

Об утверждении норм и порядка обеспечения учреждений уголовно-исполнительной системы техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы

Приказ · № 570 · от 04.07.2018 · Федеральная служба исполнения наказаний · Действует без изменений

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ

ПРИКАЗ

Москва

4 июля 2018 г. № 570

Об утверждении норм и порядка обеспечения учреждений уголовно-исполнительной системы техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы

Зарегистрирован Минюстом России 26 июля 2018 г.

Регистрационный № 51700

В соответствии с пунктом 2 постановления Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 946 "О продовольственном обеспечении военнослужащих и некоторых других категорий лиц, а также об обеспечении кормами (продуктами) штатных животных воинских частей и организаций в мирное время" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 2, ст. 80, № 50, ст. 5959; 2009, № 34, ст. 4202; 2011, № 51, ст. 7526; 2012, № 42, ст. 5710; 2014, № 43, ст. 5892, № 50, ст. 7087; 2015, № 13, ст. 1939; 2016, № 18, ст. 2636, № 31, ст. 5029, № 44, ст. 6133, № 51, ст. 7403; 2017, № 2 (ч. 1), ст. 368, № 21, ст. 3024) приказываю:

1. Утвердить:

нормы обеспечения учреждений уголовно-исполнительной системы техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы (приложение № 1);
порядок обеспечения учреждений уголовно-исполнительной системы техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы (приложение № 2).

2. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора ФСИН России действительного государственного советника юстиции Российской Федерации 2 класса Степаненко Р.А.

Директор Г.А.Корниенко

Приложение № 1

УТВЕРЖДЕНО

приказом ФСИН России

от 4 июля 2018 г. № 570

Нормы

обеспечения учреждений уголовно-исполнительной системы техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы

Приложение не приводится. См. официальный интернет-портал правовой информации

<http://www.pravo.gov.ru>.

Приложение № 2

УТВЕРЖДЕНО

приказом ФСИН России

Порядок

обеспечения учреждений уголовно-исполнительной системы

техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы

1. Настоящий порядок определяет правила обеспечения учреждений уголовно-исполнительной системы (далее - УИС) техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы.

2. Техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы обеспечиваются учреждения УИС (комплексы помещений, предназначенных для обработки, хранения продуктов, приготовления и приема пищи подозреваемыми, обвиняемыми, осужденными, содержащимися в учреждениях УИС, а также сотрудниками, пенсионерами УИС и членами их семей, обеспечение питанием которых осуществляется за счет средств федерального бюджета, мытья и хранения столово-кухонной посуды, оборудования и инвентаря (далее - объекты продовольственной службы).

Помещения на производственных объектах, оборудованные для приема пищи, столовыми не считаются и техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы не обеспечиваются.

3. Столовые исправительных центров, изолированных участков, функционирующих как исправительные центры, обеспечиваются техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы по фактической потребности исходя из условий организации приготовления и приема пищи по норме № 1.

4. Столовые домов ребенка исправительных учреждений обеспечиваются техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы по фактической потребности.

5. Столовые санаторно-оздоровительных и стационарных медицинских учреждений УИС для персонала и членов их семей, а также столовые больниц, стационаров медицинских частей, исправительных учреждений, следственных изоляторов, в которых содержатся подозреваемые, обвиняемые, осужденные, больные туберкулезом, для стерилизации столовой посуды дополнительно обеспечиваются пищеварочными котлами.

6. В столовых с количеством питающихся более 300 человек для приготовления чая взамен кипятильников непрерывного действия разрешается использовать специально выделенные для этой цели пищеварочные котлы.

7. При невозможности организации питания через столовую и необходимости доставки готовой пищи до места приема пищи учреждения УИС обеспечиваются термосами необходимого объема (6, 12, 18, 24 и 36 л), из расчета 2 л на одного человека. Для групп питающихся малой численности (до 10 человек) учреждения УИС обеспечиваются судками из трех кастрюль (алюминиевые) с емкостью кастрюль 4, 5 и 7 л из расчета 1 комплект на группу питающихся.

8. В следственных изоляторах и тюрьмах каждый этаж режимного корпуса дополнительно обеспечивается:

ложками разливательными алюминиевыми или из нержавеющей стали;

тележками грузовыми грузоподъемностью 130 - 400 кг;

термосами;

машинами посудомоечными (одну на два этажа).

Перечисленные предметы выдаются по фактической потребности.

