

О некоторых вопросах продовольственного обеспечения и обеспечения кормами (продуктами) штатных животных подразделений (организаций, учреждений) в органах внутренних дел Российской Федерации в мирное время

Приказ · № 292 · от 19.04.2010 · Министерство внутренних дел · Утратил силу

ПРИКАЗ

Министерства внутренних дел Российской Федерации

от 19 апреля 2010 г. N 292 О некоторых вопросах продовольственного обеспечения и обеспечения кормами (продуктами) штатных животных подразделений (организаций, учреждений) в органах внутренних дел

Российской Федерации в мирное время

Зарегистрирован Минюстом России 25 мая 2010 г.

Регистрационный N 17352

В соответствии с постановлениями 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", 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" приказываю:

1. Утвердить:

1.1. Порядок продовольственного обеспечения отдельных категорий сотрудников органов внутренних дел Российской Федерации и иных категорий лиц в мирное время (приложение N 1).

1.2. Норму продовольственного обеспечения учащихся суворовских военных училищ МВД России (приложение N 2).

1.3. Нормы замены одних продуктов другими при организации продовольственного обеспечения лиц, находящихся на снабжении (приложение N 3).

1.4. Рационы питания, рацион выживания, бортовой рацион, комплекты аварийного запаса для обеспечения сотрудников органов внутренних дел Российской Федерации (приложения N 4-10).

1.5. Нормы обеспечения кормами (продуктами) штатных животных подразделений (организаций, учреждений) органов внутренних дел Российской Федерации и нормы замены одних продуктов другими при обеспечении штатных служебных собак (приложение N 11).

1.6. Перечень категорий граждан, имеющих право на обеспечение продовольствием из объемов закупок, произведенных Министерством внутренних дел Российской Федерации, за плату (приложение N 12).

2. Контроль за выполнением настоящего приказа возложить на заместителей Министра по курируемым направлениям.

Министр

генерал армии Р.Нургалиев

Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, N 2, ст. 80; N 50, ст. 5959; 2009, N 34, ст. 4202.

Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, N 19, ст. 2169.

Далее - лица, находящиеся на снабжении.

Использование имеющихся запасов ранее применяемых рационов питания осуществлять до их окончательной реализации с учетом сроков годности.

Приложение N 1

П О Р Я Д О К продовольственного обеспечения отдельных категорий сотрудников органов внутренних дел Российской Федерации и иных категорий лиц в мирное время

I. Общие положения

1. Настоящий Порядок разработан на основании постановлений 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" (далее - постановление Правительства Российской Федерации N 946-07), 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".
2. Продовольственное обеспечение в главных управлениях Министерства внутренних дел Российской Федерации по федеральным округам, министерствах внутренних дел, главных управлениях внутренних дел, управлениях внутренних дел по субъектам Российской Федерации, управлениях внутренних дел на транспорте, образовательных учреждениях профессионального образования Министерства внутренних дел Российской Федерации, суворовских военных училищах Министерства внутренних дел Российской Федерации, лечебно-профилактических учреждениях Министерства внутренних дел Российской Федерации осуществляет продовольственное или хозяйственное подразделение. В органах внутренних дел, не имеющих в своих штатах таких подразделений и где их создание нецелесообразно, приказом начальника органа внутренних дел назначаются материально ответственные лица, а также лица, ответственные за организацию продовольственного обеспечения.
3. Обеспечение органов внутренних дел Российской Федерации продовольствием осуществляется самостоятельно. Обеспечение подразделений особого и специального назначения органов внутренних дел Российской Федерации рационами питания осуществляется снабжающим управлением материально-технического снабжения МВД России.
4. Назначенные МВД России объемы поставок продовольствия предназначаются для обеспечения: отдельных категорий сотрудников органов внутренних дел Российской Федерации и иных категорий лиц;
штатных животных подразделений (организаций, учреждений) органов внутренних дел Российской Федерации;
граждан, имеющих право на обеспечение продовольствием из объемов закупок, произведенных Министерством внутренних дел Российской Федерации, за плату;
создания и содержания установленных запасов продовольствия.

Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, N 2, ст. 80; N 50, ст. 5959; 2009, N 34, ст. 4202.

Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, N 19, ст. 2169.

Далее - органы внутренних дел.

Далее - продовольственная служба.

Далее - орган снабжения. II. Организация продовольственного обеспечения отдельных категорий сотрудников органов внутренних дел Российской Федерации и иных категорий лиц

5. Обеспечение сотрудников органов внутренних дел Российской Федерации, имеющих право на продовольственное обеспечение за счет средств федерального бюджета, продовольствием осуществляется по нормам продовольственных пайков, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации N 946-07, а также по нормам и рационам питания,

установленным Министерством внутренних дел Российской Федерации в пределах предоставленных ему прав.

6. Продовольственное обеспечение лиц, находящихся на снабжении, осуществляется в форме организации питания по месту службы (учебы, работы, излечения или стационарного обследования, освидетельствования в медицинских учреждениях МВД России).

7. Лица, находящиеся на снабжении, зачисляются на продовольственное обеспечение приказом начальника органа внутренних дел.

8. Основанием для зачисления на продовольственное обеспечение служат: аттестат на продовольствие и предписание, или командировочное удостоверение, или отпускной билет, или направление (путевка) на лечение, стационарное обследование, освидетельствование в медицинское учреждение;

рапорт лица, находящегося на снабжении (старшего команды, командира (начальника) подразделения).

9. Для сотрудников (военнослужащих) других федеральных органов исполнительной власти, а также отдельных категорий граждан и организаций, указанных в Перечне категорий граждан, имеющих право на обеспечение продовольствием из объемов закупок, произведенных Министерством внутренних дел Российской Федерации, основанием для зачисления на продовольственное обеспечение служат вышеперечисленные документы или документы, установленные федеральным органом исполнительной власти, в котором сотрудники (военнослужащие) проходят службу (военную службу), или в исключительных случаях документы, удостоверяющие личность.

10. Расчеты за оказанные услуги по поставке продовольствия другим федеральным органам исполнительной власти осуществляются в установленном порядке.

11. Аттестат является документом, подтверждающим, по какое число и по норме какого пайка удовлетворены лица, находящиеся на снабжении, продовольствием или рационами питания при убытии из органа внутренних дел.

12. Аттестат дает право лицам, находящимся на снабжении, на получение питания как по новому месту службы (учебы), так и при нахождении в служебной командировке или на стационарном лечении в медицинских учреждениях МВД России.

13. В исключительных случаях лица, находящиеся на снабжении, прибывшие без аттестата, зачисляются на продовольственное обеспечение приказом начальника органа внутренних дел на основании их рапорта, в котором указываются причины отсутствия аттестата и по какое число они удовлетворены продовольствием. Одновременно запрашивается дубликат аттестата из органа внутренних дел, выдавшего аттестат на продовольствие. Дубликат аттестата должен быть выслан не позднее суток с момента поступления запроса.

