

Об утверждении Руководства по продовольственному обеспечению военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации и некоторых других категорий лиц, а также обеспечению кормами (продуктами) и подстилочными материалами штатных животных воинских частей в мирное время

Приказ Министра обороны Российской Федерации · № 888 · от 21.06.2011 · Действует с изменениями

Приказ Министра обороны Российской Федерации от 21.06.2011 г. № 888 (Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти от 2011 г., № 39)

П Р И К А З

Министра обороны Российской Федерации
от 21 июня 2011 г. N 888

Об утверждении Руководства по продовольственному обеспечению военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации и некоторых других категорий лиц, а также обеспечению кормами (продуктами) и подстилочными материалами штатных животных воинских частей в мирное время

Зарегистрирован Минюстом России 18 августа 2011 г.
Регистрационный N 21665

1. Утвердить и ввести в действие Руководство по продовольственному обеспечению военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации и некоторых других категорий лиц, а также обеспечению кормами (продуктами) и подстилочными материалами штатных животных воинских частей в мирное время (приложение N 1 к настоящему приказу).

2. Признать утратившими силу:

приказы Министра обороны Российской Федерации согласно приложению N 2 к настоящему приказу;

пункт 1 приложения к приказу Министра обороны Российской Федерации 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).

Министр обороны
Российской Федерации А.Сердюков

Приложение N 1
к приказу

РУКОВОДСТВО

по продовольственному обеспечению военнослужащих
Вооруженных Сил Российской Федерации и некоторых других категорий

лиц, а также обеспечению кормами (продуктами) и подстилочными материалами штатных животных воинских частей в мирное время

I. Общие положения

1. Настоящее Руководство устанавливает:

порядок продовольственного обеспечения военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации^{<1>} и некоторых других категорий лиц (далее именуются - военнослужащие), указанных в нормах продовольственного обеспечения: N 1 (общевоинской паек), N 2 (летный паек), N 3 (морской паек), N 4 (подводный паек), N 5 (лечебный паек), утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. N 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, N 2, ст. 80; N 50, ст. 5959; 2009, N 34, ст. 4202) (далее именуется - постановление), в норме для граждан, обучающихся в суворовских военных, нахимовских военно-морских, военно-музыкальном училищах и кадетских (морских кадетских) корпусах^{<2>} (далее именуется - норма N 6 (кадетский паек), в рационах питания, рационах выживания, аварийных рационах, бортовых пайках, комплектах аварийного запаса, временных нормах продовольственных пайков, установленных настоящим Руководством (далее именуются - нормы продовольственного обеспечения), порядок организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях; порядок обеспечения кормами (продуктами) и подстилочными материалами штатных животных; порядок обеспечения воинских частей техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы; нормы обеспечения подстилочными материалами штатных животных, а также нормы замены одних подстилочных материалов другими (приложение N 1 к настоящему Руководству); перечень категорий граждан и организаций, имеющих право на обеспечение продовольствием, техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы за плату из объемов закупок, произведенных Министерством обороны (приложение N 2 к настоящему Руководству); рационы питания (приложение N 3 к настоящему Руководству), рационы выживания (приложение N 4 к настоящему Руководству), аварийные рационы (приложение N 5 к настоящему Руководству), бортовые пайки (приложение N 6 к настоящему Руководству), комплекты аварийного запаса (приложение N 7 к настоящему Руководству) для обеспечения военнослужащих; нормы обеспечения кормами (продуктами) штатных животных (приложение N 8 к настоящему Руководству);

нормы замены одних продуктов другими при организации продовольственного обеспечения военнослужащих, а также нормы замены одних кормов (продуктов) другими при обеспечении штатных животных (приложение N 9 к настоящему Руководству); временные нормы продовольственных пайков для военнослужащих, выполняющих специальные и другие задачи или находящиеся в особых климатических условиях (приложение N 10 к настоящему Руководству); норму N 6 (кадетский паек) (приложение N 11 к настоящему Руководству).

<1> Далее в тексте настоящего Руководства, если не оговорено особо, для краткости будут именоваться: Вооруженные Силы Российской Федерации - Вооруженными Силами; Министерство обороны Российской Федерации - Министерством обороны; управление (продовольственное) Департамента ресурсного обеспечения Министерства обороны Российской Федерации - управлением (продовольственным); Главное военно-медицинское управление Министерства обороны Российской Федерации - Главным военно-медицинским управлением; Главный центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства обороны Российской Федерации - Главным центром государственного санитарно-эпидемиологического надзора; центры государственного санитарно-эпидемиологического надзора видов Вооруженных Сил Российской Федерации, оперативно-стратегических командований, флотов, родов войск Вооруженных Сил Российской Федерации, объединений и гарнизонов - центрами государственного санитарно-эпидемиологического надзора; центральные органы военного управления, объединения, соединения, воинские части, организации Вооруженных Сил Российской Федерации - воинскими частями; штатные животные воинских частей - штатными животными.

<2> Постановление Правительства Российской Федерации от 30 апреля 2008 г. N 328 "Об утверждении Типового положения о суворовских военных, нахимовских военно-морских, военно-музыкальном училищах и кадетских (морских кадетских) корпусах" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, N 19, ст. 2169).

II. Порядок продовольственного обеспечения военнослужащих, порядок организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях

Планирование и организация продовольственного обеспечения военнослужащих

2. Продовольственным обеспечением военнослужащих является комплекс мероприятий, выполняемых должностными лицами воинских частей, по планированию и организации обеспечения воинских частей продовольствием, по планированию и организации питания военнослужащих.

3. Продовольственное обеспечение военнослужащих осуществляется на основании планов обеспечения войск (сил) продовольствием, которые составляются: управлением (продовольственным) - по оперативно-стратегическим командованиям, флотам; продовольственной службой оперативно-стратегического командования, флота - по прикрепленным на довольствие объединениям, соединениям и комплексным базам материально-технического обеспечения; продовольственной службой довольствующего объединения - по прикрепленным на довольствие соединениям и воинским частям. Контроль за своевременной и полной выборкой назначенных для обеспечения воинских частей объемов продовольствия осуществляют командиры воинских частей.

4. Методика и сроки составления планов обеспечения войск (сил) продовольствием устанавливаются управлением (продовольственным).

Порядок зачисления военнослужащих на продовольственное обеспечение (снятия с продовольственного обеспечения)

5. Военнослужащие зачисляются на продовольственное обеспечение приказом командира воинской части. Основанием для их зачисления на продовольственное обеспечение являются: аттестат военнослужащего и предписание, или командировочное удостоверение, или отпускной билет, или направление (путевка) на лечение, стационарное обследование, освидетельствование в военно-медицинское учреждение; рапорт военнослужащего, старшего воинской команды, командира подразделения.

При прибытии военнослужащего в воинскую часть без аттестата военнослужащего он зачисляется на продовольственное обеспечение приказом командира воинской части на основании его рапорта, в котором указываются причины отсутствия аттестата военнослужащего и по какое число военнослужащий обеспечен питанием, продовольственным пайком или продовольственно-путевыми деньгами¹. В случае срочного поступления на лечение в военно-медицинское учреждение военнослужащий зачисляется на продовольственное обеспечение на основании приказа начальника военно-медицинского учреждения. Одновременно из воинской части, из которой убыл военнослужащий, запрашивается его аттестат (заверенная копия талона аттестата).

6. Военнослужащие, продовольственное обеспечение которых осуществляется не постоянно, а в определенные нормы продовольственного обеспечения сроки (периоды), зачисляются на продовольственное обеспечение приказом командира воинской части на основании рапорта военнослужащего, старшего воинской команды, командира подразделения.

Для военнослужащих, прибывших из другой воинской части,

продовольственное обеспечение которых осуществляется со дня прибытия в определенные нормами продовольственного обеспечения сроки (периоды), основанием для зачисления на продовольственное обеспечение, кроме рапорта, является предписание, или командировочное удостоверение, или направление (путевка) на лечение, стационарное обследование, освидетельствование в военно-медицинское учреждение и выписка из приказа командира воинской части, в которой военный служащий проходит военную службу, или отпускной билет.

7. Летному составу экипажей самолетов и вертолетов и инженерно-техническому составу авиации, привлекаемому для сопровождения этих самолетов и вертолетов, для питания в столовых на военных аэродромах по маршруту перелета, а также гражданскому персоналу для получения лечебно-профилактического и специального питания выдаются по раздаточным ведомостям талоны на получение питания (далее именуется - талоны), которые изготавливаются централизованно.

При получении талонов летный состав экипажей самолетов и вертолетов и инженерно-технический состав авиации, привлекаемый для сопровождения этих самолетов и вертолетов, снимаются с продовольственного обеспечения с выдачей аттестатов военный служащего. При выдаче талона на его лицевой стороне указываются условное наименование воинской части, фамилия и инициалы лица, которому выдается талон, срок его действия, подпись должностного лица, выдавшего талон, заверенная печатью установленного образца.

Обеспечение питанием по талонам производится на отдельные приемы пищи.

При отпуске готовой пищи начальник столовой (инструктор-повар) делает на лицевой стороне талона надпись "Выдан завтрак (обед, ужин)" с указанием даты и времени. И использованные талоны подлежат сдаче в продовольственную службу воинской части.

8. Продовольственное обеспечение гражданского персонала, входящего в штатные экипажи надводных кораблей и судов обеспечения (содержащегося по штату на этих кораблях и судах), осуществляется по месту исполнения ими трудовых обязанностей (пребывания на корабле или судне) или в столовой береговой базы на основании заявлений о постановке на продовольственное обеспечение и приказа командира воинской части.

В дни, не связанные с выполнением своих трудовых обязанностей (дополнительные дни отдыха, выходные и праздничные дни), гражданский персонал, входящий в штатные экипажи надводных кораблей и судов обеспечения, находящихся в пунктах базирования, не проживающий на корабле (судне), вместо питания обеспечивается продовольствием.

Гражданский персонал, входящий в штатные экипажи судов обеспечения, на которых по техническому проекту не предусмотрены камбуз и оборудование для приготовления пищи, по решению командира

соединения прикрепляется на продовольственное обеспечение к ближайшим судам, на которых имеются возможности по приготовлению пищи и организации питания, или к береговой базе.

9. Военнослужащие снимаются с продовольственного обеспечения на основании приказа командира воинской части об убытии с выдачей им аттестатов военнослужащего.

Военнослужащие, продовольственное обеспечение которых осуществляется не постоянно, а в определенные нормы продовольственного обеспечения сроки (периоды), снимаются с продовольственного обеспечения на основании приказа командира воинской части. Аттестаты военнослужащего им, а также военным, увольняемым в запас, не выдаются.

Снятие с продовольственного обеспечения производится: военным, исключенных из списков личного состава воинской части, - со дня исключения; курсантов военно-образовательных учреждений профессионального образования - со дня исключения из списков личного состава военно-образовательных учреждений профессионального образования; военным, убывающих из воинской части в командировку (отпуск), - со дня убытия; военным, самовольно оставивших воинскую часть, - со дня установления факта оставления воинской части.

10. Если воинская часть прикреплена на продовольственное обеспечение к другой воинской части, то в довольствующую воинскую часть представляются выписки из приказа командира воинской части, прикрепленной на продовольственное обеспечение, о прибытии (убытии) и зачислении на продовольственное обеспечение (снятии с продовольственного обеспечения) военным.

<1> Размер продовольственно-путевых денег определяется заместителем Министра обороны Российской Федерации по согласованию с заместителем Министра обороны Российской Федерации по финансово-экономической работе.

Порядок организации питания военным в стационарных условиях

11. Для обеспечения питанием военным штатами воинских частей предусматриваются столовые, которые по технологическому процессу приготовления пищи подразделяются на столовые полного цикла, фабрики-столовые, доготовочные, раздаточные.

При отсутствии в воинской части офицерской столовой питание офицеров осуществляется в отдельно оборудованных помещениях (обеденных залах) солдатских (матросских) столовых.

Питание штатных экипажей кораблей и судов обеспечения организуется через камбузы, кают-компании кораблей и судов обеспечения, столовые плавучих и береговых баз.

12. Штатное количество поваров в воинских частях устанавливается исходя из норм трудового законодательства.

При организации питания военнослужащих не допускается снижение укомплектованности штатных должностей поварского состава менее 70%.

При организации питания военнослужащих воинской части через предприятия общественного питания от 70 до 100% должностей поварского состава по штату мирного времени содержатся вакантными. Для работы в столовой привлекаются все повара, состоящие в штате воинской части, за исключением поваров, которые осуществляют приготовление пищи для подразделений, действующих в отрыве от пункта дислокации воинской части.

При организации питания военнослужащих одной воинской части через столовую другой воинской части повара и начальник столовой, прикрепленной на продовольственное обеспечение воинской части, привлекаются для работы в столовой, в которой организовано питание военнослужащих.

13. В столовой воинской части обработка продуктов, приготовление пищи и ее раздача производятся с соблюдением требований санитарных правил и норм.

К работе в столовой воинской части (на средствах хлебопечения) допускаются повара и пекари, имеющие специальное образование, прошедшие предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющие личную медицинскую книжку, в которую вносятся результаты медицинских исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметки о прохождении гигиенической подготовки и аттестации. Они обеспечиваются специальной одеждой по установленным нормам.

Лица, постоянно работающие на объектах продовольственной службы (начальники столовых и складов, кладовщики, специалисты по ремонту холодильного и технологического оборудования, экспедиторы, водители специальных автомобилей, предназначенных для подвоза скоропортящихся продуктов и хлеба), также обеспечиваются спецодеждой по установленным нормам и допускаются к работе только после прохождения предварительного медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации^{<1>}.

Лица, назначаемые в состав суточного наряда для работы в столовой воинской части, перед заступлением на дежурство (вахту на камбузе) подвергаются медицинскому осмотру дежурным врачом (фельдшером). Не допускаются к работе в столовой воинской части лица, не прошедшие медицинский осмотр.

<1> Пункт 2 статьи 36 Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650); пункты 1, 2 приложения 1 к приказу Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 29 июня 2000 г. N 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников

организаций" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 июля 2000 г., регистрационный N 2321).

14. Суточный наряд в столовую воинской части для выполнения подсобных работ назначается из расчета: до 100 человек, питающихся в столовой, - 3-4 человека, на каждые последующие 75 человек дополнительно выделяется по 2 человека.

В суточный наряд по столовой не назначаются суворовцы, нахимовцы, кадеты, воспитанники воинских частей, музыкантские воспитанники штатных военных оркестров, военнослужащие, проходящие военную службу по контракту.

Лица суточного наряда, назначенные в столовую, к обработке мяса и рыбы, приготовлению и раздаче пищи, порционированию масла коровьего, сыра, разливанию компота (киселя), молока коровьего, сока плодового и ягодного, очистке и нарезке вареного картофеля и овощей, а также для мытья котлов пищеварочных (за исключением котлов наплитных) не привлекаются.

Список лиц, допущенных к несению службы дежурным по столовой на текущий месяц, утверждается командиром воинской части.

Начальники столовых и продовольственных складов, повара воинской части в состав суточного наряда не назначаются.

При заступлении в наряд дежурный по столовой принимает по описи на ответственное хранение находящееся в столовой имущество. В случае обнаружения недостачи или порчи имущества проводится служебное разбирательство, по результатам которого виновные лица привлекаются к материальной ответственности в соответствии с действующим законодательством.

15. Ответственность за организацию и состояние питания военнослужащих в стационарных условиях несут командиры воинских частей.

Командир воинской части обеспечивает на объектах продовольственной службы:

выполнение требований санитарного и ветеринарного законодательства, а также постановлений, предписаний, ветеринарно-санитарных заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический и ветеринарно-санитарный надзор; проведение медицинской службой воинской части объективных методов контроля; осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил, проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при получении, транспортировке, хранении и выдаче продовольствия, приготовлении и выдаче готовой пищи (в том числе путем проведения лабораторных исследований и испытаний) в соответствии с разработанными программами^{<1>}.

^{<1>} Приложение 4 к постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июля 2002 г. N 26 "О введении программ производственного контроля" (по заключению

Министерства юстиции Российской Федерации от 1 августа 2002 г.
N 07/7307-ЮД в государственной регистрации не нуждается).

16. Начальник столовой воинской части организует:
своевременное и качественное приготовление пищи, сохранность
и полноту доведения до военнослужащих продуктов, положенных по
нормам продовольственных пайков;
правильную эксплуатацию и сохранность технологического и
холодильного оборудования, столово-кухонной посуды и инвентаря;
специальную подготовку и работу поваров и лиц суточного
наряда по столовой, утверждает график их работы;
соблюдение требований санитарных правил и норм при обработке
продуктов, приготовлении, раздаче и хранении пищи, мытье посуды;
содержание столовой и прилегающей к ней территории в
образцовом состоянии;
выполнение мероприятий производственного контроля (в пределах
своей компетенции).
Начальник столовой:
распределяет совместно с дежурным по столовой обязанности
между лицами суточного наряда по столовой;
проводит инструктаж поваров и лиц суточного наряда по
столовой по соблюдению требований безопасности при выполнении
работ;
немедленно докладывает по подчиненности и дежурному по
воинской части обо всех недостатках в работе суточного наряда по
столовой, неисправностях коммуникаций, о несоответствии
полученного со склада продовольствия, неудовлетворительном
санитарном состоянии столовой и нарушениях, не позволяющих
обеспечить в полном объеме соблюдение требований санитарных правил
и норм;
проверяет наличие личных медицинских книжек у каждого повара,
контролирует своевременное прохождение поварами предварительных
при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров,
ведет журнал их осмотра;
ежегодно организует профессиональную гигиеническую подготовку
и аттестацию поваров¹;
обеспечивает поваров и лиц суточного наряда по столовой
специальной одеждой;
принимает участие в составлении раскладок продуктов и
проведении контрольно-показательных варок пищи;
контролирует получение инструктором-поваром, старшим поваром
продуктов с продовольственного склада в столовую по количеству и
качеству, а также полноту их закладки в котел в соответствии с
раскладкой продуктов, правильность их кулинарной обработки и выход
готовых блюд;
ведет учет оборудования, столово-кухонной посуды (в том числе
книгу регистрации боя посуды), инвентаря и другого имущества,
следит за их состоянием и сохранностью;
ведет учет сэкономленных продуктов в столовой, организует

сбор и правильное использование пищевых отходов.

<1> Пункт 3 приложения 1 к приказу Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 29 июня 2000 г. N 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций".

17. В целях профилактики пищевых отравлений и заболеваний острыми кишечными инфекциями должностные лица продовольственной службы воинской части:

строго выполняют санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к подвозу, приему, хранению и выдаче пищевых продуктов в столовую, кулинарной обработке продуктов, приготовлению, хранению и выдаче готовой пищи военнослужащим, содержанию и эксплуатации объектов продовольственной службы воинской части;

неукоснительно соблюдают правила личной гигиены.

Начальник продовольственной службы воинской части:

обеспечивает выполнение на объектах продовольственной службы санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к питанию военнослужащих;

участвует в разработке совместно с начальником медицинской службы воинской части основных мероприятий по профилактике пищевых отравлений и заболеваний острыми кишечными инфекциями и организует выполнение мероприятий, возложенных на продовольственную службу воинской части;

проводит занятия с младшими специалистами продовольственной службы по выполнению санитарно-эпидемиологических требований и соблюдению правил личной гигиены.