9. Лица, содержащиеся в штрафных и дисциплинарных изоляторах, помещениях камерного типа, единых помещениях камерного типа, одиночных камерах, помещениях, функционирующих в режиме следственных изоляторов, изолированных участках, функционирующих как тюрьма, транзитно-пересыльных пунктах, запираемых помещениях, обеспечиваются столовой посудой и столовыми

приборами за счет текущего довольствия учреждения уголовно-исполнительной системы. При этом столовая посуда и столовые приборы (за исключением кружек, а в помещениях, функционирующих в режиме следственных изоляторов, изолированных участках, функционирующих как тюрьма, и ложек) выдаются им только на время приема пищи.

10. Базы материально-технического и военного снабжения, жилищно-коммунальные хозяйства УИС обеспечиваются холодильными камерами, в том числе и стационарными холодильными камерами с учетом возможности единовременного хранения скоропортящихся продуктов питания, в объеме не менее 60 сутодач общей потребности учреждений, подведомственных территориальному органу ФСИН России.

При отсутствии в составе территориального органа ФСИН России базы материально-технического и военного снабжения, жилищно-коммунального хозяйства УИС одно из исправительных учреждений с наиболее развитой материально-технической базой (наличие складских площадей, беспрепятственный подъезд автомобильного транспорта, территориальное расположение) обеспечивается холодильными камерами (сборно-разборными) аналогично базе материально-технического и военного снабжения УИС.

При обеспечении продовольственных складов учреждений УИС холодильными камерами, в том числе и стационарными холодильными

3 камерами, определение их объемов (м) осуществляется исходя из возможности единовременного хранения скоропортящихся продуктов питания в объеме 30 сутодач потребности учреждения.

11. Подразделения конвоирования УИС обеспечиваются столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем по норме № 5, при этом:

11.1. Малочисленным караулам до 5 человек для самостоятельного приготовления горячей пищи выдается кастрюля емкостью 4 - 5 л, по одному консервному, кухонному и хлебoreзному ножу, по одной кружке, ложке столовой и миске на одного человека.

11.2. Вместо термосов объемом 36 л могут выдаваться термосы-ящики Т-15 из расчета один термос-ящик на 15 человек.

11.3. Оборудование и инвентарь для вагона-продовольственного склада выдаются по распоряжению начальника подразделения конвоирования, формирующего эшелон.

11.4. Кухни, выдаваемые для обеспечения эшелонов, должны быть укомплектованы инструментом и запасными частями согласно формулярам (паспортам).

11.5. На эшелон положено иметь в резерве по 25 штук тарелок глубоких, кружек и ложек столовых.

11.6. Для содержания запаса воды, необходимого для приготовления пищи и мытья посуды, эшелон обеспечивается необходимыми емкостями.

11.7. В зависимости от длительности нахождения караула в пути следования и вида продуктов, которыми обеспечивается караул, посуда и инвентарь, в которых отсутствует потребность, не выдаются.

12. Техникoй, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы обеспечиваются:

12.1. Исправительные учреждения, следственные изоляторы - на лимит наполнения.

12.2. Образовательные организации - на штатную численность переменного состава курсантов (слушателей).

При наличии в образовательных организациях двух и более столовых обеспечение столовой посудой производится исходя из штатной численности переменного состава, а инвентарем и оборудованием: для основной столовой - по штатной численности переменного состава; для вспомогательных столовых - по фактическому числу питающихся.

12.3. Санаторно-оздоровительные и стационарные медицинские учреждения для персонала и членoв их семей - на лимит коек.

При наличии в санаторно-оздоровительных и стационарных медицинских учреждениях уголовно-

исполнительной системы для персонала и членов их семей двух и более столовых обеспечение кухонной посудой, оборудованием и инвентарем производится для каждой столовой по числу питающихся, но не более общего штатного количества коек.

13. Запасы техники, продукции общехозяйственного назначения и имущества продовольственной службы содержатся в следующих размерах от общей потребности:

на складах баз материально-технического и военного снабжения, жилищно-коммунальных хозяйств УИС:

столово-кухонная посуда, оборудование, инвентарь - 10%;

моющие, чистящие и дезинфицирующие средства - 10%;

на складах учреждений УИС, за исключением баз материально-технического и военного снабжения и жилищно-коммунальных хозяйств УИС:

столовая посуда, столовые приборы, моющие, чистящие и дезинфицирующие средства - 20%;

кухонная посуда и инвентарь - 10%.

При отсутствии в составе территориального органа ФСИН России базы материально-технического и военного снабжения, жилищно-коммунального хозяйства УИС допускается содержать запасы оборудования на складских площадях одного из исправительных учреждений с наиболее развитой материально-технической базой (наличие складских площадей, беспрепятственный подъезд автомобильного транспорта, территориальное расположение) в размере не более 10% от общей потребности учреждений.