14. При установлении нарушений, связанных с использованием аттестата (сокрытие, уничтожение и другое), расхождении данных рапорта с данными дубликата аттестата и перерасходе продовольственных пайков виновные лица привлекаются к ответственности в соответствии с законодательством Российской Федерации.

15. При первоначальном возникновении у лиц, находящихся на снабжении, права на продовольственное обеспечение они зачисляются на него приказом начальника органа внутренних дел без аттестата.

16. Лица, находящиеся на снабжении, при убытии из органа внутренних дел снимаются с продовольственного обеспечения (питания) со дня, указанного в приказе об убытии, с выдачей аттестата.

17. При увольнении лиц, находящихся на снабжении, они обеспечиваются питанием по день увольнения из органов внутренних дел, перерасчеты с ними не производятся.

18. В случае убытия лиц, находящихся на снабжении, из органов внутренних дел в составе команды (подразделения) аттестат выдается один на всю команду. К аттестату прилагается список лиц,

находящихся на снабжении, который подписывают те же должностные лица, что и аттестат, а также старший команды (подразделения). Список заверяется гербовой печатью органа внутренних дел.

19. Лица, находящиеся на снабжении, прибывшие с отметками в аттестате об удовлетворении их продовольствием на один или несколько дней вперед, зачисляются на продовольственное обеспечение со дня, следующего за днем, по который они были удовлетворены по аттестату.

20. Сотрудники отрядов милиции особого назначения и отрядов милиции специального назначения главных управлений Министерства внутренних дел Российской Федерации по федеральным округам, министерств внутренних дел, главных управлений внутренних дел, управлений внутренних дел по субъектам Российской Федерации, управлений внутренних дел на транспорте, ОМОН "Зубр", ОМСН "Рысь" обеспечиваются питанием в случаях:

выполнения служебно-боевых задач в круглосуточном режиме в местах постоянной дислокации, за пределами районов их постоянной дислокации, в границах соответствующего субъекта Российской Федерации или в границах зоны обслуживания соответствующего УВД на транспорте на основании письменного приказа или задания, утвержденного руководителем, уполномоченным принимать решение на применение спецподразделений, - сроком более суток;

выполнения задач вне пунктов постоянной дислокации на основании соответствующего приказа Министра внутренних дел Российской Федерации или его заместителя, курирующего вопросы организации деятельности спецподразделений, - сроком более суток;

проведения практических занятий в ходе полевых выходов на основании утвержденного плана служебно-боевой подготовки на период обучения - сроком более суток.

21. Курсанты и слушатели, не имеющие специальных званий среднего и старшего начальствующего состава, образовательных учреждений профессионального образования МВД России, имеющие право на продовольственное обеспечение за счет средств федерального бюджета, обеспечиваются питанием (состоят на котловом довольствии) с момента зачисления их в образовательное учреждение профессионального образования МВД России до момента присвоения им специальных званий начальствующего состава.

22. При круглосуточном нахождении на территории образовательного учреждения курсанты обеспечиваются трехразовым питанием.

23. При освобождении в период обучения от круглосуточного нахождения на территории образовательного учреждения курсанты могут сниматься с довольствия с любого приема пищи (с завтрака, обеда, ужина).

Зачисление на продовольственное обеспечение в этом случае осуществляется на основании рапорта курсанта.

24. В рапорте о зачислении на довольствие курсанты должны указать варианты организации им питания:

трехразовое ежедневное;

трехразовое ежедневное, за исключением дней, не связанных с обучением (выходные, праздничные, дни отпуска);

одно- или двухразовое в течение суток;

по дням недели и другие варианты.

25. На основании рапортов курсантов подготавливается приказ начальника образовательного учреждения об их зачислении на довольствие, где поименно по подразделениям указывается количество курсантов по вариантам питания.

26. Приказ начальника образовательного учреждения о зачислении курсантов на довольствие издается один раз в полугодие. При отказе или при изъявлении желания курсанта на постановку на продовольственное обеспечение (питание) зачисление на довольствие осуществляется на основании рапорта курсанта и приказа начальника образовательного учреждения о зачислении (снятии) на довольствие.

27. При зачислении курсантов на отдельные приемы пищи начисление, выдача и списание продовольствия осуществляются в строгом соответствии с распределением продуктов по приемам пищи.
28. При убытии в отпуск курсанты снимаются с продовольственного обеспечения (питания) со дня, указанного в приказе об убытии. Аттестат на продовольствие им не выдается. Во время нахождения в отпуске при образовательном учреждении курсанты могут обеспечиваться питанием через столовые образовательных учреждений по норме положенного им продовольственного пайка в порядке, предусмотренном настоящим Порядком.
29. В нерабочие праздничные дни курсантам дополнительно выдаются продукты на одного человека в сутки в размере 20% стоимости соответствующей нормы продовольственного пайка.
30. Курсантам, имеющим дефицит массы тела, недостаточность питания или пониженное питание, рост 190 сантиметров и выше, при организации питания выдаются дополнительные продукты к положенным нормам продовольственных пайков.
31. Учащиеся суворовских военных училищ МВД России обеспечиваются питанием на весь период обучения с момента зачисления по день их выпуска.
32. Сотрудники, проходящие службу на должностях летного состава, зачисляются на питание по Норме N 2 "Летный паек", утвержденной постановлением Правительства Российской Федерации N 946-07, приказом начальника органа внутренних дел со дня вступления в должность в составе штатного экипажа летательного аппарата.
33. Сотрудники органов внутренних дел Российской Федерации, проходящие службу на должностях летного состава, входящие в штатные экипажи летательных аппаратов, в том числе их дублиеры, при отстранении по решению начальника органа внутренних дел или заключению военно-врачебной комиссии от летной работы, полетов (за исключением случаев временного отстранения) снимаются с обеспечения питанием по Летному пайку.
34. При выполнении продолжительных полетов личный состав экипажей самолетов и вертолетов обеспечивается бортовыми рационами для экипажей самолетов и вертолетов. Бортовые рационы комплектуются на каждого члена экипажа в отдельности. Выданные бортовые пайки записываются в аттестат на продовольствие.
35. Бортовые сумки с уложенными в них бортовыми рационами сдаются под расписку в накладной на каждый самолет (вертолет) одному из членов экипажа.
36. При отмене или перенесении продолжительных беспосадочных полетов на сутки и более, а также при возвращении самолета (вертолета) из полета ранее назначенного срока выданные экипажу самолета (вертолета) бортовые рационы подлежат сдаче на продовольственный склад, члены экипажа в этом случае обеспечиваются питанием через столовые в установленном порядке.
37. В случаях посадки на запасных аэродромах, аэродромах подскока и в других случаях, когда не представляется возможным организовать приготовление горячей пищи из продуктов Летного пайка, экипажи самолетов и вертолетов обеспечиваются рационами питания для экипажей самолетов и вертолетов на запасных аэродромах.
38. На случай аварий и вынужденных посадок экипажи самолетов и вертолетов обеспечиваются комплектами аварийного запаса для экипажей самолетов и вертолетов.
39. Лица, находящиеся на снабжении, в пути следования к месту выполнения служебных (боевых) задач в составе подразделений (команд) и в одиночном порядке железнодорожным, водным, воздушным, автомобильным транспортом могут обеспечиваться рационами питания на основании соответствующих приказов.