В ходе выполнения мероприятий по ликвидации очага пищевых отравлений и заболеваний острыми кишечными инфекциями начальник продовольственной службы совместно с начальником медицинской службы воинской части:

разрабатывает план основных мероприятий по ликвидации очага пищевых отравлений и заболеваний острыми кишечными инфекциями и организует его выполнение;

немедленно докладывает начальнику продовольственной службы оперативно-стратегического командования, флота о выявлении больных, а также о мерах, принятых по предупреждению распространения заболеваний.

18. Столовая воинской части должна иметь необходимые производственные, вспомогательные, бытовые и технические помещения, обеденные залы, инженерные коммуникации, оборудование и имущество, обеспечивающие технологический процесс приготовления пищи и ее прием военнослужащими, соблюдение требований санитарных правил и норм.

Наличие помещений столовых воинских частей (камбузов, кают-компаний кораблей и судов), хлебозаводов и хлебопекарен, их площади, планировка и оборудование определяются ведомственными

строительными нормами, согласованными с управлением (продовольственным). Технологическая часть проектов строительства и реконструкции столовых (камбузов) согласовывается с управлением (продовольственным), а проекты капитального ремонта - с продовольственной службой оперативно-стратегических командований, флотов.

19. В крупных гарнизонах (базовых военных городках) проектируются фабрика-столовая и доготовочные столовые.

Фабрика-столовая предназначена для:

приготовления пищи и организации питания военнослужащих; централизованного приготовления мясных и рыбных блюд (полуфабрикатов), овощных полуфабрикатов, кондитерских изделий для военнослужащих гарнизона (базового военного городка).

Централизованное приготовление полуфабрикатов и блюд, кондитерских изделий на фабрике-столовой осуществляется по технологическим инструкциям, по нормативной и технической документации при наличии санитарно-эпидемиологического заключения, выданного центрами государственного санитарно-эпидемиологического надзора; передачи готовой пищи (полуфабрикатов) в доготовочные столовые воинских частей (при гарантированном сроке хранения в термосах не более 3 ч, включая время транспортировки)<1>.

В обеденных залах фабрик-столовых устанавливаются линии раздачи пищи из расчета 1 линия на 300-750 питающихся.

Фабрика-столовая должна иметь цеха по производству мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов и кондитерских изделий. Под фабрикой-столовой может размещаться продовольственный склад, овощехранилище из расчета хранения 2-4-месячной потребности картофеля и овощей.

Доготовочные столовые предназначены для приготовления первых и третьих блюд, доведения до готовности полуфабрикатов и организации приема пищи военнослужащими. В них достаточно иметь горячий цех, оборудованный котлами для приготовления первых и третьих блюд, а также помещения для:

перемешивания и хранения холодных закусок;

хранения продуктов;

мытья, сушки и хранения столово-кухонной посуды;

пищевых отходов.

<1> Пункт 9.9 главы 9 Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г., введенных в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 г. N 31 "О введении в действие санитарных правил" (зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 7 декабря 2001 г., регистрационный

№ 3077).

20. В зданиях общежитий, административных и учебных корпусах при наличии санитарно-эпидемиологического заключения, выданного центрами государственного санитарно-эпидемиологического надзора, могут размещаться столовые до 100 посадочных мест (до 300 питающихся) с минимальным количеством производственных и вспомогательных помещений (основной цех, помещение для первичной обработки овощей, моечное отделение), приготовление пищи в которых осуществляется с использованием полуфабрикатов высокой степени готовности.

Основной цех включает 10 технологических участков, разделенных перегородками, в том числе для: первичной обработки мяса и рыбы с производством из них полуфабрикатов;

обработки вареного (жареного) мяса;

обработки яиц куриных;

нарезки сырых овощей;

приготовления холодных закусок;

приготовления изделий из теста;

хранения хлеба;

хранения масла и сыра;

розлива третьих блюд и остывания сладких блюд;

приготовления диетических блюд.

Оборудование в основном цехе размещается пристенно по периметру помещения. В середине цеха островным образом размещается участок теплового оборудования.

Для воинских частей численностью питающихся до 3000 человек проектируются столовые, предусматривающие полный технологический цикл приготовления пищи.

21. Расчет необходимого количества котлов пищеварочных производится исходя из следующих нормативов на одного питающегося для:

первого блюда - 0,65 л;

второго блюда (в том числе 20-30% котлов с перемешивающим устройством) - 0,45 л;

третьего блюда - 0,3 л;

кипятка - 0,5 л;

резерва - 0,2 л.

22. Для организации питания на кораблях и судах обеспечения предусмотрены:

на кораблях, судах обеспечения I <1> и II групп - столовая, кают-компания;

на судах обеспечения III группы - дежурное помещение.

На судах обеспечения I группы с экипажем до 5 человек для приема пищи может использоваться камбуз, в котором размещается обеденный стол.

На судах обеспечения II группы с экипажем до 6 человек вместо столовой, кают-компании может предусматриваться дежурное

помещение.

<1> I группа - суда обеспечения, на которых штатный экипаж постоянно работает и проживает в течение всего времени навигации (более 40 часов).

II группа - суда обеспечения, на которых штатный экипаж периодически работает и проживает (до 40 часов).

III группа - суда обеспечения, на которых штатный экипаж находится только во время работы, а проживает на берегу.

23. Каждая единица оборудования в столовой (на камбузе) закрепляется за конкретными должностными лицами, которые должны соблюдать правила эксплуатации, технического обслуживания оборудования и техники безопасности при работе на нем, следить за своевременным проведением текущего ремонта и выполнять санитарные правила и требования по его содержанию.

24. Пища в столовых воинских частей готовится по раскладке продуктов. Продукты продовольственного пайка при планировании питания распределяются по приемам пищи в соответствии с типовым распределением по группам продуктов, ассортиментом и требованиями к качеству поставляемого продовольствия.

Технологические операции по приготовлению блюд по разным нормам продовольственных пайков могут совмещаться без изменений, норм закладки продуктов и выхода готовых блюд, предусмотренных раскладкой продуктов.

По норме продовольственного обеспечения N 1 (общевойсковой паек), утвержденной постановлением, горячая пища готовится и выдается 3 раза в сутки (на завтрак, обед и ужин). Для военнослужащих, получающих при организации питания дополнительные продукты, может быть организовано четырехразовое питание.

По нормам продовольственного обеспечения N 2-5 (летный, морской, подводный, лечебный пайки), утвержденным постановлением, горячая пища готовится и выдается не менее 4 раз в сутки. В дни, не связанные с исполнением обязанностей военной службы - полетов, плавания (выходные, праздничные), количество приемов пищи может быть уменьшено до 3 раз в сутки.

Часы и очередность приема пищи военнослужащими определяются командиром воинской части.

25. В дни полетов летный состав принимает пищу за 1,5 - 2 ч до начала полетов. Второй завтрак выдается в перерыве между полетами или после их окончания.

При необходимости в дни полетов питание летного состава и инженерно-технического состава авиации может быть организовано непосредственно на аэродроме. Для этой цели готовая пища вывозится в термосах, а на аэродромах оборудуются специальные помещения (места) для подогрева и приема пищи.

26. Планирование питания штатных экипажей надводных кораблей, судов обеспечения и подводных кораблей на период похода (автономного плавания) осуществляется, соответственно, по нормам

продовольственного обеспечения N 3 (морской паек) и N 4 (подводный паек), утвержденным постановлением, согласно раскладки продуктов, составляемой начальниками продовольственной и медицинской служб соединения (объединения) надводных (подводных) кораблей при участии старшего помощника командира корабля, начальника медицинской службы и инструктора-кока (старшего кока) с учетом имеющегося ассортимента продуктов и задач, выполняемых в походе. На основании типовой раскладки продуктов для выдачи продуктов на камбуз и контроля за качеством приготовления пищи в период похода (автономного плавания) надводного (подводного) корабля, не ведущего своего хозяйства, ежедневно оформляется раскладка-накладная.

27. Перечень категорий водолазов, которые обеспечиваются питанием по норме продовольственного обеспечения N 3 (морской паек), утвержденной постановлением, а также перечень маяков, радиомаяков, групп средств навигационного оборудования, радионавигационных и гидрометеорологических станций (постов), контрольно-измерительных станций и других береговых объектов навигационного оборудования Военно-Морского Флота, расположенных в районах и местностях, где отсутствуют предприятия общественного питания и торговая сеть, гражданский персонал которых обеспечивается продовольственным пайком по норме продовольственного обеспечения N 1 (общевойсковой паек), утвержденной постановлением, устанавливается главнокомандующим Военно-Морским Флотом.

28. Раскладка продуктов по норме продовольственного обеспечения N 5 (лечебный паек), утвержденной постановлением, а также для диетического питания составляется начальником медицинской службы воинской части с участием начальника продовольственной службы (помощника командира корабля) и инструктора-повара (инструктора-кока, старшего повара, старшего кока).

При организации диетического питания в воинской части пища готовится по отдельной раскладке из продуктов, положенных по нормам продовольственного обеспечения, с частичной их заменой: хлеба из смеси муки ржаной и муки пшеничной 1 сорта - на хлеб из муки пшеничной 1 сорта; порошка горчичного - на масло растительное; пасты томатной - на морковь; огурцов и помидоров соленых, лука репчатого - на свеклу и морковь; соков плодовых и ягодных - на фрукты сушеные.

Выдача листа лаврового, уксуса, перца исключается, а выдача соли для приготовления пищи осуществляется исходя из минимальной потребности.

Зачисление на диетическое питание производится приказом командира воинской части на основании заключения военно-врачебной комиссии (начальника медицинской службы воинской части) на срок,

необходимый для лечения органов пищеварения военнослужащих.

Пища для военнослужащих с дефицитом массы тела (недостаточностью питания или пониженным питанием) готовится по отдельной раскладке продуктов по норме положенных им продовольственных пайков с учетом дополнительных продуктов. Для приготовления и выдачи пищи военнослужащим, нуждающимся в лечебном (диетическом) питании, а также имеющим рост 190 см и выше, назначается отдельный повар. Для приема пищи им выделяются отдельные столы.

Обеспечение питанием военнослужащих других войск, воинских формирований и органов, находящихся на излечении (обследовании, освидетельствовании) в медицинских воинских частях (подразделениях) и учреждениях Министерства обороны, организуется за счет средств федерального бюджета с последующим осуществлением централизованных взаиморасчетов с федеральными органами исполнительной власти, в которых законом предусмотрена военная и правоохранительная служба.

29. По норме продовольственного обеспечения N 6 (кадетский паек) организуется пяти- или шестиразовое питание в течение суток с таким расчетом, чтобы промежутки между приемами пищи не превышали 3,5 - 4 ч.

Распределение калорийности по приемам пищи устанавливается: на завтрак - 25%, обед - 30%, полдник - 15%, первый ужин - 25%, второй ужин - 5%.

При шестиразовом питании включается второй завтрак.

Рекомендуемая масса порций (блюд) должна составлять:

холодных закусок - 100-150 г;

первых блюд - 250-300 г;

мясных (рыбных) блюд с соусом - 100-120 г;

гарниров - 180-230 г;

напитков - 150-200 г.

Выдача продуктов на полдник и второй ужин может осуществляться в учебных (спальных) корпусах.

30. Изменения в утвержденную раскладку продуктов вносятся с разрешения командира воинской части и заверяются его подписью.

Раскладка продуктов составляется в пятницу текущей недели на следующую неделю отдельно по каждой норме продовольственного пайка в 3 экземплярах (при организации питаниях привлечением предприятий общественного питания - в 4 экземплярах).

При составлении раскладки продуктов учитываются особенности учебного процесса воинской части, укомплектованность столовой поварским составом и его квалификация, установленный режим питания, наличие и ассортимент продуктов, наличие и состояние технологического, холодильного и немеханического оборудования в столовой, пожелания военнослужащих.

31. В целях разнообразия питания, соблюдения требований санитарных норм и правил, освежения запасов продовольствия исходя из ассортимента и наличия продовольствия на продовольственном

складе, наличия и состояния производственных помещений, оборудования, инженерных коммуникаций и с учетом особенностей организации питания в стационарных и полевых условиях (на кораблях и судах обеспечения) при организации питания и выдаче продовольственных пайков на руки применяются нормы замены одних продуктов другими.

32. Продукты с продовольственного склада в столовую воинской части для приготовления пищи отпускаются под роспись мастеру по технологии приготовления пищи (инструктору-повару, инструктору-коку, старшему повару, старшему коку) в присутствии дежурного по столовой на каждый прием пищи по требованию-накладной, выписанной в 2 экземплярах на основании раскладки продуктов и данных книги учета движения питающихся, ведущейся в воинской части должностным лицом, назначенным приказом командира воинской части. Количество питающихся по приемам пищи согласно приказам командира воинской части ежедневно перед выпиской требования-накладной доводится должностными лицами штаба воинской части и заверяется в книге учета движения питающихся подписью начальника штаба воинской части или его помощника. Второй экземпляр требования-накладной остается у мастера по технологии приготовления пищи (инструктора-повара, инструктора-кока, старшего повара, старшего кока) для контроля, на следующий день сдается начальнику столовой для хранения и по истечении календарного года уничтожается.

33. Продукты, требующие длительной кулинарной обработки (соленая, мороженая рыба, мороженое мясо), выдаются с учетом времени, необходимого для их вымачивания или размораживания. Отпуск продуктов со склада в столовую производится в чистую специально предназначенную для этих целей закрытую тару, имеющую маркировку.

34. Закладка продуктов в котел производится поварами в присутствии дежурного по столовой.

До начала раздачи готовой пищи ее качество проверяется должностными лицами воинской части.

Врач (фельдшер или санитарный инструктор) совместно с дежурным по воинской части проверяет качество готовой пищи в горячем цехе столовой (местах ее выдачи), санитарное состояние помещений столовой, столово-кухонной посуды и инвентаря.

Результаты проверки врач (фельдшер или санитарный инструктор) записывает в книгу учета контроля за качеством приготовления пищи.

После заключения врача (фельдшера или санитарного инструктора) пища опробуется командиром воинской части или по его указанию одним из его заместителей (помощников, начальников служб).

Опробование пищи заключается в определении ее вкусовых качеств, массы мясных (рыбных) порций, холодных закусок, первых, вторых и третьих блюд. Результаты опробования пищи записываются в книгу учета контроля за качеством приготовления пищи с выставлением оценок по каждому блюду. При обнаружении

несоответствия объема, массы порций и блюд, выданных военнослужащим, относительно расчетных данных, указанных в раскладке продуктов, выявляются причины несоответствия и принимаются меры по доведению положенных норм довольствия до военнослужащих.

В установленное время дежурный по воинской части дает разрешение на выдачу пищи военнослужащим.

35. Питание военнослужащих в столовых может быть организовано методом:

сервировки столов;

с использованием линий самообслуживания с выдачей готовой пищи поварами;

с использованием линий самообслуживания с элементами "шведского стола" с привлечением поваров только для выдачи первых, вторых блюд и гарниров.

36. Подготовка обеденного зала к приему пищи производится лицами суточного наряда по столовой под руководством начальника столовой и дежурного по столовой. Температура готовой пищи к моменту ее приема личным составом должна быть: для первых блюд и чая (кофе) - не ниже +75°C; для вторых блюд - не ниже +65°C; компота, киселя, сока плодового и ягодного, молока коровьего кипяченого - не выше +14°C. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или теплой плите не более 2-3 ч с момента приготовления. Холодные закуски, гастрономические продукты, напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение 1ч<1>.

Хлеб нарезается и выдается тонкими ломтиками массой 25-50 г.

Хлебцы (галеты) взамен хлеба разрешается выдавать не более 3 раз в неделю на один из приемов пищи (при их снятии из неприкосновенных запасов в порядке освежения - не более 7 раз в неделю).

Если прием пищи военнослужащими производится в несколько смен с перерывами между сменами, превышающими 1 ч, то приготовление пищи производится для каждой смены отдельно.

37. Дежурные по подразделениям (объектам) воинской части (совместно с дневальными свободной смены) за 15-20 мин. до начала приема пищи строятся в определенном дежурным по воинской части месте и под командой одного из дежурных, которого назначает дежурный по воинской части, убывают в столовую для приема сервированных столов<2> и встречи подразделений.

С разрешения дежурного по воинской части личный состав дежурной смены принимает у дежурного по столовой сервированные столы.

После проверки соответствия количества готовых порций и военнослужащих, стоящих на довольствии, и приема сервированных столов дневальные свободной смены принимают пищу и убывают для смены дневальных, оставшихся в подразделении, а дежурные по подразделениям встречают свои подразделения перед столовой. Военнослужащие перед каждым приемом пищи моют руки в

подразделениях и прибывают в столовую в вычищенной одежде и обуви в строю под командой старшины роты, или одного из заместителей командиров взводов, или должностного лица подразделения, контролирующего прием пищи подчиненными военнослужащими (далее именуется - командир подразделения), которые (как и дежурный по подразделению) находятся в столовой и следят за порядком во время приема пищи.

По прибытии подразделений в столовую дежурные по подразделениям докладывают командиру подразделения о готовности к приему пищи. Командир подразделения с разрешения дежурного по воинской части дает команду подразделению зайти в столовую.

По команде командира подразделения военнослужащие садятся за столы, раздатчики пищи приступают к ее равномерной раздаче, военнослужащие - к приему пищи.

В обязанности старшего по столу входит осуществление контроля за доведением готовой пищи и других продуктов до каждого питающегося за столом, порядком и дисциплиной военнослужащих во время приема пищи, соблюдением культуры приема пищи, а также за сдачей столовой посуды после приема пищи.

<1> Пункты 9.2, 9.3 главы 9 Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г., введенных в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 г. N 31 "О введении в действие санитарных правил".

<2> В столовых воинских частей, в которых питание военнослужащих организовано методом сервировки столов.

38. В столовых воинских частей, в которых питание организовано с использованием линий самообслуживания, военнослужащие по команде командира подразделения заходят в столовую в колонну по одному, получают с линии раздачи столовые приборы, подносы, холодную закуску, первое, второе и третье блюда, а также другие продукты по норме продовольственного пайка. После приема пищи самостоятельно убирают грязную посуду.

39. Прием пищи в головных уборах, пальто (зимних полевых костюмах) и специальной (рабочей) одежде не допускается.

Лица суточного наряда по столовой принимают пищу в установленное командиром воинской части время.

Посещение столовой воинской части посторонними лицами осуществляется с разрешения командира воинской части или лица, его замещающего.

40. Для военнослужащих, выполняющих различные задания и не присутствующих в связи с этим на завтраке, обеде или ужине, оставляется соответствующий расход пищи. Заявки на оставление пищи

подаются старшинами подразделений через дежурного по подразделению дежурному по столовой с указанием времени явки военнослужащих в столовую.

Во всех случаях не оставляются для хранения на следующий день<1>:

салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и другие особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех, сроки годности на которые пролонгированы органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора);

супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;

мясо отварное порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, изделия рубленые из мяса, птицы, рыбы;

соусы, омлеты;

пюре картофельное, макароны отварные;

напитки собственного производства.