14. Закупка и использование техники, продукции общехозяйственного назначения и имущества продовольственной службы, не предусмотренных нормами обеспечения или сверх установленных норм, осуществляются только по согласованию с управлением тылового обеспечения ФСИН России.

15. Учреждения УИС обеспечиваются техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы только при наличии условий для их установки и эксплуатации (наличие соответствующих помещений по площади и объему, кратности воздухообмена, стабильного электрогазоснабжения, водопровода, канализации, пара и других параметров, отвечающих требованиям инструкции или руководства по их эксплуатации). При невозможности обеспечить указанные условия техника, продукция общехозяйственного назначения и имущество продовольственной службы не начисляются и не выдаются.

16. Обеспечение исправительных учреждений и следственных изоляторов техникой, предназначенной для приготовления пищи в полевых условиях, осуществляется согласно лимиту наполнения.

17. Весы настольные и товарные, за исключением электронных, обеспечиваются комплектами гирь согласно приложению № 1 к настоящему Порядку.

18. Полученное учреждениями УИС оборудование должно быть установлено и введено в эксплуатацию в следующие сроки:

при строительстве новых и реконструкции действующих объектов продовольственной службы - в течение сроков, утвержденных для проведения этих работ;

при замене оборудования, вышедшего из строя, - не позднее трех месяцев со дня получения нового оборудования.

19. Преждевременная замена находящегося в эксплуатации оборудования на новое до истечения установленных сроков, а также находящегося в ремонте запрещается.

20. Нормы обеспечения моющими, чистящими и дезинфекционными средствами применяются при определении потребности, составлении заявок и отпуске их только на объекты продовольственной службы.

20.1. Количество жидких моющих средств (раздел I нормы № 7) установлено при норме расхода 1 г на 1 л воды при машинной мойке и 2,5 г на 1 л воды при ручной мойке.

20.2. Для проведения в конце рабочего дня дезинфекции всей столовой посуды, приборов, щеток для

мытья посуды учреждения УИС обеспечиваются разрешенными для этих целей дезинфицирующими средствами, норма расхода рассчитывается в соответствии с инструкциями по их применению.

20.3. Количество рабочих растворов, необходимых для обработки суточного объема яиц, рассчитывается из расчета объема емкости, используемой при обработке яиц, но не более 10 л в сутки для учреждений с количеством питающихся до 500 человек, с количеством питающихся более 500 человек - до 20 л в сутки.

20.4. Количество рабочего раствора, необходимого для обработки хлебных лотков и полок шкафов, рассчитывается из расчета 5 мл на 21 м.

20.5. При обеспечении учреждений УИС другими разрешенными для этих целей моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами или с иной концентрацией норма расхода рассчитывается в соответствии с инструкциями по их применению.

21. Обеспечение учреждений УИС техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы осуществляется с учетом срока их использования (эксплуатации) согласно приложению № 2 к настоящему Порядку. Для техники, продукции общехозяйственного назначения и имущества продовольственной службы, не указанных в приложении № 2 к настоящему Порядку, - заводом-изготовителем.

22. Сроками использования (эксплуатации) предметов, входящих в комплект техники и имущества продовольственной службы, считаются сроки использования (эксплуатации), определенные для аналогичных (однотипных) предметов. Вместо списанных предметов в комплект техники и имущества продовольственной службы включаются аналогичные (однотипные) предметы.

Приложение № 1

к Порядку обеспечения
учреждений уголовно-исполнительной
системы техникой, продукцией
общехозяйственного назначения
и имуществом продовольственной службы
Комплект торговых и условных гирь
для настольных и товарных весов

I. Весы настольные		----- -----	Гири-разновесы	Пределы
взвешивания, кг		--- --- --- 2 10 20	----- --- --- ---	---
-- от 10 до 500 г (в комплекте гири 10, 20, 50, 50, 100 г), ГЧЗ-1 1 1 1 или от 10 г до 1 кг (в комплекте гири 10, 20, 20, 50, 100, 100, 200, 500, 1 кг), ГЧЗ-2 1 1 1 от 1 кг до 5 кг (в комплекте гири 1, 2, 2, 5 кг), ГЧЗ-10 - 1 - или от 1 кг до 10 кг (в комплекте гири 1, 2, 2, 5, 10 кг), ГЧЗ-20 - 1 1				
II. Весы товарные		----- -----	№	Гири условные сотенные
в комплекте гирь Пределы взвешивания, кг п/п		----- -----		500 кг 1 т 2 т 3 т
----- ----- -----		----- -----		1. 100, 200, 200, 500 г, 1, 1, 2 кг, ГУ-0,5 1
----- ----- -----		----- -----		2. 200, 200, 500 г, 1, 1, 2, 5 кг, ГУ-1 1
----- ----- -----		----- -----		3. 500, 500 г, 1, 1, 2, 5 кг, ГУ-2 1
----- ----- -----		----- -----		4. 500, 500 г, 1, 1, 2, 5, 5, 5, 5, 5 кг, ГУ-3 1
----- ----- -----		----- -----		