Далее - лица, находящиеся на снабжении.

Далее - аттестат.

Далее - спецподразделения.

Далее - курсанты.

Далее - образовательное учреждение.

Далее - Летный паек. III. Планирование и организация обеспечения органов внутренних дел продовольствием

40. Обеспечение органов внутренних дел продовольствием осуществляется по планам обеспечения.

41. В пределах выделенных объемов бюджетных ассигнований планы обеспечения составляются: Главным центром обеспечения ресурсами МВД России по согласованию с Управлением организации материально-технического обеспечения Департамента тыла МВД России - по органам снабжения; органами снабжения - по органам внутренних дел, состоящим на обеспечении органа снабжения, базам хранения и регионам потребления; продовольственной службой - на потребность органа внутренних дел и приписанных к нему на обеспечение других подразделений органов внутренних дел.

42. Периодичность, методика и сроки составления планов обеспечения определяются УОМТО ДТ МВД России.

43. Исходными данными для составления планов обеспечения продовольствием являются: списочная численность личного состава на начало планируемого периода; нормы продовольственных пайков и их количество по каждой норме; организационные мероприятия, проведение которых предусматривается в планируемом периоде; установленные переходящие запасы продовольствия текущего обеспечения; фактическое наличие продовольствия на начало планируемого периода; действующие нереализованные поставки по контрактам на первое число планируемого периода; извещение о централизованных поставках продовольствия.

44. Поставка продовольствия производится по государственным контрактам на поставку продовольствия, заключенным с поставщиками на конкурсной основе, и договорам в пределах выделяемых бюджетных ассигнований в соответствии с действующим законодательством.

45. Контракты (договоры) на поставку продовольствия заключаются: ГЦОР МВД России - на продовольствие, закупаемое на федеральном уровне; органами снабжения - на продовольствие, закупаемое органами снабжения на региональном уровне, с поставкой на базы хранения и в органы внутренних дел, состоящие на обеспечении органа снабжения; органами внутренних дел - на потребность органа внутренних дел и приписанных к нему на обеспечение других подразделений органов внутренних дел.

46. Корректировка плана обеспечения на планируемый период может производиться в случае изменения списочной численности личного состава, норм продовольственных пайков, проведения не предусмотренных ранее организационных мероприятий.

47. Дополнительное истребование продовольствия от вышестоящего органа на потребности, не предусмотренные планом обеспечения, а также на возмещение утрат производится только в случае, если обеспечение органа внутренних дел за счет имеющихся ресурсов невозможно.

48. Обеспечение органов внутренних дел поливитаминными препаратами по нормам продовольственных пайков осуществляется в том же порядке, что и обеспечение продовольствием.

Далее - ГЦОР МВД России.

Далее - УОМТО ДТ МВД России.

Планы обеспечения продовольствием составляются органами снабжения в случае выделения им бюджетных ассигнований на эти цели.

Органы внутренних дел, не имеющие на обеспечении другие подразделения органов внутренних дел, план обеспечения не составляют, а составляют расчет потребности и обеспеченности на планируемый период.

Контракты заключаются в случае выделения органам снабжения бюджетных ассигнований на продовольственное обеспечение по соответствующим сметам МВД России.

IV. Организация хранения и порядок получения продовольствия

49. Хранение продовольствия организуется на базах хранения ресурсов МВД России и складах органов внутренних дел в соответствии с требованиями санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. СП 2.3.6.1066-01", введенных в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 7 сентября 2001 г. N 23 (зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 28 сентября 2001 г., регистрационный N 2956).

50. При недостаточности складских площадей (холодильных емкостей) разрешается их аренда в сторонних организациях. Разрешение на аренду дает вышестоящий по подчиненности орган внутренних дел, базам хранения ресурсов - ДТ МВД России.

51. Органы внутренних дел получают продовольствие от баз хранения ресурсов, к которым они приписаны на продовольственное обеспечение, от складов, баз и предприятий поставщиков.

52. Отпуск продовольствия органам внутренних дел осуществляется:

через представителя базы хранения ресурсов при централизованном подвозе;

через представителя органа внутренних дел при получении на месте (от базы хранения ресурсов, предприятия поставщика);

отгрузкой железнодорожным (водным, воздушным, автомобильным) транспортом в адрес органа внутренних дел.

53. Орган внутренних дел получает продовольствие от базы хранения ресурсов по наряду органа снабжения и доверенности органа внутренних дел, а от поставщиков - по товарной накладной и доверенности органа внутренних дел. Дни отпуска продовольствия с базы хранения ресурсов устанавливаются органом снабжения.

54. Передача продовольствия в пределах зоны деятельности органа снабжения из одного органа внутренних дел в другой производится на основании письменного разрешения органа снабжения.

55. Передача продовольствия из одного органа внутренних дел в другой, приписанных на снабжение к разным органам снабжения, производится с письменного разрешения УОМТО ДТ МВД России.

56. В конце каждого квартала орган снабжения - получатель направляет в орган снабжения, выдавший продовольствие и имущество продовольственной службы, сверочную ведомость. Копия ведомости с взаимным подтверждением прилагается к продовольственному отчету, представляемому органами снабжения в УОМТО ДТ МВД России.

57. Сдача продовольствия органом внутренних дел на базу хранения ресурсов органа снабжения оформляется накладной и соответствующим актом приема-передачи.

58. Списание продовольствия за счет естественной убыли производится по нормам и в порядке, установленным законодательством Российской Федерации.

Далее - база хранения ресурсов.

Далее - склад.

Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти, 2001, N 41; 2007, N 25.

V. Организация питания отдельных категорий сотрудников органов внутренних дел Российской Федерации и иных категорий лиц

1. Организация питания в стационарных условиях

59. Питание лиц, находящихся на снабжении, организуется продовольственной службой соответствующих органов внутренних дел.

60. Питание сотрудников ОМОН "Зубр" и ОМСН "Рысь" МВД России организуется ГУВД по Московской области и ГУВД по городу Москве, соответственно.