В исключительных случаях пища для отсутствующих военнослужащих с разрешения дежурного врача и с обязательной отметкой в книге по контролю за качеством приготовления пищи отбирается перед общей раздачей, охлаждается и хранится в отдельной закрытой посуде в холодильном шкафу при температуре 4°C + 2°C не более 6 ч. Мясные и рыбные порции содержатся отдельно от гарнира. Перед реализацией охлажденная пища проверяется врачом (фельдшером) с отметкой в книге по контролю за качеством приготовления пищи, после чего вновь подвергается тепловой обработке с повторной дегустацией. Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать 1 ч. Дальнейшее хранение пищи после повторной тепловой обработки не разрешается. Для личного состава, не имеющего возможности прибыть в столовую до истечения установленных сроков хранения пищи, продукты в котел не закладываются. В этих случаях по указанию дежурного по воинской части пища для отсутствующих военнослужащих готовится отдельно ко времени их прибытия в столовую.

<1> Пункты 9.5, 9.6 главы 9 Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г., введенных в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 г. N 31 "О введении в действие санитарных правил".

41. На кораблях готовая пища до начала ее раздачи опробуется врачом, дежурным по кораблю и командиром корабля или по его указанию одним из его заместителей (помощников). Результаты опробования пищи записываются в книгу учета контроля за качеством приготовления пищи, а на подводных лодках и кораблях, не ведущих своего хозяйства, - в раскладку-накладную.

Разрешение на выдачу пищи личному составу по указанию командира корабля дает дежурный по кораблю (на ходу - вахтенный офицер).

Матросы и старшины принимают пищу в корабельной столовой, а при ее отсутствии - в кубриках или на верхней палубе.

Офицеры, мичманы, главные корабельные старшины и главные старшины принимают пищу в кают-компаниях.

42. Военнослужащие, военная служба которых связана с выполнением работ с топливом, содержащим ядовитые компоненты, со спецвеществами и спецбоеприпасами, в условиях воздействия на организм ионизирующих излучений, обеспечиваются питанием по нормам продовольственного обеспечения N 1 (общевойсковой паек) или N 3 (морской паек), утвержденным постановлением, с учетом дополнительных продуктов (при этом военнослужащие из числа офицеров и прапорщиков зачисляются на продовольственное обеспечение только в дни выполнения указанных работ).

Гражданскому персоналу, занятому на работах с вредными условиями труда, выдаются молоко или другие равноценные пищевые продукты<1>.

Военнослужащие, военная служба которых связана с выполнением работ с вредными условиями труда, в дни фактического выполнения ими этих работ (если они не получают лечебно-профилактическое или специальное питание по другим нормам) обеспечиваются питанием по нормам продовольственного обеспечения N 1 (общевойсковой паек) или N 3 (морской паек), утвержденным постановлением, с выдачей дополнительно 0,5 л молока коровьего.

Перечень должностей и видов работ с вредными условиями труда, дающих право военнослужащим на получение бесплатного питания, устанавливается управлением (продовольственным) по согласованию с Главным военно-медицинским управлением<2>.

43. Особенности организации питания отдельных категорий военнослужащих в различных условиях учебно-боевой деятельности, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, устанавливаются управлением (продовольственным) по согласованию с Главным военно-медицинским управлением.

<1> Приказы Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 16 февраля 2009 г. N 45н "Об утверждении норм и условий бесплатной выдачи работникам, занятым на работах с вредными условиями труда, молока или других равноценных пищевых продуктов, Порядка осуществления компенсационной выплаты в размере, эквивалентном стоимости молока или других равноценных пищевых продуктов, и Перечня вредных производственных факторов, при воздействии которых в профилактических целях рекомендуется употребление молока или других равноценных пищевых продуктов" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 апреля 2009 г., регистрационный N 13795), N 46н "Об утверждении Перечня

производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 апреля 2009 г., регистрационный N 13796). Рационами лечебно-профилактического питания N 2 по талонам обеспечиваются военнослужащие и гражданский персонал, занятые выполнением и обеспечением работ с возбудителями особо опасных и опасных инфекционных заболеваний и токсинов.

<2> Подпункт "е" пункта 3 примечаний к норме N 1 (общеевойсковой паек), утвержденной постановлением Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. N 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, N 2, ст. 80; N 50, ст. 5959; 2009, N 34, ст. 4202).

Порядок организации питания военнослужащих с привлечением предприятий общественного питания

44. Под услугами по организации питания понимаются поставка, подвоз, хранение продуктов, приготовление и раздача горячей пищи, обслуживание питающихся по установленным нормам продовольственного обеспечения в соответствии с условиями государственного контракта.

Для передачи исполнителю услуг<1> от получателя услуг в пользование на срок оказания услуг объектов имущества, укомплектованных необходимым оборудованием и инвентарем, соответствующих требованиям, установленным нормативными актами, в том числе санитарно-эпидемиологическим и противопожарным правилам и нормам, создается комиссия. В состав комиссии включаются представители получателя услуг и исполнителя услуг и при необходимости государственного заказчика.

Не позднее 5 рабочих дней до даты начала оказания услуг в присутствии совместной комиссии осуществляется передача объектов имущества. В случае обнаружения недостатков получатель услуг устраняет их до начала оказания услуг.

<1> Здесь и далее в тексте настоящего Руководства понимаются: под исполнителем услуг - организация, оказывающая услуги по организации питания; под получателем услуг - воинская часть; под государственным заказчиком - управление (продовольственное), продовольственная служба оперативно-стратегических командований, флотов, размещающие заказ на оказание услуг по организации питания.

45. Получатель услуг:
обеспечивает переданные объекты продовольственной службы

электроэнергией, холодным и горячим водоснабжением, отоплением и водоотведением;

обеспечивает исполнителя услуг технологическим, холодильным, немеханическим оборудованием, имуществом и инвентарем, столово-кухонной посудой, необходимыми для оказания услуг, в соответствии с нормами обеспечения, а также своевременно списывает технологическое, холодильное, немеханическое оборудование, имущество и инвентарь, столово-кухонную посуду, производит их замену или капитальный ремонт;

обеспечивает возможность прохода персонала исполнителя услуг на территорию объектов продовольственной службы, въезда автомобильного транспорта, доставляющего продукты и другие необходимые для организации питания материальные средства исполнителя услуг на территорию воинской части;

до начала и в течение первого месяца оказания услуг проводит инструкторско-методические занятия с персоналом исполнителя услуг по доведению требований по организации питания военнослужащих, приготовлению пищи в столовых и принимает участие в приеме зачетов по специальной подготовке, техническому минимуму и технике безопасности у персонала исполнителя услуг;

еженедельно составляет и утверждает раскладки продуктов, согласованные с исполнителем услуг, в соответствии с типовой раскладкой продуктов, разработанной управлением (продовольственным). Изменения в утвержденные раскладки продуктов вносятся с письменного разрешения командира воинской части;

обеспечивает своевременную постановку на питание (снятие с питания) военнослужащих, в том числе в выходные и праздничные дни, на отдельные приемы пищи;

ежедневно (не позднее 16.00) письменно (за подписью начальника штаба воинской части или его помощника) сообщает исполнителю услуг сведения о количестве питающихся в столовой на следующий день с разбивкой по приемам пищи, в последний рабочий день недели - о количестве питающихся в столовой на выходные (праздничные) дни;

обеспечивает своевременное прибытие питающихся в столовую ко времени, установленному распорядком дня, и соблюдение ими порядка во время приема пищи;

осуществляет ежедневный контроль за выполнением исполнителем услуг условий государственного контракта.

46. Исполнитель услуг выполняет обязательства, установленные требованиями государственного контракта.

При выявлении представителем получателя услуг у исполнителя услуг продуктов ненадлежащего (сомнительного) качества, в том числе и по органолептическим показателям, выдача данного продовольствия на довольствие военнослужащим приостанавливается, производится отбор проб, которые направляются на экспертизу^{<1>} (санитарно-гигиеническую, ветеринарно-санитарную, товароведческую) в центры (лаборатории) санитарно-эпидемиологического надзора

(ветеринарно-санитарной экспертизы).

Учет продуктов, заложенных в котел, фактического выхода готовых блюд, мясных и рыбных порций и данные о качестве приготовленной пищи в столовой ведутся в книге учета контроля за качеством приготовления пищи. За ее правильное ведение и своевременность записей отвечает начальник продовольственной службы воинской части.

47. Приемка оказанных услуг по объему, качеству и соответствию установленным требованиям производится представителем получателя услуг (начальником продовольственной службы, начальником столовой, дежурным по воинской части), назначенным приказом командира воинской части.

Начальником продовольственной службы воинской части (начальником столовой) после каждого приема пищи производится запись о приеме услуги в книге учета контроля за качеством приготовления пищи (пример записи: "Услуга по приготовлению пищи на завтрак на 300 питающихся принята и соответствует требованиям государственного контракта. Должность, подпись."). В его отсутствие запись о приеме услуги производится должностным лицом, назначенным приказом командира воинской части.

Начальник продовольственной службы воинской части при осуществлении контроля за исполнением государственного контракта:

а) организует проверку:

качественного состояния продуктов, хранящихся (находящихся) в помещениях столовой, продовольственного склада, овощехранилища и других необходимых для оказания услуг помещениях, предоставленных исполнителю услуг, а также документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты соответствия, удостоверения о качестве и безопасности, декларации о соответствии, гигиенические свидетельства, ветеринарные свидетельства);

продуктов, выдаваемых с продовольственного склада в столовую для приготовления пищи, а также сопроводительных документов на них (накладных) для сверки данных, указанных в сопроводительных документах (накладных), с фактическим наличием продуктов;

б) контролирует правильную эксплуатацию технологического оборудования и использование переданных исполнителю услуг объектов продовольственной службы воинской части.

<1> Пункт 8 приложения к постановлению Правительства Российской Федерации от 29 сентября 1997 г. N 1263 "Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, N 40, ст. 4610; 1999, N 41, ст. 4923; 2001, N 17, ст. 1714).

Порядок организации питания военнослужащих в полевых условиях

48. Питание военнослужащих в полевых условиях (на полевых учениях, маневрах, полигонах, в учебных центрах и лагерях,

подразделениях, действующих в отрыве от пункта дислокации воинской части, в районах стихийных бедствий и катастроф) организуется на продовольственных пунктах командиром воинской части (подразделения) с использованием технических средств приготовления пищи или доставкой горячей пищи в термосах.

Подразделения, не имеющие штатных технических средств приготовления пищи, прикрепляются для питания к другим подразделениям, имеющим указанные средства.

Питание военнослужащих организуется по раскладке продуктов, утвержденной командиром воинской части. В полевых условиях для приготовления пищи применяются в основном концентрированные и консервированные продукты. Малочисленные подразделения (команды) военнослужащих обеспечиваются продовольствием с мелкой фасовкой. Горячая пища выдается, как правило, 3 раза в сутки. В тех случаях, когда по условиям обстановки, размещения нет возможности приготовления и ее выдачи 3 раза в сутки, вместо одного приема пищи военнослужащие обеспечиваются одноразовыми или промежуточными рационами питания.

49. Для питания и питья в полевых условиях используются индивидуальные котелки, ложки, кружки, фляги.

Обеспечение водой организуется исходя из предъявляемых требований по ее качеству и возможностей по подвозу, но не менее чем из расчета на одного человека в сутки: с 15 октября по 15 апреля в умеренном климате - 15 л, в жарком климате - 20 л; с 16 апреля по 14 октября в умеренном климате - 20 л, в жарком климате - 25 л.

Решение о выдаче бутилированной питьевой воды военнослужащим при невозможности обеспечения питьевой водой из стационарных сетей водоснабжения или ее несоответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам по заключению центров государственного санитарно-эпидемиологического надзора (Главного центра государственного санитарно-эпидемиологического надзора) принимается заместителем командующего оперативно-стратегического командования, флота по материально-техническому обеспечению.

50. При организации питания в полевых условиях и во временных столовых должны соблюдаться требования санитарно-эпидемиологических правил и норм.

К работе на продовольственных пунктах и во временных столовых допускаются повара и пекари, имеющие специальное образование, личную медицинскую книжку, прошедшие медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. В исключительных случаях по решению командира воинской части разрешается привлекать к приготовлению пищи военнослужащих из состава подразделения, не имеющего штатного поварского состава, выполняющего задачи в отрыве от основных сил, после прохождения предварительного медицинского осмотра и профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, оформления и выдачи личной медицинской книжки, проведения занятий по мерам безопасности. С

ними проводятся занятия по организации питания и технологии приготовления пищи.

Ответственность за организацию и состояние питания военнослужащих в полевых условиях несут командиры воинских частей (подразделений). Они устанавливают график приема пищи военнослужащими.

Контроль за организацией питания в подразделениях, действующих в отрыве от пункта дислокации воинской части, осуществляется начальником продовольственной службы воинской части, указания которого по организации питания для командиров подразделений являются обязательными.

Особенности войскового хлебопечения

51. Войсковое хлебопечение организуется управлением (продовольственным).

На военных хлебозаводах (хлебопекарнях), где имеется штатный лаборант, качество хлеба по физико-химическим показателям определяется ежедневно по каждой выпечке, а там, где штатом лаборант не предусмотрен, производится отбор проб хлеба, которые направляются на исследование в центры государственного санитарно-эпидемиологического надзора (Главный центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора).

В случае невозможности обеспечения хлебом через ближайшие военные хлебозаводы (хлебопекарни), или гражданские хлебопекарные предприятия, или другие воинские части выпечка хлеба в воинской части (подразделении) организуется собственными силами и средствами. При отсутствии штатных пекарей приказом командира воинской части назначаются нештатные пекари из расчета 1 человек на 150 кг выпекаемого хлеба, но не менее 2 человек, из числа лиц, имеющих образование по профессии "пекарь", "повар", после прохождения предварительного медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, оформления и выдачи личной медицинской книжки, сдавших зачеты по техническому минимуму и технике безопасности.

52. Надводные корабли и суда обеспечения, не имеющие хлебопекарен, при выходе в море продолжительностью 3 суток обеспечиваются хлебом свежей выпечки, а на срок более 3 суток - запасами хлеба длительного хранения (хлеба консервированного).

Подводные корабли при непродолжительных походах обеспечиваются хлебом: при автономном плавании продолжительностью 3 суток - хлебом свежей выпечки, на остальной период плавания - хлебом собственной выпечки или хлебом длительного хранения (хлебом консервированным).

Особенности хранения продовольствия, продукции общехозяйственного назначения, техники и имущества продовольственной службы

53. Хранение продовольствия, продукции общехозяйственного

назначения, техники и имущества продовольственной службы осуществляется на комплексных базах материально-технического обеспечения, а также на продовольственных складах воинских частей.

При недостаточности складских (холодильных) емкостей допускается привлечение гражданских организаций для оказания услуг по хранению скоропортящегося продовольствия.

На кораблях и судах обеспечения продовольствие хранится в кладовых (камерах).

54. При строительстве продовольственных складов применяются типовые проекты.

Складские помещения должны обеспечивать: сохранность продовольствия, техники и имущества продовольственной службы, применение средств механизации погрузочно-разгрузочных работ и противопожарную безопасность; выполнение требований, предъявляемых санитарными правилами и нормами к срокам годности и условиям хранения продовольствия.

55. Складские помещения продовольственного склада воинской части оборудуются в соответствии с установленными нормами обеспечения:

технологическим и холодильным оборудованием, средствами механизации погрузочно-разгрузочных работ; охранно-пожарной сигнализацией и средствами пожаротушения; активной вентиляцией (кондиционерами); напольными и полочными стеллажами, ларями, контейнерами и другим оборудованием; весоизмерительными приборами; термометрами и психрометрами; инструментами для распаковки, упаковки продовольствия, имущества и ремонта тары; простейшими приборами, инструментами для определения качества продовольствия (щупами, увеличительными стеклами, магнитами, ложками, тарелками, набором сит); инвентарем и специальной одеждой для производства работ в складском помещении, уборочным инвентарем; оборудованием для переборки и обработки картофеля и овощей; шкафами для специальной и рабочей одежды и хозяйственного инвентаря; набором оборудования для расходной кладовой; колодами со столом для рубки мяса; столами, табуретами и шкафами для рабочего места начальника склада; медицинской аптечкой; комплектом тары для доставки продовольствия в столовую воинской части.

56. Хранение продовольствия осуществляется в соответствии с санитарными правилами и нормами, действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах

температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

При хранении продовольствия должны соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования.

57. Техника, продукция общехозяйственного назначения и имущество продовольственной службы для хранения группируются по видам, типам, модификациям, целевому назначению или учету (длительного хранения или текущего обеспечения), срокам изготовления и категориям.

Техника, продукция общехозяйственного назначения и имущество продовольственной службы хранятся комплектно. Допускается отдельное хранение комплектующих изделий.

58. Мероприятия по контролю качества и безопасности продовольствия, поставляемого в Вооруженные Силы, включают: разработку планов совместных мероприятий продовольственной, ветеринарно-санитарной и медицинской служб оперативно-стратегического командования, флота по организации контроля качества и безопасности поставляемого продовольствия; осуществление на комплексных базах материально-технического обеспечения и продовольственных складах воинских частей производственного контроля в соответствии с разработанными программами, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при получении, транспортировке, хранении и выдаче продовольствия; организацию контроля качественного состояния продовольствия в воинских частях без проведения лабораторных исследований должностными лицами, осуществляющими прием (выдачу) или участвующими в приеме (выдаче) продовольствия; проведение анализа обеспечения качественной продукцией по номенклатуре продовольственной службы и разработку предложений по совершенствованию системы организации контроля качества и безопасности поставляемого продовольствия.

59. К мероприятиям по контролю качественного состояния продовольствия без проведения лабораторных исследований относятся: выявление явных признаков недоброкачества и порчи (гниения, окисления, прогоркания, брожения, плесневения, определяемых органолептическими методами) в сравнении с установленными нормативно-техническими требованиями к данному виду продуктов; проверка:

- а) наличия удостоверений качества и безопасности, документов изготовителя и поставщика продуктов, подтверждающих их происхождение, в отношении которых отсутствует информация о государственной регистрации и подтверждении соответствия требованиям нормативных документов, или их копий;
- б) соответствия сроков годности продуктов условиям поставки;

в) соответствия маркировки установленным требованиям.
При выявлении продуктов ненадлежащего (сомнительного) качества, в том числе по органолептическим показателям, или их несоответствия установленным требованиям выдача данного продовольствия приостанавливается, производится отбор проб, которые направляются на экспертизу^{<1>} (санитарно-гигиеническую, ветеринарно-санитарную, товароведческую) в центры санитарно-эпидемиологического надзора (лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы).

^{<1>} Пункт 8 приложения к постановлению Правительства Российской Федерации от 29 сентября 1997 г. N 1263 "Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении".

III. Порядок обеспечения кормами (продуктами) и подстилочными материалами штатных животных

60. Обеспечение штатных животных кормами (продуктами) осуществляется за счет средств федерального бюджета, выделяемых на продовольственное обеспечение деятельности Вооруженных Сил. Корма (продукты) для штатных лабораторных животных приобретаются медицинскими, ветеринарными и научно-исследовательскими организациями Министерства обороны за счет денежных средств, предусмотренных на научно-исследовательскую деятельность, в соответствии с нормативами затрат кормов для лабораторных животных в учреждениях здравоохранения.