Приложение № 2

к Порядку обеспечения
учреждений уголовно-исполнительной
системы техникой, продукцией

общехозяйственного назначения

и имуществом продовольственной службы

Сроки использования (эксплуатации) техники, продукции

общехозяйственного назначения и имущества

продовольственной службы в учреждениях уголовно-исполнительной системы |---|-----

-----|-----| № | Наименование предмета | Сроки | п/п | эксплуатации, | | | указаны | | |

в годах | |---|-----|-----| | 1 | 2 | 3 | |---|-----|-----|

-----| | Посуда и приборы столовые | |---|-----|-----| | 1. | Бачок

алюминиевый литой | 4 | |---|-----|-----| | 2. | Блюдо для хлеба

пластмассовое | 2 | |---|-----|-----| | 3. | Блюдце чайное фарфоровое | 2 |

|---|-----|-----| | 4. | Ваза для фруктов, цветов, салфеток: | | |

| фарфоровая | 3 | | пластмассовая | 3 | | стеклянная | 2 | | хрустальная | 5 | |---|-----

-----|-----| | 5. | Вилка столовая: | | | алюминиевая | 2 | | из нержавеющей стали | 7 | |

| мельхиоровая | 7 | | пластмассовая | 1 | |---|-----|-----| | 6.

| Горчичница: | | | фарфоровая | 2 | | стеклянная | 1,5 | | пластмассовая | 1 | |---|-----

-----|-----| | 7. | Графин (кувшин) для воды: | | | стеклянный | 2 | | хрустальный | 5 | |---|-----

-----|-----| | 8. | Кастрюля 2,5 - 10 л: | | | алюминиевая штампованная | 3 | |

| из нержавеющей стали | 5 | |---|-----|-----| | 9. | Компакт-поднос из

нержавеющей стали | 6 | |---|-----|-----| | 10. | Кофейник: | | |

| алюминиевый | 5 | | латунно-никелированный | 6 | | фарфоровый | 3 | |---|-----

-----|-----| | 11. | Креманка: | | | из нержавеющей стали | 6 | | мельхиоровая | 7 | |---|-----

-----|-----| | 12. | Кружка: | | | алюминиевая | 3 | | из нержавеющей стали | 6 | |

| эмалированная | 2 | | пластмассовая | 2 | | фарфоровая | 1,5 | | полуфарфоровая | 1 | |---|-----

-----|-----| | 13. | Кольцо для салфеток: | | | алюминиевое анодированное | 5 | | | из

нержавеющей стали | 6 | | мельхиоровое | 7 | |---|-----|-----| | 14.

| Клеенка настольная на основе | 1 | |---|-----|-----| | 15. | Клеенка

настольная без основы (синтетическая), | 1 | | пленка полиэтиленовая | | |---|-----

-----|-----| | 16. | Ложка столовая: | | | алюминиевая | 2 | | из нержавеющей стали | 4 | |

| мельхиоровая | 7 | | пластмассовая | 1 | |---|-----|-----| | 17. | Ложка

десертная: | | | из нержавеющей стали | 7 | | мельхиоровая | 7 | |---|-----|---

-----| | 18. | Ложка кофейная мельхиоровая | 7 | |---|-----|-----| | 19.

| Ложка чайная: | | | алюминиевая | 2 | | из нержавеющей стали | 7 | | мельхиоровая | 7 | |

| пластмассовая | 1 | |---|-----|-----| | 20. | Ложка разливательная: | | |

| алюминиевая штампованная | 1 | | алюминиевая литая | 3 | | из нержавеющей стали | 6 | |---|-----

-----|-----| | 21. | Миска: | | | алюминиевая | 2 | | из нержавеющей стали | 6 | |

| пластмассовая | 2 | |---|-----|-----| | 22. | Масленка: | | | фарфоровая | 2

| | | стеклянная | 1,5 | | пластмассовая | 2 | |---|-----|-----| | 23.

| Молочник фарфоровый | 4 | |---|-----|-----| | 24. | Набор столовых

приборов типа НС-3: | | | алюминиевый | 2 | | из нержавеющей стали | 4 | |---|-----

-----|-----| | 25. | Нож столовый и десертный: | | | из нержавеющей стали | 6 | | мельхиоровый |