61. Сотрудники, работники МВД России, занятые на работах в особо вредных условиях труда, обеспечиваются бесплатным лечебно-профилактическим питанием в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
62. Питание организуется через столовые органов внутренних дел или через столовые общественного питания по общей раскладке продуктов по спискам, ежемесячно объявляемым приказом начальника органов внутренних дел.
63. Работникам МВД России, занятым на работах с вредными условиями труда, в дни фактического выполнения ими работ, связанных с производством или применением химических веществ, выдается молоко или другие равноценные продукты.
64. В случае предоставления лечебно-профилактического питания молоко не выдается.
65. Продукты лечебно-профилактического питания выдаются лицам, находящимся на снабжении, только в виде готовой пищи.
66. Каждая столовая органов внутренних дел должна иметь все необходимые производственные, вспомогательные, бытовые и технические помещения, обеденный зал, технологическое, холодильное и другое оборудование, обеспечивающие нормальные условия приготовления пищи и ее приема лицами, находящимися на снабжении.
67. За сохранность, техническое состояние и правильную эксплуатацию технологического и холодильного оборудования, а также инвентаря и столово-кухонной посуды отвечает заведующий столовой (заведующий производством, шеф-повар).
68. Работники столовой, занимающиеся эксплуатацией технологического и холодильного оборудования, сдают зачеты в объеме программы технического минимума. Без сдачи зачетов работники столовой к эксплуатации указанного оборудования не допускаются. Каждая единица оборудования закрепляется приказом начальника образовательного учреждения за определенным лицом, которое обязано строго соблюдать правила эксплуатации, технического обслуживания оборудования и техники безопасности, следить за своевременным проведением текущего ремонта и выполнять санитарно-гигиенические требования по его содержанию.
69. К работе в столовой допускаются только повара, имеющие специальное образование и сдавшие зачет по техническому минимуму. Весь персонал столовой должен иметь личную медицинскую книжку утвержденного образца, заполненную в установленном порядке, с отметками о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
70. Лица, постоянно работающие на объектах продовольственной службы, обеспечиваются соответствующей спецодеждой по установленным нормам и допускаются к работе только после медицинского обследования.
71. При каждой столовой должны быть умывальники, мыло, полотенце, щетки для мытья рук, чистая исправная спецодежда для поваров, рабочих по кухне или суточного наряда в количестве, предусмотренном нормами обеспечения. Для должностных лиц, осуществляющих контроль за работой кухни-столовой, должно быть 2-3 халата из белой ткани. Спецодежда хранится в специально оборудованных шкафах.
- 1.1. Питание в образовательных учреждениях
72. Пища в столовых образовательных учреждений (в том числе суворовских училищ) готовится строго по раскладке продуктов.
73. Горячая пища готовится и выдается три раза в сутки. Промежутки между приемами пищи не должны превышать 7 часов. Часы приема пищи определяются начальником образовательного учреждения.
74. Пакет при трехразовом питании распределяется по энергетической ценности (калорийности): на завтрак - 30-35%, на обед - 40-45%, на ужин - 30-20%. В зависимости от условий учебного процесса и распорядка дня распределение пайка может быть изменено начальником образовательного учреждения.

75. Раскладка продуктов (в том числе по лечебному пайку и диетическому (восстановительному) питанию) составляется начальником продовольственной службы совместно с представителем медико-санитарной части МВД, ГУВД, УВД по субъекту Российской Федерации и заведующим столовой (заведующим производством, шеф-поваром).
76. Раскладки подписываются заместителем начальника образовательного учреждения по тылу, начальником продовольственной службы, медицинским работником и утверждаются начальником образовательного учреждения.
77. Вносить изменения в утвержденную раскладку продуктов без разрешения начальника образовательного учреждения запрещается. После каждого внесения изменения начальник образовательного учреждения обязан подтвердить свое разрешение письменно.
78. Раскладка продуктов, как правило, составляется на неделю (с повторением ее в течение месяца) отдельно по каждой норме в двух экземплярах. Первый экземпляр остается в продовольственной службе и является основанием для выписки продуктов с продовольственного склада в столовую, а второй экземпляр выдается заведующему столовой (заведующему производством, шеф-повару) для руководства при приготовлении пищи. По окончании месяца первый экземпляр раскладки продуктов продовольственная служба подшивает в дело.
79. Для ознакомления питающихся в вестибюле столовой вывешивается меню.
80. При составлении раскладки продуктов учитываются особенности учебного процесса, установленный режим питания, наличие и ассортимент продуктов, квалификация поварского состава, оснащенность столовой технологическим и холодильным оборудованием, а также пожелания и запросы питающихся.
81. В раскладке продуктов на неделю одни и те же блюда не должны повторяться более трех раз, а блюда из одинаковых продуктов - в течение дня. Крупяные гарниры необходимо чередовать с овощными.
82. В целях разнообразия питания или при отсутствии положенных продуктов на складе разрешается при составлении раскладок и выдаче продовольственных пайков заменять одни продукты другими в соответствии с Нормами замены одних продуктов другими при организации продовольственного обеспечения лиц, находящихся на снабжении.
83. Суточные нормы продуктов должны полностью включаться в раскладку на каждый день с учетом произведенных замен. При этом не разрешается в пределах недели перерасход или недорасход продуктов, положенных по нормам продовольственных пайков. Суточные нормы мяса, рыбы, жиров и сахара должны ежедневно доводиться до питающихся в установленном количестве.
84. При выдаче лицам, находящимся на снабжении, дополнительных продуктов в нерабочие праздничные дни в раскладке продуктов отдельной графой по приемам пищи (завтрак, обед, ужин) указывается количество дополнительно выдаваемых продуктов.
85. Выдача продуктов на дополнительное питание отдельным группам лиц, находящимся на снабжении, убывающим за пределы образовательного учреждения, производится по накладным на основании письменного приказа начальника образовательного учреждения.
86. Продукты со склада образовательного учреждения взвешиваются и отпускаются повару (старшему повару, шеф-повару) в присутствии дежурного по столовой и медицинского работника после проверки наличия документов, подтверждающих их качество, маркировки, сроков годности и органолептических показателей качества продуктов по накладным, выписанным в двух экземплярах (раздельно на завтрак, обед и ужин) на основании раскладки продуктов и данных дневника учета движения лиц, находящихся на снабжении. Число питающихся по приемам пищи, проходящих по приказам начальника образовательного учреждения, ежедневно перед выпиской накладной уточняется должностными лицами и заверяется в дневнике учета движения питающихся подписью заместителя начальника образовательного учреждения по служебно-боевой подготовке.
87. После сверки числа питающихся вносить изменения в дневник учета движения питающихся и

накладную разрешается только на основании письменного разрешения начальника образовательного учреждения.

88. Первые экземпляры накладных после отпуска продовольствия на кухню остаются на складе образовательного учреждения, вторые экземпляры накладных остаются у получателя продуктов для контроля в процессе работы. По истечении суток первые и вторые экземпляры накладных сдаются заведующим складом (кладовщиком) и заведующим столовой (заведующим производством, шеф-поваром) в продовольственную службу и в бухгалтерию.