IV. Порядок обеспечения воинских частей техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы

61. Под техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы понимаются технические средства, продукция, оборудование и имущество, предназначенные для продовольственного обеспечения деятельности Вооруженных Сил, а также оборудование и аппаратура для контроля и испытаний этих средств, составные части этих средств и комплектующие изделия. К технике продовольственной службы относятся:

а) полевые технические средства:

средства приготовления, транспортирования и приема пищи (автомобильные, прицепные, возимые, переносные, газовые кухни, кухонные наборы, прицепные и переносные плиты, передвижные кухни-столовые, автомобильные и прицепные столовые, термосы, термосы-ящики, блоки термосов);

средства полевого хлебопечения (автомобильные и прицепные блоки хлебопекарные, оборудование походных и передвижных хлебозаводов, хлебопекарен);

средства подвоза, хранения продовольствия и воды (контейнеры

изотермические, прицепные склады, автомобильные, прицепные и переносные цистерны для воды);
средства переработки продовольствия и скота (прицепные мельничные установки, крупорушки, установки макаронные, мясопункты);

холодильные средства (контейнеры-рефрижераторы, прицепные холодильные машины);

б) полевые ремонтные средства:

ремонтные мастерские техники продовольственной службы;
мастерские по ремонту холодильного и технологического оборудования продовольственной службы;

в) технологическое оборудование для камбузов (хлебопекарен) кораблей и судов обеспечения Военно-Морского Флота.

62. Под продукцией общехозяйственного назначения понимаются продукция и оборудование, предназначенные для продовольственного обеспечения, в том числе:

а) средства подвоза, хранения продовольствия (автомобильные и прицепные рефрижераторы, фургоны изотермические, хлебные, комбинированные);

б) средства приготовления пищи (хлебопечения) в условиях дислокации воинских частей вне стационарных условий (модульные пункты питания, хлебопечения, не обеспечиваемые штатным шасси);

в) технологическое оборудование для столовых воинских частей¹:

тепловое оборудование (котлы и автоклавы пищеварочные емкостью до 100 л², плиты, сковороды и фритюрницы, шкафы жарочные и пекарные, кипятильники, мармиты, пароконвектоматы);

механическое оборудование (универсальные кухонные машины, картофелеочистительные машины, машины для нарезки овощей, мясорубки, хлеборезки, посудомоечные машины, тестомесильные, просеивательные машины для муки);

г) холодильное оборудование столовых и продовольственных складов воинских частей (камеры холодильные разборные, шкафы и камеры холодильные, бытовые холодильники, морозильники);

д) технологическое оборудование для хлебозаводов (оборудование для просеивания, дозирования сырья, замеса, деления, расстойки теста, выпечки хлеба);

е) вагоны-рефрижераторы, холодильные машины, оборудование и арматура для стационарных холодильников;

ж) минихлебопекарни;

з) весоизмерительные приборы (весы настольные и товарные, гири);

и) оборудование для раздачи пищи, включая элементы теплового и холодильного оборудования, дозаторы;

к) столово-кухонная посуда и инвентарь;

л) немеханическое оборудование столовых и продовольственных складов воинских частей, хлебозаводов (столы и шкафы производственные, ванны моечные и производственные, стеллажи,

- тележки для подвоза готовой пищи и посуды);
- м) информационное оборудование (стенды, плакаты, планшеты, муляжи продуктов и блюд, вывески и таблички, световые табло, инструкции);
- н) скатерти, клеенка, пленка полиэтиленовая, салфетки;
- о) запасные части, агрегаты, хладагенты, материалы, приспособления, инструменты и принадлежности для эксплуатации и ремонта продукции общехозяйственного назначения;
- п) средства для мытья и чистки (дезинфекции) техники и имущества продовольственной службы, помещений столовых, продовольственных складов воинских частей, хлебозаводов, нормы расхода которых устанавливает заместитель Министра обороны Российской Федерации;
- р) лабораторные приборы и реактивы, средства электронно-вычислительной техники для продовольственной службы воинских частей, хлебозаводов;
- с) приборы для измерения температуры, влажности воздуха и органолептического определения качества продовольствия, хозяйственный инвентарь, инструменты для столовых и продовольственных складов воинских частей, хлебозаводов, нормы обеспечения которыми устанавливаются заместителем Министра обороны Российской Федерации;
- т) тара<3>;
- у) стеллажи, поддоны, контейнеры, средства механизации погрузочно-разгрузочных работ.
63. К имуществу продовольственной службы (военному) относятся:
- а) котелки, фляги и чехлы к ним;
- б) специальные палатки и брезенты, по номенклатуре продовольственной службы;
- в) специальные материалы, приспособления, инструменты и принадлежности для эксплуатации и ремонта техники и имущества продовольственной службы;
- г) специальное программное обеспечение;
- д) специальные стеллажи, поддоны, контейнеры, средства механизации погрузочно-разгрузочных работ и другое специальное оборудование для хранения продовольствия, техники и имущества продовольственной службы;
- е) специальная тара (упаковка);
- ж) специальные посуда и инвентарь.

<1> При строительстве и реконструкции столовых воинских частей в сводную смету расходов включаются расходы на закупку и установку оборудования. Замена пришедшего в негодность оборудования в столовых воинских частей осуществляется продовольственной службой оперативно-стратегического командования, флота.

<2> Обеспечение пищеварочными котлами емкостью до 100 л и их ремонт осуществляются продовольственной службой

оперативно-стратегического командования, флота, более 100 л - органами квартирно-эксплуатационной службы оперативно-стратегического командования, флота.

<3> Вся тара, поступающая вместе с продовольствием, техникой и имуществом продовольственной службы, подлежит учету по количеству, видам, категории и емкости (заливная тара). По мере высвобождения тары командир воинской части принимает решение о ее сдаче, или использовании на хозяйственные нужды, или списании в установленном порядке.

64. Принятие на снабжение техники и имущества продовольственной службы (военного) осуществляется заместителем Министра обороны Российской Федерации.

Нормы обеспечения техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы, подлежащими включению в штаты и табели к штатам воинских частей, нормы их содержания, категорирование, порядок и сроки хранения и эксплуатации<1> устанавливаются заместителем Министра обороны Российской Федерации.

<1> Полевые технические средства продовольственной службы используются до полного износа с учетом ремонтного цикла, сроки их эксплуатации не устанавливаются.

65. Обеспечение воинских частей техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы осуществляется на основании планов обеспечения войск (сил) техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы, которые составляются:

управлением (продовольственным) - по оперативно-стратегическим командованиям, флотам; продовольственной службой оперативно-стратегического командования, флота - по прикрепленным на довольствие объединениям, соединениям и комплексным базам материально-технического обеспечения; продовольственной службой довольствующего объединения - по прикрепленным на довольствие соединениям и воинским частям.

66. Методика и сроки составления планов обеспечения войск (сил) техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы устанавливаются управлением (продовольственным).

Приложение N 1
к Руководству (п. 1)

Н О Р М Ы

обеспечения подстилочными материалами штатных животных, а также нормы замены одних подстилочных материалов другими<1>

На подстилку выдавать в сутки:

соломы - 1,6 кг на 1 лошадь, 1 жеребенка и 0,8 кг на 1 осла;

соломы - 0,8 кг на 1 служебную собаку и 0,4 кг на 1 щенка.

<1> Нормы замены одних подстилочных материалов другими устанавливаются заместителем Министра обороны Российской Федерации.

Приложение N 2 к Руководству (п. 1)

П Е Р Е Ч Е Н Ь

категорий граждан и организаций, имеющих право на обеспечение продовольствием, техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы за плату из объема закупок, произведенных Министерством обороны

I. Перечень категорий граждан, имеющих право на обеспечение продовольствием за плату из объема закупок, произведенных Министерством обороны

1. Военнослужащие и гражданский персонал Вооруженных Сил, не имеющие права на получение продовольствия за счет средств федерального бюджета, и члены их семей в местностях, где отсутствуют предприятия общественного питания и торговая сеть.

2. Члены семей военнослужащих, проходящих военную службу по контракту, гражданского персонала Вооруженных Сил, находящихся за пределами территории Российской Федерации, проживающие по месту военной службы (работы) этих военнослужащих, гражданского персонала Вооруженных Сил.

3. Граждане Российской Федерации, не имеющие права на получение продовольствия за счет средств федерального бюджета, в местностях, где отсутствуют предприятия общественного питания и торговая сеть, в период:

а) участия в полевых учениях (маневрах), испытаниях, ремонте, установке (монтаже) вооружения, техники и оборудования и проведения строительных (восстановительных) работ в воинских частях, на надводных (подводных) кораблях и судах обеспечения, а также в период участия в походах на этих кораблях и судах или в их ходовых испытаниях;

б) выполнения в воинских частях работ, связанных со спуском под воду (водолазных работ);

в) дежурства в медицинских воинских частях (подразделениях) и учреждениях (врачи, средний и младший медицинский персонал).

4. Граждане Российской Федерации, направленные в воинские части не в порядке их призыва через военные комиссариаты: проходящие обучение в образовательных учреждениях профессионального образования в период прохождения учебной практики (стажировки) в воинских частях по планам этих учреждений;

выполняющие работы по ликвидации последствий стихийных бедствий и чрезвычайных ситуаций.

5. Участники сборов и мероприятий, проводимых общественными, военно-патриотическими организациями на базе или с привлечением воинских частей.

6. Военнослужащие, проходящие военную службу в воинских частях и организациях других федеральных органов исполнительной власти, в которых федеральным законом предусмотрена военная и правоохранительная служба.

II. Перечень категорий организаций, имеющих право на обеспечение техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы за плату из объема закупок, произведенных Министерством обороны

Воинские части и организации других федеральных органов исполнительной власти, в которых федеральным законом предусмотрена военная и правоохранительная служба.

Примечания:

1. Отпуск продовольствия, техники, продукции общехозяйственного назначения и имущества продовольственной службы производится по учетным ценам, сложившимся на период их отпуска.

2. В случаях если при отпуске продовольствия питание граждан осуществляется через столовые воинских частей в стационарных условиях или продовольственные пункты воинских частей в полевых условиях, то в стоимость продовольствия включаются расходы по приготовлению пищи и обслуживанию в размере 20% от стоимости продовольственного пайка (без учета стоимости хлеба).

Приложение N 3 к Руководству (п. 1)

РАЦИОНЫ ПИТАНИЯ

Норма N 7

(индивидуальный рацион питания)

----- -----
Наименование Количество на
1 человека в
сутки, г
----- -----
Хлебцы (галеты) армейские из муки 200
пшеничной 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
----- -----
Палочка фруктовая 50
----- -----
Кофе натуральный растворимый 2
----- -----
Чай черный байховый 4
----- -----
Сахар 60
----- -----
Соль поваренная пищевая 5
----- -----
Перец 1
----- -----
Поливитамины, драже 1
----- -----
Разогреватель портативный, компл. 1
----- -----
Спички водоветроустойчивые, шт. 6
----- -----
Салфетки дезинфицирующие, шт. 3
----- -----
Салфетки бумажные, шт. 3
----- -----
Средство обеззараживания воды, компл. 1
----- -----
Ложки пластмассовые, шт. 3
----- -----
Вскрывать консервов, шт. 1
----- -----

Примечания:

1. По данной норме обеспечивать:

военнослужащих, имеющих право на питание по нормам
общевойскового, морского, кадетского пайков, в случаях, когда
приготовление горячей пищи по этим нормам не представляется
возможным (в полевых условиях, на учениях, маневрах, полигонах, в
учебных центрах и лагерях, подразделениях, действующих в отрыве от
пункта дислокации 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, а один портативный разогреватель и вскрыватель
консервов исключаются.

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 1 человека в сутки.

5. По решению начальника управления (продовольственного)
Департамента ресурсного обеспечения Министерства обороны
Российской Федерации данный рацион питания может не
укомплектовываться разогревателем, спичками, средством
обеззараживания воды и вскрывателем консервов.

Норма N 8

(рацион питания горный)

----- -----
Наименование Количество на
1 человека в
сутки, г
----- -----
Хлебцы (галеты) армейские из муки 250
пшеничной 1 сорта
----- -----
Консервы мясные фаршевые 100
----- -----
Консервы мясорастительные и мясоовощные 500
----- -----
Концентраты первых обеденных блюд с мясом 40
(не требующие варки)
----- -----
Концентраты вторых обеденных блюд с мясом 60
(не требующие варки)
----- -----
Концентрат типа "Каша манная шоколадная" 60
(или его эквивалент)
----- -----
Продукты сыровяленные (тепловой сушки) из 50
говядины
----- -----

Сыр плавленый консервированный 80	
стерилизованный	
----- -----	
Молоко цельное сгущенное с сахаром 90	
----- -----	
Шоколад 100	
----- -----	
Изюм 50	
----- -----	
Палочка фруктовая 50	
----- -----	
Кофе натуральный растворимый 2	
----- -----	
Чай черный байховый 4	
----- -----	
Концентрат для напитка тонизирующий 75	
----- -----	
Сахар 60	
----- -----	
Соль поваренная пищевая 5	
----- -----	
Перец 1	
----- -----	
Поливитамины, драже 1	
----- -----	
Разогреватель портативный, компл.]	
----- -----	
Беспламенные разогреватели, шт. 2	
----- -----	
Средства обеззараживания воды, шт. 6	
----- -----	
Спички водоветроустойчивые, шт. 6	
----- -----	
Салфетки бумажные, шт. 3	
----- -----	
Салфетки дезинфицирующие, шт. 3	
----- -----	
Вскрывать консервов, шт. 1	
----- -----	
Ложки пластмассовые, шт. 3	
----- -----	
Вода бутилированная питьевая, мл 1500	
----- -----	

Примечания:

1. По данной норме обеспечивать военнослужащих, имеющих право на питание по установленным нормам продовольственных пайков, участвующих в выполнении заданий в горных местностях на высоте 1500 м и выше над уровнем моря, военнослужащих Воздушно-десантных

войск, соединений, воинских частей и подразделений специального (особого) назначения (специальной разведки), морской пехоты 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. Военнослужащим, участвующим в выполнении заданий в горных местностях на высоте 1500 м и выше над уровнем моря, военнослужащим Воздушно-десантных войск, соединений, воинских частей и подразделений специального (особого) назначения (специальной разведки), морской пехоты 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 1 человека в сутки.

Норма N 9

(рацион питания для мелких команд)

----- -----	
Наименование	Количество на
1 человека в	
сутки, г	
----- -----	
Хлебцы (галеты) армейские из муки 150	
пшеничной 1 сорта	
----- -----	
Консервы мясорастительные 250	
----- -----	
Консервы мясоовощные 250	
----- -----	
Консервы мясные 100	
----- -----	
Консервы первых обеденных блюд с мясом 250	
----- -----	
Концентраты вторых обеденных блюд быстрого 60	
приготовления без мяса	
----- -----	
Консервы овощные закусочные 100	
----- -----	
Масло коровье стерилизованное 70	
----- -----	
Сыр плавленый консервированный 40	
стерилизованный	
----- -----	
Повидло фруктовое (джем) 45	
----- -----	
Молоко цельное сгущенное с сахаром 45	
----- -----	

Кофе натуральный растворимый 2	-----
Чай черный байховый 4	-----
Сахар 75	-----
Соль поваренная пищевая 10	-----
Перец 1	-----
Поливитамины, драже 1	-----
Вскрывать консервов, шт. 1	-----

Примечания:

1. По данной норме обеспечивать военнослужащих 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 по этим нормам не представляется возможным.

2. Дополнительно к данной норме выдавать на 1 человека в сутки: 200 г хлеба из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта и 150 г хлеба из муки пшеничной 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.

Норма N 10

(рацион питания для экипажей самолетов и вертолетов на запасных аэродромах)

-----	-----
Наименование	Количество на
1 человека в	
сутки, г	
-----	-----

Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 250	
1 сорта	
----- -----	
Консервы первых обеденных блюд без мяса 250	
----- -----	
Консервы мясорастительные или мясоовощные 500	
----- -----	
Консервы мясные фаршевые 100	
----- -----	
Консервы "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 байховый 4	
----- -----	
Сахар 75	
----- -----	
Соль поваренная пищевая 10	
----- -----	
Перец 1	
----- -----	
Поливитамины, драже 1	
----- -----	
Разогреватель портативный, компл. 1	
----- -----	
Спички водоветроустойчивые, шт. 6	
----- -----	
Салфетки дезинфицирующие, шт. 4	
----- -----	
Салфетки бумажные, шт. 4	

----- -----
Средства обеззараживания воды, шт. 2
----- -----
Ложки пластмассовые, 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 горячей пищи по норме летного пайка не представляется возможным.
2. Дополнительно к данной норме выдавать 1500 мл бутилированной питьевой воды на 1 человека в сутки.

Норма N 11

(малогобаритный рацион питания)

----- -----
Наименование Количество на
1 человека в
сутки, г
----- -----
Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 150
1 сорта
----- -----
Консервы мясные 250
----- -----
Консервы мясорастительные или мясоовощные 250
разные
----- -----
Консервы мясные фаршевые 100
----- -----
Консервы овощные закусочные 100
----- -----
Паста шоколадно-ореховая 50
----- -----
Шоколад тугоплавкий (драже шоколадное) 30
----- -----
Палочка фруктовая 50
----- -----
Повидло фруктовое (джем) 45
----- -----
Напиток молочный сухой 30
----- -----
Концентрат для напитка тонизирующий 60
----- -----
Кофе натуральный растворимый 4

----- -----
Чай черный байховый 2
----- -----
Сахар 80
----- -----
Соль поваренная пищевая 5
----- -----
Перец 1
----- -----
Поливитамины, драже 1
----- -----
Разогреватель портативный, компл. 1
----- -----
Спички водоветроустойчивые, шт. 6
----- -----
Средство обеззараживания воды, компл. 1
----- -----
Салфетки дезинфицирующие, шт. 3
----- -----
Салфетки бумажные, шт. 3
----- -----
Ложки пластмассовые, 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 задач в случаях, когда приготовление горячей пищи 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, действующих в отрыве от пункта дислокации 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 1 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 открыватель консервов исключается.

Норма N 12

(профилактический рацион питания)

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

Салфетки бумажные, шт. 3	-----
-----	-----
Ложки пластмассовые, 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 горячей пищи по нормам общевойскового и морского пайков не представляется возможным.
2. Дополнительно к данной норме выдавать 1500 мл бутилированной питьевой воды на 1 человека в сутки.
3. При комплектовании профилактического рациона питания консервами в мягкой упаковке в его состав включаются 3 химических разогревателя и 1 портативный разогреватель, а вскрыватель консервов исключается.
4. По решению начальника управления (продовольственного) Департамента ресурсного обеспечения Министерства обороны Российской Федерации профилактический рацион питания может не укомплектовываться разогревателем, спичками и вскрывателем консервов.

Норма N 13

(одноразовый или промежуточный рацион питания)

-----	-----
Наименование	Количество на 1
человека на 1	
прием пищи, г	
-----	-----
1 2	
-----	-----
Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 100	
1 сорта	
-----	-----
Консервы мясорастительные или мясоовощные 250	
-----	-----
Консервы овощные закусочные 100	
-----	-----
Повидло фруктовое (джем) 45	
-----	-----
Чай черный байховый 2	
-----	-----
Сахар 20	
-----	-----
Соль поваренная пищевая 2	
-----	-----

Перец 0,3	-----
Разогреватель портативный, компл. 1	-----
Средство обеззараживания воды, шт. 1	-----
Салфетка дезинфицирующая, шт. 1	-----
Салфетка бумажная, шт. 1	-----
Ложка пластмассовая, шт. 1	-----
Вскрывать консервов, шт. 1	-----

Примечания:

1. По данной норме обеспечивать военнослужащих, имеющих право на питание по установленным нормам продовольственных пайков, взамен одного из приемов пищи в случаях, когда приготовление горячей пищи не представляется возможным.
2. При комплектовании одноразового или промежуточного рациона питания консервами в мягкой упаковке в его состав включаются 1 химический разогреватель и 1 портативный разогреватель, а вскрывать консервов исключается.
3. По решению начальника управления (продовольственного) Департамента ресурсного обеспечения Министерства обороны Российской Федерации данный рацион питания может не укомплектовываться разогревателем, средством обеззараживания воды и вскрывателем консервов.