7 | | пластмассовый | 1 | |---|-----|-----| | 26. | Поднос столовый и

подставка под графин: | | | алюминиевый | 2 | | пластмассовый | 1 | | латунно-никелированный | 6 | |---

|---|-----|-----| | 27. | Прибор для специй: | | | алюминиевый | 3 | |

| пластмассовый | 1 | | полуфарфоровый | 1 | | с оправой из нержавеющей стали | 7 | |---|-----

-----|-----| | 28. | Подстаканник: | | | алюминиевый анодированный | 5 | | | из

нержавеющей стали | 6 | | мельхиоровый | 7 | |---|-----|-----| | 29.

| Полоскательница: | | | пластмассовая | 1 | | фарфоровая | 2 | | стеклянная | 1,5 | | латунно-

никелированная | 6 | |---|-----|-----| | 30. | Подставка под бачок и

чайник: | | | | алюминиевая | 3 | | | пластмассовая | 1 | | | |-----|-----| |31.
|Подставка под нож, вилку: | | | | алюминиевая анодированная | 4 | | | из нержавеющей стали | 6 | |
|латунно-никелированная | 6 | | | мельхиоровая | 7 | | | |-----|-----| |32.
Перечница:				фарфоровая	2			стеклянная	1,5			пластмассовая	2				-----	-----
-----	-----		33.	Розетка (блюнце) для варенья:				фарфоровая	2			стеклянная	1,5				-----	-----
-----	-----		34.	Рюмки (бокалы, фужеры):				стеклянные	4									
алмазной грани	5			хрустальные	5				-----	-----		35.	Салатник:					
			фарфоровый	3			стеклянный	1,5			пластмассовый	1			хрустальный	5		
-----	-----		36.	Сахарница:				фарфоровая	3			стеклянная	1,5			пластмассовая		
1					-----	-----		37.	Солонка:				фарфоровая	3			стеклянная	
1,5				пластмассовая	2				-----	-----		38.	Селедочница:					
фарфоровая	3			стеклянная	1,5			пластмассовая	4				-----	-----				
-----	-----		39.	Сервиз столовый, чайный и кофейный фарфоровый	5				-----	-----								
-----	-----		40.	Сервиз винно-водочный:				стеклянный	4			алмазной грани или хрустальный	5				-----	-----
-----	-----		41.	Стакан чайный:				стеклянный	0,5			хрустальный						
5				пластмассовый	1				-----	-----		42.	Стакан для соков					
стеклянный емкостью	1			100 - 150 г				-----	-----		43.	Судок						
индивидуальный комбинированный	1,5				-----	-----		44.	Судок из									
двух и трех кастрюль:				алюминиевый	3			из нержавеющей стали	6				-----	-----				
-----	-----		45.	Скатерть льняная	3				-----	-----		46.						
Салфетка льняная	3				-----	-----		47.	Тарелка глубокая, мелкая,									
десертная,				пирожковая:				фарфоровая	1,5			полуфарфоровая	1			пластмассовая	2	
алюминиевая	3			из нержавеющей стали	6				-----	-----		48.						
Чайник:				алюминиевый	3			эмалированный	2			латунно-никелированный	5				-----	-----
-----	-----		49.	Чайник для заварки чая:				алюминиевый	3			латунно-						
никелированный	5				-----	-----		50.	Чашки чайная и кофейная:									
	фарфоровая	2			полуфарфоровая	1,5				-----	-----		51.	Чаша				
суповая фарфоровая	2				-----	-----		Кухонная посуда и инвентарь										
				-----	-----		52.	Бидон для растительного масла емкостью 10 л	4									
				-----	-----		53.	Бочка стальная для растительного масла	6									
	-----	-----		54.	Бак для воды оцинкованный	4				-----	-----							
-----	-----		55.	Бак для пищевых отходов:				оцинкованный	2			алюминиевый	2					
из нержавеющей стали	4				-----	-----		56.	Бачок:									
алюминиевый	3			пластмассовый	2				-----	-----		57.	Ведро:					
эмалированное с крышкой и оцинкованное	3			пластмассовое	2				-----	-----								
-----	-----		58.	Вилка для вынимания мяса	5				-----	-----		59.						
Вилка транжирная	5				-----	-----		60.	Венчик металлический	до								
полного				износа				-----	-----		61.	Веселка деревянная	до					
полного				износа				-----	-----		62.	Воронка металлическая	до					
полного				износа				-----	-----		63.	Дуршлаг алюминиевый						
(цедилка)	3				-----	-----		64.	Доска для разделки продуктов	1								
-----	-----		65.	Котломер:				алюминиевый	3			из нержавеющей						
стали	5				деревянный	2				-----	-----		66.	Консервовскрыватель:				
			механический	5			ручной	2				-----	-----		67.	Колода для		
рубки мяса деревянная	1				-----	-----		68.	Лист кондитерский	2								
-----	-----		69.	Лопатка поварская:				алюминиевая или из										
нержавеющей стали	4				деревянная	1				-----	-----		70.	Насос				
ручной (помпа) для перекачки	5			растительного масла				-----	-----									

