консервов исключается.
3. По решению начальника Центрального продовольственного управления Министерства обороны Российской Федерации данный рацион может не укомплектовываться разогревателем, средствами обеззараживания воды и открывателем консервов."