Норма N 14

(рацион питания для штормовых условий)

-----	-----
Наименование	Количество на 1
человека на 1	
прием пищи, г	
-----	-----
Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 100	
1 сорта	
-----	-----
Консервы мясорастительные или мясоовощные 250	
-----	-----
Консервы овощные закусочные 100	
-----	-----
Паста шоколадно-ореховая 80	
-----	-----
Соки плодовые и ягодные 200	
-----	-----
Салфетка бумажная, шт. 1	

-----	-----
Ложка пластмассовая, шт. 1	
-----	-----

Примечания:

1. По данной норме обеспечивать личный состав ракетных и торпедных катеров, а также находящийся на надводных кораблях (судах) в море (океане) в штормовых условиях, взамен одного из приемов пищи в случаях, когда приготовление горячей пищи не представляется возможным.
2. Основанием для списания в расход рационов питания для штормовых условий служат выписки из вахтенного журнала корабля (судна).
3. Дополнительно к данной норме выдавать 500 мл бутилированной питьевой воды на 1 человека.

Норма N 15

(автономный рацион питания)

-----	-----
Наименование Количество на 1	
человека в	
сутки, г	
-----	-----
Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 250	
1 сорта	
-----	-----
Консервы мясорастительные или 500	
мясоовощные	
-----	-----
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 байховый 4	
-----	-----
Сахар 60	
-----	-----

Соль поваренная пищевая 5	
----- -----	
Перец 1	
----- -----	
Поливитамины, драже 1	
----- -----	
Разогреватель портативный, компл. 1	
----- -----	
Спички водоветроустойчивые, шт. 6	
----- -----	
Салфетки дезинфицирующие, шт. 3	
----- -----	
Салфетки бумажные, шт. 3	
----- -----	
Ложки пластмассовые, 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 открыватель консервов исключается.
3. По решению начальника управления (продовольственного) Департамента ресурсного обеспечения Министерства обороны Российской Федерации автономный рацион питания может не комплектовываться разогревателем, спичками и открывателем консервов.

Норма N 16

(рацион питания для доноров)

----- -----	
Наименование Количество на 1	
человека в сутки, г	
----- -----	
при сдаче при сдаче	
крови крови за	
безвозмездно плату	
----- ----- -----	
1 2 3	
----- ----- -----	
Хлебцы (галеты) армейские из муки 200 200	
пшеничной 1 сорта	

----- ----- -----
Консервы мясные фаршевые 200 100
----- ----- -----
Консервы мясорастительные или 250 250
мясоовощные
----- ----- -----
Паста шоколадно-ореховая 50 -
----- ----- -----
Фрукты сушеные (изюм) 20 -
----- ----- -----
Соки плодовые и ягодные 200 200
----- ----- -----
Концентрат для напитка 25 -
тонизирующий
----- ----- -----
Драже шоколадное 30 -
----- ----- -----
Молоко цельное сгущенное с сахаром 90 90
----- ----- -----
Кофе натуральный растворимый 2 -
----- ----- -----
Чай черный байховый - 2
----- ----- -----
Печенье 20 15
----- ----- -----
Сахар 15 15
----- ----- -----

Примечание. По данной норме обеспечивать военнослужащих, сдающих кровь в военно-медицинские учреждения, в случаях, когда приготовление горячей пищи не представляется возможным.

Приложение N 4 к Руководству (п. 1)

РАЦИОНЫ ВЫЖИВАНИЯ

Норма N 17

(рацион выживания в экстремальных условиях)

----- -----
Наименование Количество на 1
человека
в сутки, г
----- -----
Концентраты, не требующие варки, 480
брикетированные (бисквиты)
----- -----
Средство обеззараживания воды, компл. 1
----- -----

Спички водоветроустойчивые, шт.	6

Примечания:

1. По данной норме обеспечивать военнослужащих в экстремальных ситуациях в случаях, когда обеспечение питанием по другим нормам продовольственного обеспечения (рационов) не представляется возможным.
2. Основанием для списания в расход рационов выживания служат рапорт командира подразделения и приказ командира воинской части.
3. Концентраты, не требующие варки, брикетированные (бисквиты), изъятые из рационов выживания в порядке освежения, расходовать на текущее обеспечение вместо крупы (грамм за грамм), а изъятые средства обеззараживания воды передавать в медицинскую службу воинской части для их дальнейшего использования.

Приложение N 5
к Руководству (п. 1)

АВАРИЙНЫЕ РАЦИОНЫ

Норма N 18

(бортовой аварийный рацион)

-----	-----
Наименование	Количество на 1
человека в	сутки, г
-----	-----
1	2
-----	-----
Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной	150
1 сорта	
-----	-----
Консервы мясорастительные или мясоовощные	500
-----	-----
Консервы овощные закусочные	100
-----	-----
Концентраты пищевые брикетированные	120
(бисквиты)	
-----	-----
Паста шоколадно-ореховая	50
-----	-----
Повидло фруктовое (джем)	90
-----	-----
Поливитамины, драже	2
-----	-----
Салфетки дезинфицирующие, шт.	3
-----	-----
Ложки пластмассовые, шт.	3

----- -----
Вскрывать консервов, шт. 1
----- -----
Вода консервированная питьевая, мл 250
----- -----

Примечания:

1. По данной норме обеспечивать личный состав надводных (подводных) кораблей и судов обеспечения Военно-Морского Флота в аварийных ситуациях и при вынужденных задержках в море (океане) вдали от баз обеспечения с разрешения командира корабля (судна) в случаях, когда обеспечение питанием по другим нормам продовольственного обеспечения не представляется возможным.
2. Основанием для списания в расход бортовых аварийных рационов служат выписки из вахтенного журнала корабля (судна), заверенные начальником штаба воинской части (соединения).
3. Запасы бортовых аварийных рационов содержатся из расчета на 1 человека: на подводных лодках в период автономного плавания - 6 рационов, на малых боевых надводных кораблях, катерах и судах обеспечения - 3 рациона, на спасательных судах для подводников аварийных подводных лодок - 50 рационов.
4. По решению начальника управления (продовольственного) Департамента ресурсного обеспечения Министерства обороны Российской Федерации бортовой аварийный рацион может не укомплектовываться вскрывателем консервов.

Норма N 19

(рацион питания для личного состава, терпящего бедствие на море и находящегося на спасательных средствах коллективного пользования "Якорь")

----- -----
Наименование Количество на 1
человека в
сутки, г
----- -----
Концентраты не требующие варки, брикетированные 240
(бисквиты)
----- -----

Примечания:

1. По данной норме обеспечивать личный состав, терпящий бедствие на море и находящийся на спасательных средствах коллективного пользования "Якорь".
2. Основанием для списания в расход данных рационов питания служат рапорт командира подразделения и приказ командира воинской части.
3. Запасы рационов питания содержатся из расчета на 1 человека: на шлюпках - на 6 суток, на всех других спасательных средствах - на 3 суток. Их использование производится в порядке,

изложенном в инструкции, вкладываемой в каждый рацион питания.

4. Рационы питания в порядке освежения расходовать на текущее обеспечение вместо крупы (грамм за грамм).

Приложение N 6
к Руководству (п. 1)

БОРТОВЫЕ ПАЙКИ

Норма N 20

(бортовой паек для экипажей самолетов и вертолетов)

----- -----				
Наименование Количество на 1 человека в сутки, г				

варианты комплектования				
----- ----- ----- -----				
1 2 3 4				
----- ----- ----- -----				
Хлебцы (галеты) армейские из 50 100 100 100				
муки пшеничной 1 сорта				
----- ----- ----- -----				
Консервы мясорастительные - 250 250 -				
или мясоовощные				
----- ----- ----- -----				
Консервы мясные - - - 250				
----- ----- ----- -----				
Консервы мясные фаршевые 100 100 - -				
----- ----- ----- -----				
Консервы первых обеденных - - 250 -				
блюд без мяса				
----- ----- ----- -----				
Консервы овощные закусочные - 100 - -				
----- ----- ----- -----				
Пюре картофельное сухое 60 - - -				
----- ----- ----- -----				
Сметана сублимационной сушки 50 - - -				
----- ----- ----- -----				
Масло коровье 30 - - -				
консервированное				
----- ----- ----- -----				
Драже шоколадное - 30 30 -				
----- ----- ----- -----				
Кофе натуральный растворимый - 2 - -				
----- ----- ----- -----				
Чай черный байховый 2 - 2 2				
----- ----- ----- -----				
Соки плодовые и ягодные 330-400 330-400 330-400 330-400				

Сахар	15	30	15	15
Соль поваренная пищевая	5	5	5	5
Перец	1	1	1	1
Салфетки дезинфицирующие, шт.	2	2	2	2
Ложка пластмассовая, шт.	1	1	1	1
Вскрывать консервов, шт.	1	1	1	1

Примечания:

1. По данной норме обеспечивать личный состав экипажей самолетов и вертолетов.

Заявки на необходимое количество бортовых пайков подаются в продовольственную службу воинской части не позднее чем за 10 ч до вылета самолетов (вертолетов).

Бортовые сумки с уложенными в них бортовыми пайками доставляются на аэродром к часу, указанному в заявке, и выдаются одному из членов экипажа под личную подпись в раздаточной (сдаточной) ведомости на каждый самолет (вертолет). Количество выданных бортовых пайков записывается в аттестат военнослужащего.

При отмене или переносе продолжительных беспосадочных полетов на сутки и более, а также при возвращении самолета (вертолета) из полета ранее назначенного срока выданные экипажу самолета (вертолета) бортовые пайки подлежат сдаче на продовольственный склад воинской части, члены экипажа в этом случае обеспечиваются питанием через столовые воинских частей.

2. Бортовые пайки для экипажей самолетов и вертолетов в полете расходовать из расчета: на первый прием пищи - через 4 ч после последнего предполетного приема пищи, а на последующие приемы пищи - через каждые 4 ч полета.

3. При непрерывных полетах продолжительностью 4-5 ч каждому члену экипажа самолета (вертолета) выдавать 1 бортовой паек.

При полетах (для вертолетов в отрыве от мест постоянной дислокации) продолжительностью свыше 8 ч на личный состав экипажей самолетов и вертолетов, получивший бортовые пайки, продукты по летному пайку на очередные приемы пищи, совпадающие по времени с полетом, в столовую не выписываются и пища не готовится.

После окончания полета летный состав зачисляется на предусмотренные очередные приемы пищи в столовой воинской части.

4. Каждому члену экипажа выдавать поливитамины при полетах продолжительностью:

до 24 ч - 1 драже;

более 24 ч - 2 драже.

5. В целях обеспечения полноценным бортовым питанием членов

экипажей самолетов и вертолетов, совершающих длительные полеты, комплектование и выдача бортовых пайков в зависимости от продолжительности полетного времени (в том числе по маршруту) производятся при продолжительности полета:

до 4 ч после последнего предполетного приема пищи - 1 паек первого или четвертого варианта;

от 4 до 8 ч - по 1 пайку первого и третьего вариантов, при этом из продуктов третьего варианта готовится на борту самолета или вертолета обед, состоящий из первого и второго горячих блюд;

от 8 до 12 ч - по 1 пайку первого, второго и третьего вариантов;

от 12 до 16 ч - по 1 пайку первого, второго, третьего и четвертого вариантов;

от 16 до 20 ч - по 1 пайку первого, третьего, четвертого и по 2 пайка второго вариантов;

от 20 до 24 ч - по 1 пайку первого, третьего и по 2 пайка второго и четвертого вариантов.

6. При комплектовании и выдаче бортовых пайков для экипажей самолетов и вертолетов разрешается заменять соки плодовые и ягодные фруктами свежими.

7. Для членов экипажей самолетов при совершении ими длительных высотных полетов с разрежением воздуха в кабине, соответствующим высоте свыше 5000 м, вместо вариантов данного пайка 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 дезинфицирующие - 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, содержать бортовые пайки второго варианта. Количество бортовых пайков определяется типом спасательного средства.

9. Основанием для списания в расход бортовых пайков 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 управления (продовольственного)

Департамента ресурсного обеспечения Министерства обороны Российской Федерации бортовой паек для экипажей самолетов и вертолетов может не укомплектовываться вскрывателем консервов.

Приложение N 7
к Руководству (п. 1)

КОМПЛЕКТЫ АВАРИЙНОГО ЗАПАСА

Норма N 21

(комплекты аварийного запаса для экипажей самолетов и вертолетов)

----- ----- ----- ----- ----- -----
Наименование Единица НАЗ-У НАЗ-7 НАЗ-7М НАЗ-8
измере-
ния
----- ----- ----- ----- ----- -----
Консервы мясные в г - 400 - 400
ассортименте
----- ----- ----- ----- ----- -----
Сахар-рафинад г 300 630 - 810
----- ----- ----- ----- ----- -----
Карамель леденцовая г - - 1020 -
----- ----- ----- ----- ----- -----
Соль поваренная г 60 60 - 60
пищевая
----- ----- ----- ----- ----- -----
Спички компл. 2 2 - 5
водоветроустойчивые
в упаковке по 6 шт.
----- ----- ----- ----- ----- -----
Разогреватель компл. 1 1 - 1
портативный
----- ----- ----- ----- ----- -----
Вскрывать консервов шт. - 1 - 1
----- ----- ----- ----- ----- -----

Примечания:

1. По данной норме обеспечивать экипажи самолетов и вертолетов при длительных полетах в пустынных и малонаселенных местностях и над морем в случае аварий и вынужденных посадок.
2. Основанием для списания в расход комплектов аварийного запаса для экипажей самолетов и вертолетов служат рапорт командира подразделения и приказ командира воинской части.
3. Комплекты аварийного запаса расходовать также на текущее обеспечение в порядке освежения.

Приложение N 8

к Руководству (п. 1)

Н О Р М Ы

обеспечения кормами (продуктами) штатных животных

1. Норма обеспечения кормами (продуктами) штатных лошадей, жеребят, верблюдов, ослов, оленей

----- -----			
Количество кормов (продуктов)			
Виды животных на 1 животное в сутки, кг			
----- ----- -----			
овес сено соль			
----- ----- ----- -----			
Верховые артиллерийские и 6 7 0,025			
вьючные лошади			
Обозные лошади 6,7 8,5 0,025			
Жеребята:			
до 1 года 2 3 0,01			
от 1 до 1,5 года 2,5 4,5 0,01			
от 1,5 года до 2 лет 3,2 4,9 0,01			
Верблюды 2,05 12,3 0,05			
Ослы 1,25 2,8 0,004			
Олени 0,5 1 -			
----- ----- ----- -----			

Примечания:

1. По данной норме обеспечивать кормами (продуктами) штатных лошадей, жеребят, верблюдов, ослов, оленей, находящихся в воинских частях.

2. Для обеспечения кормами (продуктами) выдавать на 1 лошадь в сутки:

а) при содержании лошадей на пунктах приема и перевозках их железнодорожным, водным и автомобильным транспортом - 13 кг сена, 1,5 кг соломы (с 1 октября по 1 апреля при перевозках на расстояние свыше 1000 км - 15 кг сена, 1,5 кг соломы);

б) для лошадей конно-спортивных команд - 6 кг сена, 5 кг овса, 1 кг отрубей пшеничных, 1 кг кукурузы дробленой, 1 кг муки травяной, 0,5 кг мелассы-патоки, 0,05 кг льняных семян, 0,5 кг витаминно-минеральной подкормки, 0,05 кг соли.

3. Дополнительно выдавать на 1 лошадь в сутки:

а) для лошадей конно-спортивных команд в период подготовки и проведения соревнований - 0,5 кг витаминно-минеральной подкормки;

б) для лошадей, поступивших в воинские части и организации на восполнение некомплекта, в течение первых трех месяцев - 1 кг сена;

в) для больных лошадей в период пребывания в лечебно-профилактических подразделениях ветеринарно-санитарной службы - 1,5 кг сена, 3 кг сочных кормов, 1 кг отрубей пшеничных;

г) для лошадей, выполняющих работы на лесозаготовках с 1

октября по 1 апреля, - 1 кг овса;

д) для лошадей в местностях на высоте 1000 м и выше над уровнем моря - 1,5 кг 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) - 5,55 кг сена;

ж) для обозных лошадей в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях (за исключением районов Сахалинской области южнее 50° северной широты) - 5,1 кг сена;

з) для прикусочных лошадей - 1,5 кг сена.

4. Дополнительно к данной норме выдавать на 1 оленя в сутки - 1 кг хлеба из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта, 6 кг ягеля (мха).

2. Нормы обеспечения кормами (продуктами)

штатных служебных собак, щенков

Кормление штатных служебных собак, щенков, находящихся в воинских частях, осуществляется продуктами или специализированными полнорационными кормами энергетической ценностью не менее 330 килокалорий на 100 г специализированного полнорационного корма (далее именуются - специализированные корма), при этом учитываются порода, физиологическое состояние штатных служебных собак, щенков.

Норма обеспечения кормами штатных служебных собак, щенков

----- ----- -----
Наименование Вес собаки, кг Количество на 1 собаку
(щенка) в сутки, г
----- -----
собака щенок до
6-месячного
возраста
----- ----- ----- -----
Специализированные до 10 300 36-300
корма ----- ----- -----
10-25 400 37-400
----- ----- -----
25-45 600 -
----- -----
более 45 1000
----- ----- ----- -----

Примечания:

1. По данной норме обеспечивать штатных служебных собак, щенков, находящихся в воинских частях.

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

а) весом до 10 кг - с 2-недельного возраста начиная с 36 г с еженедельным увеличением на 12 г;

б) весом от 10 до 25 кг - 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 1 служебную собаку в сутки:

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

б) для щенных и кормящих сук (до отъема щенков) в питомниках и кобелей-производителей - 150 г специализированных кормов;

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

г) 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 1 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 1 служебную собаку в сутки: специализированных кормов - 600 г в специальной потребительской упаковке или хлеба из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 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.

Норма обеспечения продуктами
штатных служебных собак, щенков

----- -----	
Наименование	Количество на 1 собаку (щенка)
в сутки, г	
----- ----- -----	
собака щенок до щенок от 4- до	
4-месячного 6-месячного	
возраста возраста	
----- ----- ----- -----	
Крупа (ячневая, пшено, 600 40-310 310-590	
овсяная, рис, геркулес,	
гречневая)	
----- ----- ----- -----	
Мясо (говядина, баранина, 400 20-200 200-400	
конина)	
----- ----- ----- -----	
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. До данной нормы обеспечивать штатных служебных собак, щенков, находящихся в воинских частях.
2. Для упряжных служебных собак разрешается вместо 300 г картофеля и овощей выдавать 300 г хлеба из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 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 1 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) от 2 до 35 г витаминно-минеральной подкормки.
5. Для служебных собак в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях дополнительно к данной норме выдавать на 1 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 1 служебную собаку в сутки.