89. Продукты, требующие длительной кулинарной обработки (соленая и мороженная рыба, мороженое мясо), выдаются с учетом времени, необходимого для их вымачивания или размораживания.

90. Продукты со склада в столовую отпускаются в чистую специально предназначенную для этих целей закрытую тару, имеющую соответствующую маркировку ("мясо", "рыба", "масло" и другие).

91. Закладка продуктов в котел производится поварами по массе в присутствии дежурного по столовой.

92. Дежурный по столовой выполняет свои обязанности с учетом требований настоящего Порядка. Список лиц, допущенных к несению службы дежурного по столовой, на текущий месяц утверждается начальником образовательного учреждения. Дежурный по столовой обязан принять по описи находящиеся в столовой оборудование, мебель, столово-кухонную посуду и инвентарь. В случае их недостачи или порчи проводится служебная проверка, по результатам которой виновные лица привлекаются к материальной ответственности в соответствии с действующим законодательством.

93. До начала подачи готовой пищи на столы ее качество проверяется должностными лицами образовательного учреждения.

94. Медицинский работник совместно с дежурным по образовательному учреждению проверяет качество готовой пищи непосредственно в горячем цехе (в местах ее выдачи), санитарное состояние помещений столовой, столово-кухонной посуды и инвентаря. При этом качество пищи проверяется в каждом котле.

95. Результаты проверки медицинским работником записываются в книгу учета контроля за качеством приготовления пищи, которая находится у заведующего столовой (заведующего производством, шеф-повара). После этого дежурный по образовательному учреждению дает разрешение на выдачу пищи довольствующимся лицам.

96. Готовая пища, кроме того, ежедневно опробуется начальником образовательного учреждения или по его указанию одним из заместителей. Опробование пищи заключается в определении ее вкусовых качеств и объема, массы мясных (рыбных) порций, холодных закусок, вторых и третьих блюд.

97. Начальник образовательного учреждения (заместитель начальника образовательного учреждения) производит опробование пищи непосредственно в обеденном зале за одним из столов совместно с довольствующимися лицами во время приема пищи. Результаты опробования пищи также записываются в книгу контроля за качеством приготовления пищи с выставлением оценок отдельно по каждому блюду.

98. При обнаружении несоответствия объема, массы порций и блюд, выданных личному составу, указанных в раскладке продуктов, в сторону уменьшения расчетным данным выявляются причины их несоответствия и принимаются соответствующие меры.

99. Посещение столовой образовательного учреждения посторонними лицами допускается только с разрешения начальника образовательного учреждения или лица, его замещающего. Лица, проверяющие организации питания, при посещении цехов и других помещений столовой обязаны надеть чистый халат (куртку).

100. Сахар, масло коровье и другие продукты, используемые в натуральном виде, опробованию не

подлежат.

101. Во время выдачи и приема пищи в столовой присутствует дежурный по образовательному учреждению.

102. В столовую для выполнения подсобных работ выделяется суточный наряд с учетом имеющегося в столовой штатного обслуживающего персонала.

103. Суточный наряд перед заступлением на дежурство подвергается медицинскому осмотру врачом (фельдшером). Лица, не прошедшие медицинский осмотр, к работе в столовой не допускаются.

104. Лиц суточного наряда запрещено привлекать к приготовлению и раздаче пищи (работам, предполагающим непосредственный контакт с сырьем, прошедшим первичную обработку, полуфабрикатами и готовыми блюдами), порционированию масла коровьего и третьих блюд, нарезке хлеба, мытью пищеварочных котлов, кухонной, столовой посуды и приборов.

105. Курсанты суточного наряда принимают пищу за отдельными столами до общего приема пищи личным составом образовательного учреждения.

106. В столовых с количеством довольствующихся лиц 300 и более создается хранилище для хлеба, а также выделяется отдельное помещение, в котором производятся нарезка и выдача хлеба. В столовых с количеством питающихся менее 300 человек для хранения и нарезки хлеба отводится одно помещение.

107. Пища должна быть готова не ранее чем за 30 минут (компот - не ранее чем за 2 часа) до начала раздачи и подаваться на столы за 10-15 минут до прихода лиц, находящихся на снабжении, в столовую. Температура готовой пищи к моменту приема ее лицами, находящимися на снабжении, должна быть: для первых блюд - не ниже 75°C, для вторых блюд - не ниже 65°C, чая - не ниже 75°C, компота - не выше 14°C. Хлеб нарезается тонкими ломтиками массой 40-50 граммов и подается по потребности в пределах нормы. Часть хлеба в нарезанном виде выставляется на подносах на отдельном столе в обеденном зале.

108. Сухари взамен хлеба разрешается выдавать к первому блюду не более трех раз в неделю.

109. Если прием пищи производится в несколько смен с перерывами между сменами, превышающими один час, то приготовление пищи производится для каждой смены отдельно.

110. Для лиц, находящихся на снабжении, выполняющих различные задания, а также исходя из плана учебной подготовки не присутствующих на завтраке, обеде или ужине, оставляется соответствующий расход пищи. Заявки на оставление пищи подаются дежурному по столовой с указанием времени явки курсантов и слушателей в столовую.

111. В исключительных случаях, с разрешения медицинского работника и с обязательной отметкой в книге по контролю за качеством приготовления пищи, пищу для отсутствующих лиц, находящихся на снабжении, разрешается отобрать перед общей раздачей, охладить и хранить в отдельной закрытой посуде в холодильном шкафу при температуре 4(+2)°C не более 6 часов. При этом мясные и рыбные порции хранятся отдельно от гарнира. Перед выдачей охлажденная пища проверяется медицинским работником с отметкой в книге по контролю за качеством приготовления пищи, после чего вновь подвергается тепловой обработке (кипячение, жарка на плите или жарочном шкафу) с повторной дегустацией. Срок использования пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать одного часа. Дальнейшее хранение пищи после повторной тепловой обработки не разрешается.

112. Свежеприготовленная пища не должна смешиваться с остатками от предыдущего приема пищи. Во всех случаях запрещается оставлять для хранения:

салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и другие особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке);

супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;

мясо отварное порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия

из мяса, птицы, рыбы;
соусы;
омлеты;
картофельное пюре, отварные макароны;
напитки собственного производства.

113. Для лиц, находящихся на снабжении, не имеющих возможности прибыть в столовую до истечения установленных сроков хранения пищи, продукты в котел не закладываются. В этих случаях по указанию дежурного по столовой пища для отсутствующих готовится отдельно ко времени их прибытия в столовую.

114. Пища должна быть роздана в сроки, не превышающие 2 часов с момента ее готовности. Холодные овощные блюда (винегреты, салаты) разрешается хранить в холодильном шкафу не более 1-2 часов, при этом овощи нарезаются и хранятся отдельно, смешиваются и заправляются растительным маслом, уксусом и другими приправами непосредственно перед раздачей.