----| 71. |Настенный (магнитный) держатель для ножей | 5 | ----|-----|-----
 ----| 72. |Противень | 2 | ----|-----|-----| 73. |Нож для очистки овощей |
 1 | ----|-----|-----| 74. |Нож хлебoreзный | 2 | ----|-----|-----
 -----|-----| 75. |Ножи специальные поварские "Поварская тройка" | 2 | ----|-----|-----
 -----|-----| 76. |Рукомойник однососковый | 3 | ----|-----|-----|-----
 --| 77. |Сотейник алюминиевый | 4 | ----|-----|-----|-----| 78. |Сковорода | 5 |
 |----|-----|-----| 79. |Секач | 5 | ----|-----|-----|-----|-----
 ----| 80. |Сито металлическое | 2 | ----|-----|-----|-----| 81. |Скалка
 деревянная | 2 | ----|-----|-----|-----| 82. |Совок металлический,
 пластмассовый | 3 | ----|-----|-----|-----| 83. |Сковородник | 5 | ----|-----|-----
 -----|-----| 84. |Термосы: | | | с алюминиевой колбой | 2 | | с колбой из
 нержавеющей стали | 4 | ----|-----|-----|-----| 85. |Таз оцинкованный,
 эмалированный, алюминиевый | 3 | ----|-----|-----|-----| 86. |Топор для
 рубки мяса | 6 | ----|-----|-----|-----| 87. |Терка: | | | металлическая | 2 | |
 |пластмассовая | 1 | ----|-----|-----|-----| 88. |Тяпка для отбивания мяса | 5 |
 |----|-----|-----|-----| 89. |Толкушка деревянная | 1 | ----|-----|-----|-----
 -----|-----| 90. |Фляга алюминиевая для молока, растительного | 4 | | масла | | ----|-----
 -----|-----| 91. |Формы для кондитерских изделий и заливных блюд | 3 | ----|-----
 -----|-----| 92. |Шумовка: | | | алюминиевая | 2 | | из нержавеющей стали |
 7 | ----|-----|-----|-----| 93. |Чумичка: | | | алюминиевая | 2 | | из
 нержавеющей стали | 3 | ----|-----|-----|-----| 94. |Черпак: | | | алюминиевый
 | 2 | | из нержавеющей стали | 3 | ----|-----|-----|-----| 95. |Щетка для мытья
 котлов | 0,5 | ----|-----|-----|-----| 96. |Щетка для мытья посуды | 0,5 | ----|---
 -----|-----| 97. |Щетка-душ для обмывания мяса | 2 | ----|-----|-----|-----
 -----|-----| 98. |Щетка швабра | 1 | ----|-----|-----|-----| 99.
 |Веник | по мере | | | использования | ----|-----|-----|-----| 100. |Губка | по
 мере | | | использования | ----|-----|-----|-----| 101. |Ерш туалетный | 0,5 | ----
 |-----|-----|-----|-----| | Технологическое оборудование | ----|-----|-----
 -----|-----| 102. |Автомат для приготовления газированной воды | 10 | ----|-----|-----
 -----|-----| 103. |Автомат котлетный | 8 | ----|-----|-----|-----|
 |104. |Кофемолка | 8 | ----|-----|-----|-----| 105. |Линии раздачи пищи всех
 типов | 8 | ----|-----|-----|-----| 106. |Машина для очистки картофеля | 3 | ----
 |-----|-----| 107. |Машины универсальные кухонные: | | | общего
 назначения | 5 | | для овощных цехов | 6 | | для мясных, рыбных цехов | 6 | ----|-----
 -----|-----| 108. |Машина овощерезательная | 6 | ----|-----|-----|-----|
 |109. |Машина для резки вареных овощей | 6 | ----|-----|-----|-----|
 |110. |Картофелечистка механическая | 4 | ----|-----|-----|-----| 111. |Машина
 протирочная | 6 | ----|-----|-----|-----| 112. |Машина для раскатки теста | 6 |
 |----|-----|-----|-----| 113. |Машина шинковальная | 10 | ----|-----|-----
 -----|-----| 114. |Мельничный комплекс | 10 | ----|-----|-----|-----|
 |115. |Машина для производства макаронных изделий | 8 | ----|-----|-----|-----|
 -| 116. |Машина посудомоечная | 5 | ----|-----|-----|-----| 117. |Мармит: | | |
 |электрический | 6 | | передвижной | 8 | | наплитный | 5 | ----|-----|-----|
 -| 118. |Мясорубка: | | | электрическая | 5 | | ручная | 4 | ----|-----|-----|
 |119. |Маслоделитель | 6 | ----|-----|-----|-----| 120. |Кипятильник: | | | на
 твердом топливе | 2 | | электрический | 5 | | газовый | 5 | ----|-----|-----|
 -| 121. |Котел наплитный алюминиевый емкостью до 100 л | 3 | ----|-----|-----|-----|
 -----| 122. |Котел пищеварочный: | | | электрический | 6 | | паровой | 8 | | газовый | 5 | | на твердом