Приложение N 9
к Руководству (п. 1)

Н О Р М Ы

замены одних продуктов другими при организации продовольственного обеспечения военнослужащих*, а также нормы замены одних кормов (продуктов) другими при обеспечении штатных животных

Основные нормы замены

п/п	Наименование	Количество, г	Кроме	того,	заменяемого	продукта-	заменять	продукта	заменителя	по	пунктам
1	Хлеб из смеси муки ржаной	100									
	обдирной и муки пшеничной										
	1 сорта заменять:										
	сухарями из смеси муки	60									
	ржаной обойной, муки										
	пшеничной обойной и муки										
	пшеничной 2 сорта										
	мукой ржаной	40									
	и мукой пшеничной 1 сорта	30									
	и дрожжами хлебопекарными	1									
	прессованными										
	хлебцами хрустящими	80									
	хлебом из муки пшеничной	95									
	2 сорта										
	хлебом из муки ржаной	105									
	хлебом из муки пшеничной	90	2								
	1 сорта										
	хлебцами (галетами)	60									
	армейскими из муки										
	пшеничной обойной или										
	муки пшеничной 2 сорта										
	хлебцами (галетами)	59									
	армейскими из муки										
	пшеничной 1 сорта										
	хлебом длительного	100									

хранения из смеси муки	
ржаной и муки пшеничной	
1 сорта, консервированным	
спиртом или теплом	
хлебом (батонами)	90
длительного хранения из	
муки пшеничной 1 сорта,	
консервированным	
спиртом или теплом	
мукой пшеничной 1 сорта	67
и дрожжами хлебопекарными	1
прессованными	
----- ----- ----- -----	
2. Хлеб из муки пшеничной 1	100
сорта заменять:	
сухарями из муки пшеничной	65
1 сорта	
мукой пшеничной 1 сорта и	75
дрожжами хлебопекарными	1
прессованными	
галетами простыми из муки	65
пшеничной 1 сорта	
мукой пшеничной высшего	65
сорта	
и дрожжами хлебопекарными	1
прессованными	
вафлями**	55
печеньем**	65
батонами из муки пшеничной	95
1 сорта	
хлебом из муки пшеничной	85
высшего сорта	
хлебцами (галетами)	65
армейскими из муки	
пшеничной 1 сорта	
хлебцами армейскими из муки	55
пшеничной высшего сорта	
хлебом (батонами)	100
длительного хранения из	
муки пшеничной 1 сорта,	
консервированным спиртом	
или теплом	
изделиями бараночными	65
(сушками)	
----- ----- ----- -----	
3 Муку пшеничную 1 сорта	100
заменять:	
крупой разной, бобовыми	100 4

	и изделиями макаронными			
	высшего сорта			
	мукой пшеничной		87	
	высшего сорта			
4	Крупы разную, бобовые	100		
	заменять:			
	крупями, не требующими		100	
	варки			
	изделиями макаронными		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, пюре картофельным			
	сухим			
	картофелем и овощами		100	
	сублимационной сушки			
	консервами овощными		500	
	натуральными (за исключени-			
	ем консервов бобовых,			
	кукурузных), 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	
	изделиями макаронными		100	
	быстрого приготовления			
	концентратами, не		100	

		требуемыми 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 (пером)			100	
		чесноком свежим или			25	
		консервированным				
		(включая заливку)				
		соусами томатными			10	
		деликатесными				
		остроокислыми				
		-----			-----	
		6 Дрожжи хлебопекарные			100	
		прессованные заменять:				
		дрожжами сушеными			50	
		дрожжами хлебопекарными			40	
		сухими стабилизированными				
		(гранулированными)				
		-----			-----	
		7 Мясо - говядину, свинину,			100	
		баранину заменять:				
		блоками мясными на костях			100	
		блоками мясными без костей			75	
		олениной			130	
		субпродуктами 1 категории			100	
		(в том числе печенью)				
		мясом птицы потрошеной			100	
		мясом птицы полупотрошеной			120	
		мясом сублимационной и			30	
		тепловой сушки				
		колбасой вареной,			80	
		сосисками (сардельками)				
		мясокопченостями			60	

	(ветчиной, грудинкой,			
	рулетом натуральным,			
	колбасой полукопченой)			
	колбасой сырокопченой		30	
	консервами мясными разными		75	
	паштетом печеночным		75	
	(консервированным)			
	консервами из птицы с		100	
	костями			
	рыбой (в охлажденном,		150	9
	мороженом и соленом виде)			
	потрошенной без головы			
	консервами рыбными разными		120	9
	сыром сычужным твердым		40	11
	(полутвердым)			
	сыром плавленым		60	11
	сыром плавленым		30	
	сублимационной сушки			
 | |яйцом куриным, шт. | |2 |11, 12 |
 |----|-----|-----|-----|
 |8 |Молоко коровье*** |100 | | |
 | |и сметану |30 | | |
 | |и творог заменять: |30 | | |
 | |сырками творожными | |90 | |
 | |глазированными с массовой | | | |
 | |долей жира не менее 23% | | | |
 | |или йогуртами молочными с | |125 | |
 | |массовой долей жира не | | | |
 | |менее 2,5% | | | |
 |----|-----|-----|-----|
 |9 |Рыбу (в охлажденном, |100 | |7 |
 | |мороженом и соленом виде) | | | |
 | |потрошеную без головы | | | |
 | |заменять: | | | |
 | |сельдью соленой и копченой | |100 | |
 | |с головой | | | |
 | |рыбой всех видов и | |130 | |
 | |семейств с головой | | | |
 | |независимо от состояния | | | |
 | |разделки | | | |
 | |рыбой копченой и вяленой | |75 | |
 | |(в том числе воблой) | | | |
 | |филе рыбным | |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 заменять: |100 | |11 |
 | |маслом консервированным | |100 | |
 | |стерилизованным | | | |
 | |концентратом масла сухого | |70 | |
 |----|-----|-----|-----|
 |11 |Молоко коровье заменять: |100 | |17 |
 | |молоком цельным сухим, | |15 | |
 | |простоквашей сухой, | | | |
 | |продуктами кисломолочными | | | |
 | |сублимационной сушки | | | |
 | |молоком цельным сгущенным | |20 | |
 | |с сахаром | | | |
 | |молоком сгущенным | | | |
 | |стерилизованным без сахара | |30 | |
 | |кофе натуральным или какао | |20 | |
 | |со сгущенным молоком и | | | |
 | |сахаром | | | |
 | |напитком молочным сухим | |15 | |
 | |(молоком быстрорастворимым)| | | |
 | |сыром плавленым | |8 | |
 | |сублимационной сушки | | | |
 | |продуктами кисломолочными | |100 | |
 | |(кефиром, простоквашей, | | | |
 | |ацидофилином, ряженкой) | | | |
 | |сливками | |20 | |
 | |сметаной | |20 | |
 | |сметаной стерилизованной | |20 | |
 | |консервированной | | | |
 | |сметаной сухой или | |10 | |
 | |сублимационной сушки | | | |
 | |творогом | |30 | |
 | |творогом стерилизованным | |30 | |
 | |консервированным | | | |
 | |маслом коровьим | |10 | |
 | |маслом коровьим топленым | |10 | |
 | |сыром сычужным твердым | |10 |7 |
 | |(полутвердым) | | | |
 | |сыром плавленым (в том | |15 |7 |
 | |числе стерилизованным) | | | |
 | |яйцом куриным, шт. | |0,5 |12 |
 | |сливками сгущенными с | |20 | |
 | |сахаром | | | |
 | |брынзой | |24 | |
 | |концентратом | | | |
 | |лечебно-профилактического | | | |

	напитка "Леовит" при			
	вредных условиях труда**			
	на основе киселя		4	
	на основе компота		3,6	
12	Яйцо куриное, шт. заменять:	1		7, 11
	порошком яичным		15	
	меланжем яичным		50	
----	-----	-----	-----	-----
13	Сахар заменять:	100		
	карамелью леденцовой		50	
	вареньем, джемом, повидлом		140	16
	мармеладом		130	
	печеньем		100	2
	вафлями		85	2
	халвой, пастилой		120	14
	сахаром витаминизированным		100	
----	-----	-----	-----	-----
14	Шоколад заменять:	100		
	какао-порошком		150	19
	кофе натуральным со		200	
	сгущенным			
	молоком и сахаром			
	какао со сгущенным молоком		200	
	и сахаром			
	медом		165	13
	плиткой сладкой		100	
	халвой		150	
	драже шоколадным		100	
	пастой шоколадно-ореховой		167	
----	-----	-----	-----	-----
15	Пасту томатную заменять:	100		
	томатом-пюре		200	
	соусами томатными, соусами		100	
	деликатесными острокислыми			
	порошком томатным		35	
	соком томатным, помидорами		500	
	свежими			
	концентратом кетчупа		15	
----	-----	-----	-----	-----
16	Фрукты свежие заменять:	100		
	ягодами свежими		100	
	апельсинами, мандаринами,		100	
	бананами			
	арбузами		300	
	дынями		200	
	фруктами сушеными (изюмом,		10	18
	курагой, черносливом)			

фруктами и ягодами	10	
сублимационной сушки		
компотами консервированными	50	
соками плодовыми и ягодными	100	17
натуральными		
соками концентрированными	20	
плодовыми и ягодными с		
содержанием сухих веществ		
не менее 50%		
соками сублимационной	20	
сушки		
напитками фруктовыми	130	
экстрактами плодовыми,	10	
ягодными		
вареньем, джемом, повидлом	20	13
концентратами для напитков	15	
консервами фруктовыми	50	
пастеризованными		

17 Соки плодовые и ягодные	100	16
натуральные заменять:		
соком томатным, овощным	150	
смесями сухими	20	
питательными		
напитками фруктовыми	130	
молоком коровьим	100	11

18 Фрукты сушеные (изюм,	100	16
курагу, чернослив)		
заменять:		
сахаром	75	
и чаем черным байховым	5	
палочкой фруктовой	80	
смесью для компотов	100	
(из 4-6 наименований)		
соками плодовыми и	1000	
ягодными натуральными		

19 Кофе натуральный	100	
растворимый заменять:		
кофе натуральным	250	
напитком кофейным	500	
какао-порошком	250	
чаем черным байховым	67	

20 Чай черный байховый	100	19
заменять:		
чаем быстрорастворимым	80	

21	Чай растворимый с сахаром	16		
	заменять:			
	чаем черным байховым	1		
	и сахаром	15		
22	Порошок горчичный	100		
	заменять:			
	горчицей готовой	250		
	хреном столовым	250		
	готовым			
	перцем	30		
	листом лавровым	20		
	концентратом горчицы	80		
23	Крахмал картофельный	100		
	заменять:			
	картофелем свежим	500		
24	Спички (обыкновенные),	1		
	короб., заменять:			
	спичками	1/6		
	водоветроустойчивыми,			
	ветроустойчивыми, упак./шт.			
25	Концентрат растительный	60		
	типа "Квант" или его			
	эквивалент заменять:			
	соками плодовыми и	200		
	ягодными натуральными****			
	конcentратами	60		
	растительными типа "Тонни"			
	или "Иммуновит"			
	конcentратами для напитка	30		
	тонизирующими			

* 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. В данных нормах 1 г молока, соков, компотов и других напитков условно приравнивается к 1 мл.

** Разрешается только прямая замена при выдаче продовольственных пайков на руки.

*** Указанная замена производится при организации питания по нормам продовольственного обеспечения N 2 (летный паек) и N 6

(кадетский паек).

*** Разрешается только прямая замена.

Специальные нормы замены*

1. Для личного состава надводных кораблей и судов обеспечения, несущих боевую службу за пределами территориальных вод Российской Федерации, экипажей подводных лодок, а также для военнослужащих, проходящих военную службу за пределами территории Российской Федерации (командированных за границу), в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях

N	Наименование	Количество, г
1	Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта заменять:	100
	фруктами свежими	90
	фруктами сушеными (изюмом, курагой, черносливом)	9
2	Хлеб из муки пшеничной 1 сорта заменять:	100
	печеньем, изделиями бараночными (сушками)	65
	фруктами свежими	100
	фруктами сушеными (изюмом, курагой, черносливом)	10
	компотами консервированными	50
	соками плодовыми и ягодными натуральными	100
3	Хлеб из муки пшеничной 1 сорта или хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта	37,5
	и рыбу потрошеную без головы заменять:	33
	сухарями из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной обдирной	25
	муки пшеничной обдирной и муки пшеничной 2 сорта	
	или сухарями из муки пшеничной 1 сорта	
	и воблой вяленой очищенной	25
4	Изделия бараночные заменять:	100
	фруктами свежими	155
5	Мясо - говядину, свинину, баранину	100
	заменять:	

| полуфабрикатами мясными натуральными | 80 |
 | продуктами молочными сублимационной сушки | 70 |
 ---|-----|-----|
 6 | Колбасы сырокопченые заменять: | 100 | |
 | лимонами** | 60 |
 | экстрактами плодовыми и ягодными** | 20 |
 | соками плодовыми и ягодными натуральными* | 200 |
 ---|-----|-----|
 7 | Рыбу (в охлажденном, мороженом и соленом | 100 | |
виде) потрошеную без головы заменять:		
сельдью консервированной	100	
продуктами молочными сублимационной сушки	45	
фруктами свежими**	150	
 | овощами свежими** | 300 |
 ---|-----|-----|
 8 | Икру зернистую лососевую заменять: | 100 | |
горбушей (кетой) потрошенной соленой с	260	
головой		
изделиями балычными	130	
 | икрой зернистой осетровой | 75 |
 ---|-----|-----|
 9 | Изделия балычные заменять: | 100 | |
икрой зернистой лососевой	77	
горбушей (кетой) потрошенной соленой с	200	
головой		
 | семгой с головой | 150 |
 ---|-----|-----|
 10 | Масло растительное заменять: | 100 | |
продуктами молочными сублимационной сушки	165
молоком цельным сгущенным с сахаром	220
порошком яичным	65
сыром пастеризованным	130
соками плодовыми и ягодными натуральными	300
 | компотами консервированными | 150 |
 ---|-----|-----|
 11 | Сыр сычужный твердый (полутвердый) | 100 | |
заменять:		
сыром пастеризованным	100	
маслом консервированным стерилизованным	100	
соками плодовыми и ягодными натуральными**	80	
фруктами сушеными** (изюмом, курагой,	8	
черносливом)		
компотами консервированными**	40	
фруктами свежими**	100	
 | сыром плавленым сублимационной сушки | 80 |
 ---|-----|-----|
 12 | Сахар заменять: | 100 | |
 | молоком цельным сгущенным с сахаром | 75 |

	сахаром витаминизированным		100
13	Печенье заменять:	100	
	фруктами свежими		200
	компотами консервированными		100
	соками плодовыми и ягодными натуральными		200
	фруктами сушеными (изюмом, курагой,		20
	черносливом)		
	лимонами		60
	экстрактами плодовыми и ягодными		20
---	-----	-----	-----
14	Лимоны заменять:	15	
	соками плодовыми и ягодными натуральными		50
	экстрактами плодовыми и ягодными		5
---	-----	-----	-----
15	Вино сухое заменять:	100	
	соками плодовыми и ягодными натуральными		500
	компотами консервированными		250
	фруктами свежими		500
---	-----	-----	-----
16	Пасту томатную заменять:	100	
	кетчупом		150
---	-----	-----	-----
17	Овощи свежие заменять:	100	
	фруктами свежими		50
	соками плодовыми и ягодными натуральными		50
	арбузами		150
	дынями		100
	приправами сублимационной сушки (укропом,		5
	петрушкой, чесноком, крапивой)		
---	-----	-----	-----
18	Напиток витаминизированный типа "Бриз"	100	
	или его эквивалент заменять:		
	соками плодовыми и ягодными натуральными		200
	компотами консервированными		100
	концентратом растительным типа "Квант"		100
	фруктами свежими		200
---	-----	-----	-----
19	Комплекс натуральных элементов типа	12	
	"Кальцийлакт" или его эквивалент,		
	таблетки, заменять:		
	творогом сублимационной сушки		40
	творогом консервированным		80
	простоквашей сублимационной сушки		40
---	-----	-----	-----
20	Препарат поливитаминный типа "Компливит"	1	
	или его эквивалент, драже, заменять:		
	соками плодовыми и ягодными натуральными		100

	напитком сухим типа "Адапт"		15
21	Сироп типа "Адапт" или его эквивалент	1	
	заменять:		
	соками плодовыми и ягодными натуральными		100
	напитками фруктовыми		130
	компотами консервированными		50
---	-----	-----	-----
22	Подушечки с шоколадной начинкой заменять:	100	
	вафлями		100
	изделиями бараночными (сушками)		120
	хлебцами (галетами) армейскими из муки		120
	пшеничной 1 сорта		
	печеньем		120
---	-----	-----	-----
23	Порошок горчичный заменять:	100	
	хреном готовым (с добавками)		100
---	-----	-----	-----
24	Масло лимонника китайского типа "Адапт"	1	
	или его эквивалент, капсула, заменять:		
	препаратом поливитаминным типа		1
	"Компливит", драже		
---	-----	-----	-----
25	Напиток сухой типа "Адапт" или его	25	
	эквивалент заменять:		
	соками плодовыми и ягодными натуральными		165
	киселем концентрированным типа "Леовит"		17
	препаратом поливитаминным типа		1
	"Компливит", драже		
---	-----	-----	-----
26	Первые обеденные блюда консервированные с	350	
	мясом заменять:		
	первыми обеденными блюдами		40
	концентрированными с мясом		
---	-----	-----	-----
27	Первые обеденные блюда консервированные	350	
	без мяса заменять:		
	первыми обеденными блюдами		40
	концентрированными без мяса		
---	-----	-----	-----
28	Компоты консервированные заменять:	100	
	компотами концентрированными		40
---	-----	-----	-----

* Разрешается только прямая замена.