115. Полуфабрикаты (фарш, разделанные мясные и рыбные котлеты, нарезанные порции мяса и рыбы) по мере изготовления должны немедленно поступать в тепловую обработку, хранить их категорически запрещается.

116. Обработка продуктов в столовой, приготовление и раздача пищи производятся с соблюдением кулинарных правил и санитарно-гигиенических требований.

117. Начальник продовольственной службы по мере необходимости, но не реже одного раза в неделю, предъявляет книгу учета контроля за качеством приготовления пищи на просмотр заместителю начальника образовательного учреждения по тылу.

118. Штатный персонал столовых образовательных учреждений из числа работников МВД России, занятый приготовлением пищи и обслуживанием питающихся, разрешается обеспечивать одноразовым питанием по месту их работы за плату.

119. Приготовление пищи для этих лиц производится отдельно от основного контингента питающихся. Стоимость питания определяется по набору продуктов, вкладываемых в котел, и исчисляется по учетным ценам без учета расходов по приготовлению пищи.

120. Курсанты, суворовцы, получающие продовольственные пайки в виде питания через столовые образовательных учреждений и страдающие болезнями органов пищеварения, обеспечиваются диетическим (восстановительным) питанием. Пища для них готовится по отдельной раскладке из продуктов, положенных по норме, с частичной их заменой.

121. Зачисление на диетическое (восстановительное) питание производится приказом начальника образовательного учреждения на основании медицинского заключения.

122. В образовательных учреждениях в зависимости от индивидуальности вкуса питающихся может образовываться экономия хлеба, соли и перца. Экономия указанных продуктов за счет ухудшения питания или сокращения установленных норм запрещается. Сэкономленные продукты расходуются на плановое обеспечение или дополнительное питание личного состава. Учет сэкономленных продуктов ведется в установленном порядке.

123. Получение образовательными учреждениями хлеба на хлебопекарных предприятиях организуется на основании заключенных между поставщиком и получателем контрактов (договоров).

Далее - медицинский работник.

В зависимости от условий учебного процесса раскладка продуктов составляется на иное количество дней.

1.2. Питание летного состава авиации

124. Летный состав обеспечивается горячей пищей 4 раза в сутки. Промежутки между приемами пищи во всех случаях, в том числе и в полете, не должны превышать 4-5 часов.

125. В выходные, праздничные и нелетные дни количество приемов пищи может быть уменьшено до 3 раз в сутки с распределением продуктов пайка по энергетической ценности по приемам пищи: на завтрак - 30%, на обед - 50%, на ужин - 20%.

126. В дни полетов летный состав пищу принимает за 1,5 - 2 часа до начала полетов.

127. Продукты Летного пайка по энергетической ценности в дни полетов распределяются:

(в процентах)		Прием пищи		При полетах с		При полетах	
с	При ночных	3-5 часов	8-9 и 14-16	полетах	3 часов		
1 завтрак	10-15	20-25	20-25			2 завтрак	25-20
15-10					Обед	35-40	35-40 40-35
1 ужин	30-25	30-25	25-30				
2 ужин	15-10						

128. Второй завтрак выдается в перерыве между полетами или после их окончания.

1.3. Питание больных

129. Питание больных, находящихся на излечении или стационарном обследовании (освидетельствовании) в медицинских учреждениях МВД России, за исключением санаториев (нетуберкулезного профиля) МВД России, центров восстановительной медицины и реабилитации МВД России и медико-санитарных частей МВД, ГУВД, УВД по субъектам Российской Федерации, организуется по норме лечебного пайка.

130. Лечебное питание в оздоровительных учреждениях осуществляется в соответствии с Инструкцией по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, утвержденной приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. N 330 (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 12 сентября 2003 г., регистрационный N 5073), на основе среднесуточного набора продуктов для взрослых, находящихся на санаторном лечении, и детей, находящихся на лечении в санаторно-курортных учреждениях различного профиля (кроме туберкулезных), исходя из установленного количества продуктов в соответствии с таблицами N 3 (в брутто) и 4 Инструкции. В отдельных случаях по согласованию с Управлением медико-санитарной защиты Департамента тыла МВД России при организации лечебного питания в оздоровительных учреждениях допускается применение Норм замены одних продуктов другими при организации продовольственного обеспечения лиц, находящихся на снабжении.

131. Обеспечение лечебным питанием осуществляется с оплатой или бесплатно с учетом социальных гарантий по оплате путевки исходя из стоимости среднесуточного набора продуктов для взрослых, находящихся на санаторном лечении, и детей, находящихся на лечении в санаторно-курортных учреждениях различного профиля.

132. В медицинских учреждениях больные зачисляются на питание в зависимости от времени их поступления:

прибывшие до 8 часов - с завтрака;

прибывшие с 8 до 13 часов - с обеда;

прибывшие с 13 до 19 часов - с ужина.

133. Снятие с продовольственного обеспечения при выписке производится после завтрака, обеда или ужина с выдачей аттестата на продовольствие (тем, кому он положен).

134. Для больных, находящихся на излечении в изоляторах медицинских частей МВД, ГУВД, УВД по субъектам Российской Федерации, осуществляющих медицинское обеспечение образовательных учреждений, разрешается производить закупку молочных продуктов в пределах лечебного пайка в местной торговой сети в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

135. Замена продуктов по нормам лечебного пайка производится в соответствии с назначенными больным диетами по нормам замены.

136. Для производства клинических анализов желудочного сока у больных, исследуемых

амбулаторно, разрешается отпускать лечебным учреждениям хлеб из муки пшеничной 1 или 2 сорта в количестве 100 граммов на одного исследуемого больного. Расход хлеба на эти цели оформляется актом.

Далее - оздоровительные учреждения.

Далее - Инструкция.

Российская газета от 26 сентября 2003 г. N 192; Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти, 2005, N 45; 2006, N 7, 23.

1.4. Питание в командировках

137. Лица, находящиеся на снабжении, в командировках обеспечиваются питанием через столовые по аттестатам на продовольствие по положенному им пайку в местах командировок.

138. Организация питания лиц, находящихся на снабжении, при выполнении ими задач вне пунктов постоянной дислокации (в командировках) возлагается на продовольственную службу тех органов внутренних дел, в которые они командированы.

2. Питание в полевых условиях

139. Питание лиц, находящихся на снабжении, в полевых условиях (на полевых учениях, полигонах, в учебных центрах и лагерях, в районах стихийных бедствий и катастроф и в других случаях) организуется продовольственной службой из кухонь полевых по подразделениям или доставкой личному составу горячей пищи, приготовленной в стационарных условиях, в термосах.

140. Подразделения, не имеющие кухонь полевых, прикрепляются на питание к другим подразделениям, имеющим эти кухни.