топливе | 6 | |----|-----|-----| |123.|Котел пищеварочный чугунный | 10 |
|----|-----|-----|-----| |124.|Конвейер для сбора использованной посуды | 8 | |
|ленточного и гибкого типа | | |----|-----|-----| |125.|Приспособление для
чистки рыбы | 8 | |----|-----|-----| |126.|Плита: | | |газовая | 5 | |
|электрическая | 6 | |на твердом топливе | 6 | |----|-----|-----|
|127.|Пароконвектомат | 7 | |----|-----|-----| |128.|Сковорода
электрическая | 5 | |----|-----|-----| |129.|Установка для дозирования
воды | 7 | |----|-----|-----| |130.|Фритюрница электрическая | 6 | |----|-----
|-----|-----| |131.|Хлеборезка механическая | 4 | |----|-----|-----
|-----|-----| |132.|Шкаф жарочный электрический | 6 | |----|-----|-----|
--| |133.|Электрочайник | 6 | |----|-----|-----| |134.|Электроплитка
настольная бытовая | 5 | |----|-----|-----| |135.|Электросамовар | 6 | |----|-----
|-----|-----| |136.|Сушилка для рук электрическая | 6 | |----|-----|-----
|-----|-----| |137.|Шкаф пекарский | 6 | |----|-----|-----| |
Хлебопекарное оборудование | |----|-----|-----| |138.|Печь
хлебопекарная | 8 | |----|-----|-----| |139.|Автомукомер дозировочный |
10 | |----|-----|-----| |140.|Автоматический солемерный бачок | 10 | |----|-----
|-----|-----| |141.|Автомеханический водомерный бачок | 10 | |----|-----
|-----|-----| |142.|Вагонетка лотковая и полочная | 10 | |----|-----|-----
|-----|-----| |143.|Дежа емкостью 140 - 330 л | 10 | |----|-----|-----|
| |144.|Машина тестомесильная | 8 | |----|-----|-----| |145.|Машина
мешковыбивальная | 10 | |----|-----|-----| |146.|Подъемоопрокидыватель
| 10 | |----|-----|-----| |147.|Мукопросеиватель | 10 | |----|-----|-----
|-----|-----| |148.|Расстоечный шкаф | 10 | |----|-----|-----| |
|149.|Тестоделитель | 10 | |----|-----|-----| |150.|Форма для выпечки
хлеба: | | |алюминиевая | 2 | | |стальная | 1 | |----|-----|-----|
|151.|Солерастворитель | 10 | |----|-----|-----| |152.|Лотки хлебные | 3 | |----|-----
|-----|-----| |Весоизмерительные приборы | |----|-----|-----|
|-----|-----| |153.|Весы настольные | 6 | |----|-----|-----|
|154.|Весы товарные | 8 | |----|-----|-----| |155.|Разновесы и гири к весам
| до полного | | |износа | |----|-----|-----| | Холодильное оборудование |
|----|-----|-----|-----| |156.|Холодильник бытовой электрический | 8 | |----|-----
|-----|-----| |157.|Холодильная установка аммиачная или фреоновая | 10 | |----|-----
|-----|-----| |158.|Шкаф холодильный в комплекте с холодильной | 8 | |
|машиной | | |----|-----|-----| |159.|Камера холодильная в комплекте с
холодильной | 10 | | |машиной | | |----|-----|-----| |160.|Прилавки и
витрины охлаждаемые | 8 | |----|-----|-----| | Немеханическое
оборудование | |----|-----|-----| |161.|Брезент бунтовый,
продовольственный | 8 | |----|-----|-----| |162.|Ванна для мытья посуды
одно-, двух-, | | |трехсекционная, в том числе передвижная: | | |алюминиевая | 3 | |из
нержавеющей стали | 6 | | |чугунная | 6 | |----|-----|-----| |163.|Кассета
под столовую посуду | 2 | |----|-----|-----| |164.|Контейнер для хранения
картофеля | до полного | | |износа | |----|-----|-----| |165.|Комплект
тары для продуктов: | | |алюминиевый | до полного | | |износа | |из нержавеющей стали | до
полного | | |износа | |----|-----|-----| |166.|Мешок льняной | 2 | |----|-----
|-----|-----| |167.|Подставка под весы товарные и шкафы | 6 | | |холодильные
| |----|-----|-----| |168.|Подставка подсобная под котлы наплитные | 4 |
|----|-----|-----| |169.|Психрометр | 2 | |----|-----|-----|