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

2. По лечебному пайку

N	Наименование	Количество, г	Для каких групп
п/п	больных		
	заменя- про- допускается		
	евого дукта- замена		
	про- заме-		
	дукта нителя		
1	2	3	4
1	Хлеб из смеси муки ржаной	100	Для всех
	обдирной и муки пшеничной	1	категорий
	сорта заменять:		больных
	хлебом из муки пшеничной	1	90
	сорта		
	мукой пшеничной 1 сорта	75	
	крупой разной, бобовыми	75	
2	Хлеб из муки пшеничной 1	100	Для больных с
	сорта заменять:		болезнями:
	хлебом из муки пшеничной 1	90	системы
	сорта с лецитином		кровообращения;
	мукой соевой обезжиренной с	60	органов
	лецитином		пищеварения;
			эндокринной
3	Муку пшеничную 1 сорта	100	системы;
	заменять:		расстройства
	мукой пшеничной высшего	87	питания и
	сорта		нарушения обмена
	мукой соевой обезжиренной с	90	веществ
	лецитином		
4	Мясо - говядину, свинину,	100	
	баранину заменять:		
	творогом	300	
	мукой соевой обезжиренной с	40	
	лецитином		
	полуфабрикатами из муки	40	
	текстурированной соевой		
	сыром типа "Тофу"	170	
5	Мясо птицы заменять:	100	
	мукой соевой обезжиренной с	40	
	лецитином		
	полуфабрикатами из муки	40	
	текстурированной соевой		
6	Рыбу (в охлажденном,	100	

мороженом и соленом виде)			
потрошеную без головы			
заменять:			
творогом		200	
мукой соевой обезжиренной с		25	
лецитином			
полуфабрикатами из муки		25	
текстурированной соевой			
сыром типа "Тофу"		120	
7	Крупу разную, бобовые	100	
заменять:			
мукой соевой обезжиренной с		90	
лецитином			
полуфабрикатами из муки		90	
текстурированной соевой			
8	Творог заменять:	100	
мукой соевой обезжиренной с		40	
лецитином			
---	-----	-----	-----
9	Яйцо куриное, шт., заменять:	1	
мукой соевой обезжиренной с		15	
лецитином			
сыром типа "Тофу"		40	
---	-----	-----	-----
10	Масло растительное заменять:	100	
маслом коровьим		67	
---	-----	-----	-----
больных			
11	Молоко коровье	100	
заменять:			
сыром типа "Тофу"		35	
---	-----	-----	-----
12	Все продукты лечебного пайка		
заменять:			
а) соками плодовыми и		250	
ягодными натуральными			
и крахмалом картофельным		10	
и чаем черным байховым		2	
и сахаром		70	
и фруктами сушеными		20	
и маслом коровьим		5	
б) соками плодовыми и		200	
ягодными натуральными			
и крахмалом картофельным		10	
и чаем черным байховым		2	
и сахаром		50	
и фруктами сушеными		80	

и крупой разной, бобовыми	120		
и вареньем	30		
и хлебом из муки пшеничной	100		
1 сорта			
в) соками плодовыми и	200	Для больных,	
ягодными натуральными			нуждающихся в
и крахмалом картофельным	10	диете N 0в	
и чаем черным байховым	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 морковью	100		
и свеклой	100		
и яблоками свежими	300		
и вареньем	30		
и хлебом из муки пшеничной	200		
1 сорта			
г) смесями сухими	660	Для	
питательными типа "Реалакт",			энтерального
"Нутрио", "Нутризон"			и зондового
д) смесями жидкими	1500*	питания	
питательными			
13	Хлеб из муки пшеничной 1	350	
сорта			страдающих
и крупу разную, бобовые,	120		сахарным
изделия макаронные высшего			диабетом
сорта			
и муку пшеничную 1 сорта	20		
и сахар	70		
и варенье заменять:	5		
мясом	120		
или яйцом куриным, шт.	1		
и творогом	90		
и рыбой потрошенной без головы	180		
14	Сахар заменять:	100	
ксилитом пищевым	40		
сорбитом	40		
---	-----	-----	-----
15	Хлеб из смеси муки ржаной	100	
обдирной и муки пшеничной 1			
сорта			
и хлеб из муки пшеничной 1	200		

сорта			
и изделия макаронные высшего	70		
сорта, крупу разную			
и картофель, овощи	300		
и кофе натуральный	0,5		
растворимый заменять:			
молоком коровьим		100	
и творогом		50	
и соками плодовыми и		100	
ягодными натуральными			
16	Продукт специальный типа	100	
"Аскет" или его эквивалент			категорий
заменять:			больных, имеющих
яйцом куриным, шт.		1	дефицит массы
и сыром сычужным твердым		30	тела, а также
	(полутвердым)		
и творогом		50	выше
и сахаром		30	
17	Продукт специальный типа	100	
"Апогей" или его эквивалент			
заменять:			
яйцом куриным, шт.		1	
и сыром сычужным твердым		15	
	(полутвердым)		
и сахаром		25	
18	Кисель (концентрат)	100	
лечебно-профилактический			туберкулезом,
типа "Тонизирующий",			пневмокониозом
"Общеукрепляющий", "Леовит"			и всех категорий
заменять:			больных, имеющих
концентратами для напитков		125	дефицит массы
концентратом киселя на		150	тела, а также
плодовых и ягодных экстрактах			рост 190 см
			и выше
19	Продукт специальный типа	100	
"Нутриэн Фтизио плюс" или его			туберкулезом,
эквивалент заменять:			пневмокониозом
продуктом специальным типа		100	
"Нутриэн Фтизио", "Динамика"			
концентратом растительным		57	
типа "Вектор"			
или молоком коровьим		400	
и яйцом куриным, шт.		1	
и сыром сычужным твердым		15	

	(полутвердым)			
	и сахаром		30	
---	-----	-----	-----	
20	Продукт специальный типа	100		
	"Динамика" или его эквивалент			
	заменять:			
	продуктом специальным типа		100	
	"Нутриэн Фтизио"			
	концентратом растительным		57	
	типа "Вектор"			
	киселем (концентратом)		38	
	типа "Леовит"			
	яйцом куриным, шт.		1	
	и сыром сычужным твердым		25	
	(полутвердым)			
	и сахаром		30	
---	-----	-----	-----	
21	Концентрат растительный типа	30		
	"Вектор" или его эквивалент			
	заменять:			
	концентратами для напитков		25	
	концентратом киселя на		30	
	плодовых и ягодных экстрактах			
	продуктом специальным типа		53	
	"Динамика"			
	киселем (концентратом) типа		20	
	"Леовит"			
---	-----	-----	-----	
22	Кисель (концентрат) типа	100		
	"Леовит" или его эквивалент			
	заменять:			
	фруктами сублимационной сушки		100	
	концентратом растительным		150	
	типа "Вектор"			
	фруктами сушеными		100	
23	Молоко коровье	100		Для всех
	и сметану	30		категорий
	и творог заменять:	30		больных
	сырками творожными		90	
	глазированными с массовой			
	долей жира не менее 23%			
	или йогуртами молочными с		125	
	массовой долей жира не менее			
	2,5%			
---	-----	-----	-----	-----
24	Сахар	25		Для больных в
	и масло коровье	5		возрасте до 14

и молоко коровье	200	лет
и сметану	15	
и варенье заменять:	5	
продуктом специальным сухим	100	
типа "Нутриэн Остео"		

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

3. Для военных санаториев и домов отдыха Министерства обороны

N	Наименование	Количество, г	Для каких
п/п	-----	-----	групп больных
	заменя- про-		допускается
	егомо дукта-		замена
	про- заме-		
	дукта нителя		

1	2	3	4

1	Хлеб из муки ржаной	100	Для всех
	(отрубной) заменять:		категорий
	хлебом из смеси муки ржаной	95	больных
	обдирной и муки пшеничной	1	(отдыхающих)
	сорта		
	хлебом пшеничным из муки	1	80
	сорта		
	крупой разной, бобовыми	70	

2	Хлеб из муки пшеничной	100	
	высшего сорта заменять:		
	мукой пшеничной высшего сорта	77	
	изделиями бараночными	77	
	(сушками)		
	хлебом из муки пшеничной	120	
	1 сорта		
	батонами простыми и нарезными	110	
	из муки пшеничной 1 сорта		
	мукой соевой обезжиренной с	60	
	лецитином<1>		

3	Муку пшеничную высшего сорта	100	
	заменять:		
	мукой пшеничной 1 сорта	115	
	изделиями макаронными высшего	115	
	сорта, крупой разной		
	мукой соевой обезжиренной с	103	

	лецитином<1>			
4	Крупы разную, бобовые	100		
	заменять:			
	изделиями макаронными высшего		100	
	сорта			
	крупями, не требующими варки		100	
	мукой пшеничной высшего сорта		87	
	концентратами крупяными		100	
	картофелем свежим, картофелем		500	
	натуральным - полуфабрикатом			
	консервированным (включая			
	заливку), овощами свежими			
	гарнирами крупноовощными:			
	из картофеля и овощей		500	
	из круп и бобовых		300	
	изделиями макаронными быстрого		100	
	приготовления			
	концентратами, не требующими		100	
	варки, брикетированными			
	(бисквитами)			
	концентратами первых обеденных		100	
	блюд			
	мукой соевой обезжиренной		90	
	с лецитином<1>			
	полуфабрикатами из муки		90	
	текстурированной соевой<1>			
---	-----	-----	-----	
5	Овощи свежие, квашеные и	100		
	соленые заменять:			
	луком зеленым (пером), зеленью		100	
	чесноком		25	
---	-----	-----	-----	
6	Дрожжи хлебопекарные	100		
	прессованные заменять:			
	дрожжами сушеными		50	
	дрожжами хлебопекарными		40	
	сухими стабилизированными			
	(гранулированными)			
---	-----	-----	-----	
7	Мясо говядину (вырезку)	100		
	заменять:			
	мясом - говядиной, свиной,		125	
	бараниной			
	блоками мясными без костей		100	
	мясом птицы потрошенной		125	
	колбасой вареной, сосисками		100	
	(сардельками)			

	мясокопченостями (ветчиной,		75	
	грудинкой, рулетом			
	натуральным, колбасой			
	полукопченной)			
	консервами мясными разными		94	
	сыром сычужным твердым		60	
	(полутвердым)			
	яйцом куриным, шт.		2,5	
	мясом птицы полупотрошенной		150	
	мясом индейки		125	
	олениной		160	
	консервами из птицы с костями		125	
	рыбой (в охлажденном,		187	
	мороженом и соленом виде)			
	потрошенной без головы			
	творогом		50	
	мукой соевой обезжиренной		40	
	с лецитином<1>			
	полуфабрикатами из муки		40	
	текстурированной соевой<1>			
	сыром типа "Тофу"<1>		170	
	пастой соевой сырной<1>		60	
---	-----	-----	-----	
8	Мясо птицы потрошенной	100		
	заменять:			
	мукой соевой обезжиренной		40	
	с лецитином<1>			
	полуфабрикатами из		40	
	текстурированной соевой			
	муки<1>			
---	-----	-----	-----	
9	Колбасу вареную	100		
	(диабетическую, диетическую,			
	докторскую), сосиски,			
	сардельки заменять:			
	мясокопченостями (ветчиной,		75	
	грудинкой, рулетом			
	натуральным, колбасой			
	полукопченной)			
	колбасой сырокопченной		38	
	сыром сычужным твердым		60	
	(полутвердым)			
---	-----	-----	-----	
10	Рыбу свежую, свежемороженую	100		
	(потрошеную без головы)			
	заменять:			
	рыбой всех видов и семейств с		130	
	головой независимо от			

	состояния разделки			
	рыбой копченой и вяленой		75	
	консервами рыбными разными		80	
	сельдью соленой без головы		85	
	независимо от состояния			
	разделки			
	филе рыбным		70	
	сельдью соленой и копченой с		100	
	головой			
	творогом		27	
	рыбой (в охлажденном и		100	
	соленом виде) потрошеной без			
	головы			
	мукой соевой обезжиренной		25	
	с лецитином<1>			
	полуфабрикатами из муки		25	
	текстурированной соевой<1>			
	сыром типа "Тофу"<1>		120	
 | |пастой соевой сырной<1> | |35 | |
 |---|-----|-----|-----|
 |11 |Икру зернистую* заменять: |100 | | |
 | |горбушей, кетой потрошеной | |260 | |
 | |соленой с головой | | |
 | |изделиями балычными рыбными | |130 | |
 | |семгой с головой | |195 | |
 |---|-----|-----|-----|
 |12 |Морепродукты: кальмары, |100 | | |
 | |креветки, трепанги, мидии, | | |
 | |крабы заменять: | | |
 | |рыбой (охлажденной, мороженой | |200 | |
 | |и в соленом виде) потрошеной | | |
	без головы		
13	Молоко коровье заменять:	100	
	молоком цельным сухим,		15
	простоквашей сухой, продуктами		
	кисломолочными сублимационной		
	сушки		
	молоком цельным сгущенным		20
	с сахаром		
	молоком сгущенным		30
	стерилизованным без сахара		
	кофе натуральным или какао со		20
	сгущенным молоком и сахаром		
	напитком молочным сухим		15
	(молоком быстрорастворимым)		
	продуктами кисломолочными		100
	(кефиром, простоквашей,		

| порошок горчичным | 180 | |
 |---|-----|-----|-----|
 19 |Сахар заменить: |100 | | |
карамелью	50	
вареньем, джемом, повидлом	140	
мармеладом	130	
печеньем	100	
вафлями	85	
халвой	120	
пастилой, зефиром	120		
ксилитом пищевым	40	Для больных	
сорбитом	40	с болезнями	
десертом соевым	250	эндокринной	
			системы
			(сахарным
			диабетом)
---	-----	-----	-----
20	Пасту томатную заменять:	100	
соусами томатными, соусами	100	категорий	
деликатесными острокислыми			больных
томатом-пюре	200	(отдыхающих)	
соком томатным, помидорами	500		
свежими			
 | кетчупом | 150 | |
 |---|-----|-----|-----|
 21 |Фрукты свежие, ягоды заменять:|100 | | |
фруктами и ягодами	20		
сублимационной сушки			
дынями	200		
арбузами	300		
фруктами сушеными (изюмом,	10		
курагой, черносливом)			
соками плодово-ягодными	100		
натуральными			
напитками фруктовыми	130		
соками концентрированными	20		
плодовыми и ягодными с			
содержанием сухих веществ не			
менее 50%			
соками сублимационной сушки	20		
компотами консервированными	50		
концентратом киселя на	30		
плодовых и ягодных экстрактах			
апельсинами, мандаринами,	100		
бананами			
 22 |Соки плодовые и ягодные |100 | | |

натуральные (соки фруктовые)	100	100
заменять:		
молоком коровьим	100	100
напитком фруктовым	130	130
соком томатным, овощным	150	150

Фрукты сушеные (изюм, курага)	100	100
чернослив) заменять:		
палочкой фруктовой	80	80
шиповником сушеным	100	100
смесью для компотов (из 4-6)	100	100
наименований)		

Кофе натуральный	100	100
(какао-порошок) заменять:		
кофе натуральным растворимым	40	40
напитком кофейным	200	200
чаем черным байховым	25	25

Хлеб из муки пшеничной высшего	200	200
Для больных		
сорта		
с болезнями		
и крупу, бобовые, изделия	115	115
эндокринной		
макаронные высшего сорта		
системы		
и муку пшеничную высшего сорта	50	50
(сахарным		
и сахар	50	50
диабетом)		
и варенье заменять:	20	20
мясом	90	90
или яйцом куриным, шт.	2,5	2,5
и творогом	60	60
и рыбой потрошенной без головы	140	140

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

Примечание. Продукты с надстрочной цифрой <1> выдаются для больных с болезнями: артерий, артериол и капилляров (атеросклерозом); эндокринной системы (сахарным диабетом); расстройством питания и нарушением обмена веществ (ожирением и другими видами избыточного питания, нарушением обмена липопротеидами и другими липидемиями).

4. При разработке нормативно-технической документации на рационы питания, сухие и бортовые пайки и внесении в нее изменений*

N	Наименование	Количество, г

п/п		-----	-----
		заменяе-	продукта-
		мого	замени-
 | | |продукта| теля |
 |---|-----|-----|
 | 1 | 2 | 3 | 4 |
 |---|-----|-----|
 |1 |Хлебцы армейские из муки пшеничной 1 |100 | |
 | |сорта заменять: | | |
 | |галетами армейскими из муки пшеничной | |100 |
 | |1 сорта | | |
 | |галетами армейскими из муки пшеничной | |100 |
 | |юбойной | | |
 | |галетами картофельными | |100 |
 | |вафлями | |72 |
 |---|-----|-----|
 |2 |Консервы мясорастительные заменять: |250 | |
 | |консервами рыбными | |100 |
 | |и картофельным пюре сухим | |60 |
 | |консервами рыбными | |250 |
 | |вторыми обеденными блюдами | |250 |
 | |консервированными с мясом | | |
 | |консервами мясоовощными | |250 |
 |---|-----|-----|
 |3 |Консервы мясные фаршевые заменять: |100 | |
 | |паштетом печеночным (консервированным) | |100 |
 | |продуктами сыровялеными (тепловой сушки) | |50 |
 | |из говядины | | |
 | |концентратами первых блюд быстрого | |50 |
 | |приготовления с мясом | | |
 | |консервами рыбными | |100 |
 |---|-----|-----|
 |4 |Консервы овощные закусочные заменять: |100 | |
 | |консервами рыбными | |100 |
 | |вафлями | |36 |
 | |соусом томатным | |60 |
 |---|-----|-----|
 |5 |Палочку фруктовую заменять: |50 | |
 | |пастой шоколадно-ореховой | |50 |
 | |плиткой сладкой | |50 |
 | |повидлом фруктовым (джемом) | |45 |
 | |концентратом для напитка тонизирующим | |30 |
 | |вафлями | |36 |
 |---|-----|-----|
 |6 |Концентраты вторых обеденных блюд |60 | |
 | |быстрого приготовления без мяса заменять: | | |
 | |пюре картофельным сухим | |60 |
 |---|-----|-----|

|7 |Концентрат типа "Каша манная шоколадная" |60 | |
 | |заменять: | | |
	концентратом типа "Каша рисовая сладкая"		60
8	Молоко цельное сгущенное с сахаром	90	
	заменять:		
	сыром плавленым консервированным		80
	сметаной сублимационной сушки		40
	сыром плавленым сублимационной сушки		40
	пастой шоколадно-ореховой		50
	напитком молочным сухим		30
---	-----	-----	-----
9	Шоколад заменять:	30	
	пастой шоколадно-ореховой		50
	драже шоколадным		30
---	-----	-----	-----
10	Повидло фруктовое (джем) заменять:	45	
	палочкой фруктовой		50
	пастой шоколадно-ореховой		50
---	-----	-----	-----
11	Концентрат для напитка тонизирующий	60	
	заменять:		
	концентратом для напитка типа "Квант"		60
---	-----	-----	-----
12	Чай черный байховый заменять:	2	
	кофе натуральным растворимым		2
---	-----	-----	-----
13	Напиток молочный сухой заменять:	30	
	сыром плавленым консервированным		30
	сыром плавленым сублимационной сушки		15
	творогом сублимационной сушки		30
	сметаной сублимационной сушки		30
---	-----	-----	-----
14	Консервы первых обеденных блюд с мясом	250	
	заменять:		
	концентратами первых обеденных блюд с		50
	мясом		
---	-----	-----	-----
15	Смесь сухую яичную для омлетов заменять:	50	
	яйцом куриным, шт.		1
---	-----	-----	-----
16	Консервы "Паштет печеночный" и мясные	100	
	фаршевые заменять:		
	консервами рыбными		100
---	-----	-----	-----
17	Сыр плавленый консервированный заменять:	80	
	сыром плавленым сублимационной сушки		30
	пастой шоколадно-ореховой		50

	палочкой фруктовой	50
	концентратами пищевыми (бисквитами)	120
	---	----- -----
18	Консервы зерновые заменять:	100
	концентратами зерновыми быстрого	60
	приготовления	
	---	----- -----
19	Масло коровье консервированное заменять:	30
	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 управления (продовольственного) Департамента ресурсного обеспечения Министерства обороны Российской Федерации