141. Горячая пища выдается лицам, находящимся на снабжении, как правило, три раза в сутки. В тех случаях, когда по условиям обстановки, размещения нет возможности приготовления и выдачи ее три раза в сутки, вместо одного из приемов пищи лица, находящиеся на снабжении, обеспечиваются промежуточным (одноразовым) рационом питания или промежуточным одноразовым питанием.

142. В полевых условиях лица, находящиеся на снабжении, обеспечиваются питанием по нормам продовольственных пайков, положенных для соответствующей категории лиц, находящихся на снабжении в стационарных условиях.

143. В полевых условиях для питания лиц, находящихся на снабжении, наряду со свежими продуктами могут использоваться концентрированные и консервированные продукты, а также рационы питания.

144. В ассортимент применяемого продовольствия и приготавливаемых блюд включаются готовые пищевые продукты (блюда) промышленного производства, изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности.

145. Для организации питания мелких подразделений (команд) с числом питающихся до 100 человек разрешается закупать продовольствие в мелкой фасовке.

146. Для организации питания и питья используются индивидуальные котелки, ложки, кружки, фляги или одноразовая посуда и приборы, которыми лица, находящиеся на снабжении, обеспечиваются в установленном порядке.

147. Обеспечение водой при отсутствии местных водоисточников 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 литров, в жарком климате - 20 литров; с 16 апреля по 14 октября в умеренном климате - 20 литров, в жарком климате - 25 литров.

148. Решение о выдаче бутилированной питьевой воды сотрудникам при невозможности обеспечения питьевой водой из стационарных сетей водоснабжения или ее несоответствия санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (по заключению подразделений (учреждений) системы МВД России, входящих в единую федеральную централизованную систему

государственного санитарно-эпидемиологического надзора) принимается в каждом конкретном случае.

149. В подразделениях, расположенных отдельно от своего органа внутренних дел, с разрешения начальника органа внутренних дел и по согласованию с подразделениями (учреждениями) системы МВД России, входящими в единую федеральную централизованную систему государственного санитарно-эпидемиологического надзора, могут организовываться в приспособленных помещениях временные столовые, обслуживаемые личным составом подразделения.

150. При организации питания в полевых условиях и во временных столовых должны соблюдаться требования санитарно-эпидемиологических норм и правил. Эксплуатация полевых пунктов питания (при размещении в полевых условиях на срок более 10 дней) и временных столовых допускается при наличии акта санитарно-эпидемиологического обследования об их соответствии санитарным правилам и нормам, проводимого перед началом питания.

151. К работе в них допускаются только повара и хлебопеки, имеющие специальное образование, надлежащим образом оформленную медицинскую книжку и сдавшие зачет по санитарному минимуму. С ними проводятся занятия по организации питания и технологии приготовления пищи.

152. Личный состав, обслуживающий временные столовые, подвергается медицинским осмотрам и обследованиям в соответствии с законодательством Российской Федерации. VI. Организация питания с привлечением предприятий общественного питания

153. На основании решения начальника органа внутренних дел питание может быть организовано на конкурсной основе через предприятия общественного питания в пределах выделенных на эти цели лимитов бюджетных ассигнований с предоставлением исполнителю услуг без оплаты помещений столовой, склада и других объектов продовольственной службы, оборудования и других материальных средств, использование которых необходимо для оказания услуг. Запрещается иное использование переданного имущества. Перед размещением заказа должен быть представлен акт санитарно-эпидемиологического обследования передаваемых объектов службы.

154. При невозможности организации питания через столовые или их отсутствии, если создание новых столовых экономически нецелесообразно, питание личного состава организуется с привлечением предприятий (столовых) общественного питания путем размещения заказа на оказание услуг по организации питания в пределах выделенных на эти цели лимитов бюджетных обязательств в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Приложение N 2

Н О Р М А продовольственного обеспечения учащихся суворовских военных

училищ МВД России	----- ----- -----	N п/п	Наименование продукта		
Количество	(в граммах)	на одного	суворовца	в сутки	----- ----- -----
----- -----	1 2 3	----- ----- -----	-----	1.	Хлеб из смеси ржаной и
пшеничной муки 1	200	сорта	----- ----- -----	2.	Хлеб белый из
пшеничной муки высшего	300	сорта	----- ----- -----	3.	
Кондитерские изделия (коржики, кексы и	75	другие)		----- ----- -----	
--- 4. Мука пшеничная 1 сорта	10	----- ----- -----	-----	5. Мука	
пшеничная высшего сорта	40	----- ----- -----	-----	6. Крупа разная,	
бобовые, макаронные	100	изделия		----- ----- -----	7. Мясо 150
----- ----- -----	-----	8. Мясо птицы	50	----- ----- -----	
----- 9. Колбасы полукопченые (мясокопчености)	25	----- ----- -----	-----	-----	-----
--- 10. Рыба-филе, сельдь	70	----- ----- -----	-----	11. Масло	
растительное	25	----- ----- -----	-----	12. Масло коровье	50
----- ----- -----	-----	13. Молоко коровье (миллилитров)	300	----- ----- -----	-----

14.	Йогурты, бифидопродукты (миллилитров)	125
15.	Сметана	25
16.	Творог	30
17.	Сыр сычужный твердый	15
18.	Сырок творожный глазированный	90
19.	Яйцо куриное (штук)	1
20.	Сахар	60
21.	Соль поваренная пищевая, всего	15
21.1.	в том числе соль поваренная пищевая	5
22.	Чай	2
23.	Какао	9
24.	Лавровый лист	0,2
25.	Перец	0,3
26.	Горчичный порошок	0,5
27.	Уксус	2
28.	Томатная паста	6
29.	Дрожжи хлебопекарные сушеные	2
30.	Картофель и овощи, всего	875
30.1.	картофель	450
30.2.	капуста	100
30.3.	свекла	50
30.4.	морковь	70
30.5.	лук репчатый	60
30.6.	огурцы, помидоры, коренья	90
30.7.	зелень	5
30.8.	консервы овощные натуральные (зеленый)	50
31.	консервированная, фасоль, оливки, маслины	
32.	Соки плодовые и ягодные (миллилитров)	200
32.1.	в том числе лимон	10
33.	Фрукты свежие	400
33.	Фрукты сушеные	20
34.	Поливитаминовый препарат (драже)	1

Примечание. При организации питания учащихся суворовских военных училищ МВД России, имеющих дефицит массы тела (пониженное питание), а также рост 190 сантиметров и выше, по заключению врачебной комиссии на основании приказа начальника суворовского военного училища МВД России дополнительно выдается на одного человека в сутки: крупа разная - 60 граммов, мясо - 50 граммов, рыба потрошенная без головы - 60 граммов, масло коровье - 15 граммов, молоко коровье - 200 миллилитров, сахар - 20 граммов, соки плодовые и ягодные - 50 миллилитров.