|-----| |170.|Стеллаж: | | | для хранения столовой и кухонной посуды | до полного | | | износа | |
 | для хранения продуктов для хранения хлеба | до полного | | | износа | |-----|
 -----|-----| |171.|Стеллаж передвижной | 3 | |-----|-----|
 |172.|Стол производственный: | | | столешница из алюминия | 5 | | столешница из нержавеющей
 стали | 8 | |-----|-----| |173.|Стол для переборки круп: | | |
 | столешница из алюминия | 5 | | столешница из нержавеющей стали | 8 | |-----|
 -----|-----| |174.|Стол для доочистки картофеля: | | | столешница из алюминия | 5 | |
 | столешница из нержавеющей стали | 8 | |-----|-----| |175.|Стол для
 сбора остатков пищи: | | | столешница из алюминия | 5 | | столешница из нержавеющей стали | 8 | |
 -----|-----| |176.|Стол передвижной для выдачи первых и вторых | | |
 |блюд: | | | столешница из алюминия | 5 | | столешница из нержавеющей стали | 8 | |-----|
 -----|-----| |177.|Стол для установки хлеборезки: | | | столешница из алюминия | 5 | |
 | столешница из нержавеющей стали | 8 | |-----|-----| |178.|Стойка
 для хранения кухонного инвентаря | 6 | |-----|-----| |179.|Стойка
 или кронштейн для подвешивания мясных | 8 | | туш | | |-----|-----|
 |180.|Стойка для уборочного инвентаря | 6 | |-----|-----|
 |181.|Тележка для подвоза пищи и сбора посуды | 2 | |-----|-----|
 |182.|Тележка грузовая | 10 | |-----|-----| |183.|Тележка для
 хранения и подвоза чистой столовой | 2 | | посуды типа ТПУ-60 | | |-----|-----|
 -----| |184.|Термометр | 4 | |-----|-----| |185.|Лифт магазинный |
 10 | |-----|-----| |186.|Шкаф для хранения хлеба и сахара на
 тарелках | 8 | |-----|-----| |187.|Ящик - носилки для мяса, рыбы и
 овощей: | | | алюминиевый | 3 | | из нержавеющей стали | 6 | |-----|-----|
 -----| | Технические средства, предназначенные для приготовления пищи в | | полевых условиях | |-----|
 |-----|-----| |188.|Кухня переносная | до полного | | | износа | |-----|
 -----|-----| |189.|Кухня прицепная | до полного | | | износа | |-----|
 -----|-----| |190.|Кипятильник переносной | до полного | | | износа | |-----|
 -----|-----| |191.|Плита переносная | до полного | | | износа | |-----|
 -----|-----| |192.|Печь хлебопекарная переносная | до полного | | | износа | |-----|
 -----|-----| | Документация | |-----|-----|
 |193.|Вывески "Столовая", "Пищеблок", | 5 | | | "Продовольственный склад", "Овощехранилище", | | |
 | "Распорядок приема пищи" | | |-----|-----| |194.|Стенды для
 вестибюля | 5 | |-----|-----| |195.|Табло "Меню на текущий день" | 5 | |
 |-----|-----| |196.|Стенд "Уголок контроля" | 5 | |-----|-----|
 -----|-----| |197.|Стенды для подготовки поваров | 5 | |-----|-----|
 |-----| |198.|Стенды для пекарен | 5 | |-----|-----| |199.|Таблички
 на оборудование и имущество | 5 | |-----|-----| |200.|Таблички с
 указанием назначения помещений | 5 | |-----|-----| |201.|Стенды для
 овощехранилища и продовольственного | 5 | | склада | | |-----|-----|

Примечания:

1. Сроки использования (эксплуатации) техники, продукции общехозяйственного назначения и имущества продовольственной службы распространяются на все нормы обеспечения и начисляются с момента выдачи его на объекты продовольственной службы.
2. Сроки использования (эксплуатации) техники, продукции общехозяйственного назначения и имущества продовольственной службы являются минимальными и не могут служить основанием для списания имущества по формальным признакам истечения сроков использования (эксплуатации), если оно пригодно к дальнейшему использованию по назначению или требует для этой цели ремонта.