	---	----- -----
N	Наименование	Количество, г
п/п		----- -----
		заменяе- продукта-
		мого замени-
		продукта тела
	---	----- -----
1	2 3 4	
	---	----- -----
1	Хлеб из муки пшеничной 1 сорта заменять:	100
	изделиями мелкоштучными хлебобулочными	90
	из муки пшеничной 1 сорта	
	изделиями кондитерскими (кексами,	60
	пряниками и др.)	
	печеньем	65
	вафлями	55
	---	----- -----
2	Хлеб из смеси муки ржаной обдирной	100
	и муки пшеничной 1 сорта заменять:	
	карамелью	20
	салом шпик*	20
	сыром сычужным твердым (полутвердым)*	10
	мукой пшеничной высшего сорта	58
	и дрожжами хлебопекарными	1
	прессованными	
	печеньем	58
	вафлями	50
	маслом коровьим*	10
	молоком коровьим	100
	изделиями кондитерскими (кексами,	54

| |пряниками и др.) | | |
	фруктами свежими*		90
3	Муку пшеничную 1 сорта заменять:	100	
	мукой картофельной		100
---	-----	-----	-----
4	Картофель и овощи свежие заменять:	100	
	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 заменять:	100	
	соусами томатными		20
---	-----	-----	-----
6	Хлеб из муки пшеничной 1 сорта	150	
	и мясо	100	
	и картофель свежий	350	
	и лук репчатый заменять:	15	
	пельменями (в состав продукции должны		250
	входить:		
	мясо говядины - не менее 44%, мясо		
	свинины - 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 заменять:	100	
	филе куриным		75
	бедром куриным		100
---	-----	-----	-----
8	Молоко коровье заменять:	150	
	сырками творожными глазированными с		90
	массовой долей жира не менее 23%		
	или йогуртами молочными с массовой долей		125
	жира не менее 2,5%		
	рыбой потрошенной без головы (в		60
	охлажденном, мороженом и соленом виде)*		
	орехами грецкими (в скорлупе)		20
---	-----	-----	-----
9	Масло коровье заменять:	100	

	салом шпик		200
10	Масло растительное* заменять:	100	
	маргарином		100
	жиром-сырцом		130
	маслом коровьим топленным		50
	салом шпик		100
	лимонами		100
---	-----	-----	-----
11	Яйцо куриное*, шт., заменять:	1	
	хлебом из муки пшеничной 1 сорта		120
---	-----	-----	-----
12	Фрукты свежие, соки плодовые и ягодные	100	
	натуральные заменять:		
	лимонами		30
	орехами грецкими (в скорлупе)		100
---	-----	-----	-----
13	Пасту томатную заменять:	100	
	луком репчатым		250
	морковью		350
---	-----	-----	-----
14	Соки плодовые и ягодные натуральные*	100	
	заменять:		
	овощами свежими, квашеными и солеными		200
	молоком коровьим		100
	консервами овощными закусочными		50
---	-----	-----	-----
15	Желатин пищевой заменять:	100	
	порошком горчичным		180
	сыром сычужным твердым (полутвердым)		100
	соками плодовыми и ягодными натуральными		100
	фруктами свежими		100
	фруктами сушеными		10
---	-----	-----	-----
16	Порошок горчичный заменять:	100	
	концентратом пищевым (сухим) "Горчица		80
	русская"		
	пастой томатной		100
	маслом растительным		100
	мукой пшеничной 1 сорта		50
	уксусом		100
	перцем		30
---	-----	-----	-----
17	Рыбу (в охлажденном, мороженом и соленом	100	
	виде) потрошеную без головы заменять:		
	консервами овощными закусочными*		120
	молоком коровьим*		167
	молоком цельным сгущенным с сахаром*		33

сметаной*	33
мясом	67
мясом птицы потрошеной	67
--- ----- -----	
18 Соус деликатесный (майонез)* заменять:	100
яйцом куриным, шт.	0,5
и маслом растительным	80
--- ----- -----	
19 Шоколад заменять:	100
орехами грецкими (в скорлупе)	200
--- ----- -----	
20 Сахар заменять:	100
орехами грецкими (в скорлупе)	100
--- ----- -----	
21 Икру зернистую лососевую заменять:	100
консервами "Крабы натуральные"	250
--- ----- -----	
22 Изделия балычные заменять:	100
консервами "Крабы натуральные"	200
--- ----- -----	
23 Горбушу, кету потрошеную соленую с	100
головой заменять:	
консервами "Крабы натуральные"	100
--- ----- -----	
24 Хлеб из муки пшеничной 1 сорта**	100
или муку пшеничную 1 сорта**	75
и дрожжи хлебопекарные прессованные	1
и сахар**	15
и молоко коровье** заменять:	50
смесями для приготовления блинчиков,	75
блинов и оладушек	
смесями сухими для приготовления теста	75
смесями сухими для приготовления кексов	75
--- ----- -----	

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 начальником управления (продовольственного) Департамента ресурсного обеспечения Министерства обороны Российской Федерации.

* Данная замена производится по согласованию с центрами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

** Указанная замена применяется в дни выдачи сока плодового и ягодного на обед.

6. Блюда быстрозамороженной и сублимационной сушки

--- ----- -----

N	Наименование	Количество продуктов,
п/п	подлежащих удержанию за	
	1 порцию израсходованных	
	блюд, г	
	мясо крупа, мука масло	
	и овощи в коровье	
	пересчете	
	на крупу	
1	2 3 4 5	
	Блюда быстрозамороженные	
1	Салаты овощные* - 20 5	
2	Первые блюда без мяса - 55 5	
3	Первые блюда с мясом 50 55 5	
4	Вторые блюда с мясом и гарниром 150 55 10	
5	Вторые блюда с мясом без гарнира 150 - 5	
6	Вторые блюда с мясом (голубцы, 100 55 10	
	перец фаршированный, тефтели**,	
	блинчики)	
7	Блинчики с творогом, запеканка из 20 55 5	
	творога	
8	Пудинг из творога 65 15 5	
	Блюда сублимационной сушки	
9	Салаты овощные - 20 -	
10	Первые блюда с мясом 50 50 -	
11	Вторые блюда:	
	овощные (крупяные) - 50 -	
	мясные с гарниром 100 50 -	
12	Творог с фруктовым пюре*** - 50	
13	Пудинг творожный*** - 50	

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

* За каждую порцию удерживается 5 г масла растительного.

** За тефтели крупа не удерживается.

*** За каждую порцию удерживается 50 г творога.

7. Консервированные обеденные блюда и специальные продукты питания

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

| N | Наименование |Количество продуктов, подлежащих удержанию за 1 банку |

|п/п| | (пакет), г |

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

| | |мясо|мука |моло-|са-|мука|масло|яйца|фрук-|соки |

| | | |и |рас- |ко и |хар|пше-| ко- |ку- | ты |пло- |

| | | |ово- | ти- | мо- | |нич-|ровье|ри- | су- | до- |

| | | |щи в |тель-|лоч- | |ная | |ные,|шеные| вые |

| | | |пере-|ное | ные | |1 | |шт. | |и |

| | | |щи в | |про- | |сор-| | |ягод-|

| | | |счете| |дукты| | та | | | | ные |

| | | |на | |в | | | | | |

| | | |крупу| |пере-| | | | | |

| | | | |счете| | | | | |

| | | |на | | | | | |

| | | |моло-| | | | | |

| | | |ко | | | | | |

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

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |

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

| 1 | Первые обеденные | 55 | 86 | 12,5 | - | - | - | - | - | - |

| | блюда в ж/б N 9, | | | | | | | | |

| | 1/350 | | | | | | | | |

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

| 2 | Вторые обеденные | 100 | 86 | 12,5 | - | - | - | - | - | - |

| | блюда в ж/б N 9, | | | | | | | | |

| | 1/350 | | | | | | | | |

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

| 3 | Вторые обеденные | 55 | 86 | 12,5 | - | - | - | - | - | - |

| | блюда в ж/б, 1/350 | | | | | | | | |

| | с наименованием | | | | | | | | |

| | "Полевая" | | | | | | | | |

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

| 4 | Первые обеденные | 135 | 210 | 33 | - | - | - | - | - | - |

| | блюда в ж/б N 13, | | | | | | | | |

| | 1/870 (1 банка на | | | | | | | | |

| | 3 порции) | | | | | | | | |

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

| 5 | Вторые обеденные | 270 | 210 | 33 | - | - | - | - | - | - |

| | блюда в ж/б N 13, | | | | | | | | |

| 1/870 (1 банка на |||||
3 порции)										
6	Консервы мясо-	100	86	12,5	-	-	-	-	-	
	растительные в									
	ассортименте 1/265,									
1/250										
---	-----	---	---	---	---	---	---	---		
7	Консервы мясо-	100	92	18	-	-	-	-	-	
	растительные в									
	ассортименте в ж/б									
	N 9, 1/340 с									
	наименованием "Каша									
	особая"									
---	-----	---	---	---	---	---	---	---		
8	Консервы	100	86	12,5	-	-	-	-	-	
	мясорастительные									
	(мясоовощные) в									
	ассортименте в									
	банке 4 л, 1/250									
---	-----	---	---	---	---	---	---	---		
9	Консервы на основе	-	120	-	-	5	-	-	-	
	зерна пшеницы в									
	ж/б, 1/250									
---	-----	---	---	---	---	---	---	---		
10	Консервы мясные	150	15	-	-	-	15	-	-	
	"Печень									
	по-бирюлевски" в									
	ж/б, 1/250									
---	-----	---	---	---	---	---	---	---		
11	Консервы молочные	-	10	-	400	15	-	20	1	-
	"Запеканка									
	творожная" в ж/б,									
1/250										
---	-----	---	---	---	---	---	---	---		
12	Концентраты	-	-	-	15	-	-	10	100	
	десертные									
	плодоовощные в									
	пакете, 1/60									
---	-----	---	---	---	---	---	---	---		
13	Смеси питательные	-	-	-	-	-	-	700		
	сухие в пакете,									
1/140										
---	-----	---	---	---	---	---	---	---		
14	Смесь для блинчиков	-	-	132	20	384	-	2	-	
	в пакете, 1/400									
---	-----	---	---	---	---	---	---	---		
15	Смесь сухая яичная	-	-	45	-	-	2	-		

16	Каша "Гурьевская" в	45	150	15	-	-	-	5	-
ж/б, 1/100									
17	Концентрат пищевой	40	5	30	10	-	-	-	-
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 рыба									
"Кондер									
гренадерский" в									
ж/б, 1/260									

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

8. Консервированные продукты для лечебного питания

N	Наименование	Количество продуктов, подлежащих
п/п	удержанию за 1 банку, г	
	мясо кру- моло- масло масло са- фрук-	
	па, ко и рас- ко- хар ты	
	мука мо- ти- ровье све-	
	и лоч- тель- жие	
	ово- ные ное	
	щи в про-	

	пе-	дукты	
	ре-	в	
	сче-	пере-	
	те	счете	
	на	на	
	кру-	моло-	
	пу	ко	
---	-----	----	----
1	Консервы. Первые	92 77	- 15 - -
	обеденные блюда		
	госпитальные в ж/б N 9,		
	1/350 с наименованием		
	"Особые"		
---	-----	----	----
2	Консервы. Вторые		
	обеденные блюда		
	госпитальные в ж/б N 9,		
	1/350 с наименованием		
	"Особые":		
	мясорастительные	92 77	- 10 - -
	молочно-растительные	- 77 175	- 10 5 -
---	-----	----	----
3	Консервы. Супы	- 12 - -	20 20
	фруктовые госпитальные		
	в ж/б N 9, 1/350 с		
	наименованием "Особые"		
---	-----	----	----

9. Концентраты пищевые для лечебного питания

---	-----	-----
N	Наименование	Количество продуктов, подлежащих
п/п	удержанию за 1 банку(пакет), г	
	----	----
	мясо кру- моло- масло масло са- фрук-	
	па ко и рас- ко- хар ты	
	мука мо- ти- ровье све-	
	и лоч- тель- жие	
	ово- ные ное	
	щи в про-	
	пе-	дукты
	ре-	в
	сче-	пере-
	те	счете
	на	на
	кру-	моло-
	пу	ко

1	Концентраты пищевые.	92	80	-	-	-	-	-	-
	Первые обеденные блюда								
	госпитальные, 1/100 с								
	наименованием "Особые"								
2	Концентраты пищевые.								
	Вторые обеденные блюда								
	госпитальные с								
	наименованием "Особые":								
	мясорастительные, 92	80	-	-	-	-	-	-	-
	1/100								
	молочно-растительные, -	80	175	-	-	5	-	-	-
	1/115								

10. Сено

Наименование	Количество, г
заменяемого зернофуража-	
сена	заменителя
Сено заменять:	100
овсом, ячменем, кукурузой, отрубями	50
пшеничными	
комбикормом брикетированным	70
кукурузой дробленой	50

Приложение N 10 к Руководству (п. 1)

ВРЕМЕННЫЕ НОРМЫ

продовольственных пайков для военнослужащих, выполняющих специальные и другие задачи или находящиеся в особых климатических условиях

1. Паяк для организации специального питания при выполнении и обеспечении работ с возбудителями особо опасных и опасных инфекционных заболеваний и токсинов в условиях изоляции

Наименование	Количество на
1 человека в	
сутки, г	
Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной	350
1 сорта	

----- -----
Хлеб из муки пшеничной 1 сорта 500
----- -----
Мука пшеничная 1 сорта 30
----- -----
Крахмал картофельный 10
----- -----
Крупа разная, рис 120
----- -----
Изделия макаронные высшего сорта 40
----- -----
Мясо 200
----- -----
Мясо птицы 50
----- -----
Колбасы полукопченые (мясокопчености) 20
----- -----
Рыба потрошенная без головы, сельдь 100
----- -----
Сало шпик 20
----- -----
Масло коровье 45
----- -----
Масло растительное 20
----- -----
Молоко коровье или кефир, мл 200
----- -----
Сыр сычужный твердый (полутвердый) 20
----- -----
Творог 10
----- -----
Сметана 25
----- -----
Яйцо куриное, шт. 1
----- -----
Сахар 65
----- -----
Соль поваренная пищевая 30
----- -----
Чай черный байховый 1
----- -----
Кофе натуральный растворимый 3
----- -----
Какао-порошок 5
----- -----
Лист лавровый 0,3
----- -----
Перец 0,5

----- -----
Порошок горчичный 0,3
----- -----
Уксус 4
----- -----
Паста томатная 10
----- -----
Картофель и овощи свежие, всего 900
в том числе:
картофель 400
капуста 200
свекла 60
морковь 60
лук 30
огурцы, помидоры, тыква, кабачки 150
----- -----
Фрукты сушеные 20
или консервированные 45
или свежие 100
----- -----
Соки плодовые и ягодные, мл 100
----- -----
Аскорбиновая кислота 0,15
----- -----

Примечание. По данной норме обеспечивать военнослужащих и гражданский персонал, занятых выполнением и обеспечением работ с возбудителями особо опасных и опасных инфекционных заболеваний и токсинов в условиях изоляции.

2. Пакет для организации питания доноров

----- -----
Наименование Количество на 1
человека в сутки, г
----- -----
при сдаче при сдаче
крови крови за
безвозмездно плату
----- ----- -----
Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки 100 200
пшеничной 1 сорта
----- ----- -----
Хлеб из муки пшеничной 1 сорта 300 200
----- ----- -----
Мука пшеничная 1 сорта 10 10
----- ----- -----
Крупа разная, изделия макаронные 40 40
----- ----- -----
Мясо 200 100

----- ----- -----		
Сельдь 30 30		
----- ----- -----		
Масло коровье 40 30		
----- ----- -----		
Молоко коровье, мл 300 200		
----- ----- -----		
Сыр сычужный твердый (полутвердый) 30 -		
----- ----- -----		
Сахар 35 30		
----- ----- -----		
Чай черный байховый 0,3 0,3		
----- ----- -----		
Какао-порошок 4 2		
----- ----- -----		
Шоколад 15 -		
----- ----- -----		
Картофель и овощи, всего 400 400		
в том числе:		
картофель 200 200		
капуста 100 100		
свекла 30 30		
морковь 50 50		
лук 20 20		
----- ----- -----		
Фрукты сушеные 20 20		
----- ----- -----		
Фрукты свежие 350 100		
----- ----- -----		

Примечание. По данной норме обеспечивать военнослужащих, сдающих кровь в военно-медицинские учреждения, в день сдачи крови независимо от обеспечения их питанием по другим нормам продовольственного обеспечения.

Приложение N 11 к Руководству (п. 1)

Н О Р М А Н 6 (кадетский паек)

----- ----- -----		
Наименование	Количество на 1	
человека в сутки, г		
----- -----		
для 5-8	для 9-11	
классов	классов	
----- ----- -----		
1	2	3

Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки	150	150
пшеничной 1 сорта		
Хлеб из муки пшеничной высшего сорта	200	250
Изделия кондитерские	50	50
Мука пшеничная 1 сорта	10	10
Мука пшеничная высшего сорта	40	40
Крупа разная, бобовые, изделия макаронные	75	100
Мясо	150	150
Мясо птицы	50	50
Колбасы полукопченые (мясокопчености)	25	25
Филе рыбное	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 (полутвердый)	15	15
Яйцо куриное, шт.	1	1
Сахар	70	70
Соль поваренная пищевая	10	15
в том числе йодированная	5	5
Чай черный байховый	2	2
Какао-порошок	9	9
Специи	2	2
Томат-пюре	10	10

----- ----- -----
Дрожжи хлебопекарные прессованные 2 2
----- ----- -----
Картофель и овощи свежие, всего 825 825
в том числе:
картофель 450 450
капуста 100 100
свекла 50 50
морковь 70 70
лук репчатый 60 60
огурцы, помидоры, коренья 90 90
зелень 5 5
----- ----- -----
Консервы овощные натуральные (горошек 50 50
зеленый, кукуруза, фасоль), оливки, маслины
консервированные
----- ----- -----
Соки плодовые и ягодные, мл 200 200
----- ----- -----
Фрукты свежие, в том числе 300 400
лимон 10 10
----- ----- -----
Фрукты сушеные 20 20
----- ----- -----
Поливитамины, драже 1 1
----- ----- -----

Примечания:

1. По данной норме питанием обеспечивать:

- а) граждан, обучающихся в суворовских военных, нахимовских военно-морских, военно-музыкальном училищах и кадетских (морских кадетских) корпусах (далее именуются - государственные общеобразовательные учреждения Министерства обороны);
- б) воспитанников воинских частей, в том числе музыкантских воспитанников штатных военных оркестров, не являющихся военнослужащими, проходящими военную службу по призыву<1>;
- в) кандидатов для зачисления в государственные общеобразовательные учреждения Министерства обороны - со дня прибытия до дня зачисления (дня отказа в зачислении).

2. Гражданам, указанным в пунктах "а" и "б" примечания 1, 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 1 человека в сутки: крупы разной - 30 г, мяса - 50 г, филе рыбного - 30 г, масла коровьего - 15 г, сахара - 10 г, фруктов свежих - 100 г.

3. Гражданам, обучающимся в государственных общеобразовательных учреждениях Министерства обороны, в нерабочие праздничные дни дополнительно выдавать продукты на 1 человека в

сутки в размере 10% стоимости продовольственного пайка по данной норме.

4. Граждан, указанных в пункте "а" примечания 1, 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).

<1> 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).

Приложение N 2
к приказу

П Е Р Е Ч Е Н Ь

приказов Министра обороны Российской Федерации, признанных утратившими силу

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);

от 5 августа 2002 г. N 285 "Об обеспечении питанием иностранных миссий открытого неба и российских групп сопровождения в период выполнения наблюдательных полетов по международному Договору по открытому небу" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 29 августа 2002 г., регистрационный N 3754);

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);

от 17 ноября 2006 г. N 493 "Об утверждении Нормы продовольственного пайка для военнослужащих 100 отдельного мостового батальона, выполняющих задачи в Ливанской Республике" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 26 декабря 2006 г., регистрационный N 8673);

от 15 июня 2009 г. N 546 "О внесении изменений в приказ Министра обороны Российской Федерации от 22 июля 2000 г. N 400" (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 19 октября 2009 г., регистрационный N 15056).