Приложение N 3

Согласовано

с Военно-промышленной комиссией

при Правительстве Российской Федерации

письмом от 26.11.2009 N 5588п-П46ВПК

Н О Р М Ы

замены одних продуктов другими

при организации продовольственного обеспечения лиц,

находящихся на снабжении

1.	Общие замены	Количество (граммов)		
N п/п	Наименование продукта заменяемого продукта	продукта заменителя		
	1	2	3	4
1.	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки 1 сорта	100	заменять:	1.
1.1.	сухарями из ржаной обойной	60	муки, пшеничной муки	
	обойной и муки 2 сорта		или мукой	

ржаной | - | 40 | | | и мукой пшеничной 1 сорта | - | 30 | | | и дрожжами хлебопекарными | - | 1 | | |
прессованными				-----	-----	-----	-----		1.3.	или хлебцами хрустящими	-				
80		-----	-----	-----	-----		1.4.	или хлебом пшеничным из муки 2	-	95					
сорта				-----	-----	-----	-----		1.5.	или хлебом из ржаной муки	-	105		-----	
-----	-----	-----	-----		1.6.	или хлебом пшеничным из муки 1	-	90			сорта				-----
-----	-----	-----	-----		1.7.	или хлебцами (галетами)	-	60			армейскими из				
пшеничной муки				обойной или муки 2 сорта				-----	-----	-----	-----				
1.8.	или хлебцами (галетами)	-	59			армейскими из пшеничной муки 1				сорта				-----	-----
-----	-----	-----	-----		1.9.	или хлебом длительного	-	100			хранения из ржаной и				
пшеничной				муки 1 сорта, консервированным				спиртом или теплом				-----	-----		
-----	-----	-----	-----		1.10.	или хлебом (батонами)	-	90			длительного хранения из муки				
пшеничной 1 сорта,				консервированным спиртом или				теплом				-----	-----		
-----	-----	-----	-----		1.11.	или мукой пшеничной 1 сорта	-	67			и дрожжами хлебопекарными	-	1		
	прессованными				-----	-----	-----	-----		2.	Хлеб пшеничный из муки 1				
сорта	100	-			заменять:				-----	-----	-----	-----		2.1.	сухарями из
пшеничной муки 1	-	65			сорта			-----	-----	-----	-----		2.2.	или мукой	
пшеничной 1 сорта	-	75			и дрожжами хлебопекарными	-	1			прессованными				-----	-----
-----	-----	-----	-----		2.3.	или галетами простыми из муки	-	65			пшеничной 1 сорта				-----
-----	-----	-----	-----		2.4.	или мукой пшеничной высшего	-	65			сорта				и
дрожжами хлебопекарными	-	1			прессованными				-----	-----	-----	-----			
2.5.	или вафлями	-	55		-----	-----	-----	-----		2.6.	или печеньем	-	65		-----
-----	-----	-----	-----		2.7.	или батонem из пшеничной муки	-	95			1 сорта				-----
-----	-----	-----	-----		2.8.	или хлебом (батонem) из	-	85			пшеничной муки				
высшего сорта				-----	-----	-----	-----		2.9.	или хлебцами (галетами)	-	65			
	армейскими из пшеничной муки				1 сорта				-----	-----	-----	-----			
2.10.	или хлебцами армейскими из	-	55			пшеничной муки высшего сорта				-----	-----				
-----	-----	-----	-----		2.11.	или хлебом (батонem)	-	100			длительного хранения из				
пшеничной муки 1 сорта,				консервированным спиртом или				теплом				-----	-----		
-----	-----	-----	-----		2.12.	или бараночными изделиями	-	65			(сушками)				-----
-----	-----	-----	-----		3.	Муку пшеничную 1 сорта	100	-			заменять:				-----
-----	-----	-----	-----		3.1.	крупой разной, бобовыми и	-	100			макаронными изделиями высшего				
			сорта				-----	-----	-----	-----		3.2.	или мукой пшеничной высшего	-	
87			сорта				-----	-----	-----	-----		4.	Крупу разную, бобовые	100	-
заменять:				-----	-----	-----	-----		4.1.	крупами, не требующими варки	-				
100		-----	-----	-----	-----		4.2.	или макаронными изделиями	-	100					
высшего сорта				-----	-----	-----	-----		4.3.	или концентратами					
крупяными,	-	100			крупноовощными и овощными 1 и				2 блюд				-----	-----	
-----	-----	-----	-----		4.4.	или мукой пшеничной 1 сорта	-	100		-----	-----	-----	-----		
-----	-----	-----	-----		4.5.	или овощами свежими,	-	500			квашеными и солеными				-----
-----	-----	-----	-----		4.6.	или картофелем и овощами	100			сушеными, картофельным пюре				сухим	
		-----	-----	-----	-----		4.7.	или картофелем и овощами	-	100					
сублимационной сушки				-----	-----	-----	-----		4.8.	или консервами					
овощными	-	500			натуральными, маринованными и				пастеризованными (включая						
заливку)				-----	-----	-----	-----		4.9.	или консервами овощными	-	375			
первых обеденных блюд без				мяса				-----	-----	-----	-----		4.10.	или	
консервами овощными	-	250			заправочными				-----	-----	-----	-----			
4.11.	или консервами овощными	375			закусочными				-----	-----	-----	-----			
-----	-----	-----	-----		4.12.	или гарнирами крупноовощными:	-			-----	-----	-----	-----		4.12.1.

Скачано на сайте «Законы РФ» — <https://actrf.ru> Стр. 18 из 40

-----|-----|-----| 9.2. |или рыбой всех видов и | - 130 | | |семейств с головой
независимо | | | |от состояния разделки | | |-----|-----|-----|-----| 9.3. |или
рыбой копченой и вяленой | - 75 | | |(в том числе воблой) | | |-----|-----|-----|-----|
---| 9.4. |или рыбным филе | - 70 | |-----|-----|-----|-----| 9.5. |или рыбой
сушеной | - 30 | |-----|-----|-----|-----| 9.6. |или сельдью соленой без головы| -
85 | | |независимо от состояния | | | |разделки | | |-----|-----|-----|-----| 9.7.
|или консервами рыбными разными| - 80 | |-----|-----|-----|-----| 9.8. |или
фаршем рыбным натуральным | - 70 | |-----|-----|-----|-----| 10. |Масло
коровье |100 | - | |заменять: | | |-----|-----|-----|-----| 10.1. |маслом
консервным | - 100 | | |стерилизованным | | |-----|-----|-----|-----| 10.2 |или
концентратом масла сухого | - 70 | |-----|-----|-----|-----| 11. |Молоко коровье
|100 | - | |заменять: | | |-----|-----|-----|-----| 11.1. |молоком цельным сухим,
сухой | - 15 | | |простоквашей | | |-----|-----|-----|-----| 11.2. |или молоком
цельным сгущенным | - 20 | | |с сахаром | | |-----|-----|-----|-----| 11.3. |или
молоком сгущенным | - 30 | | |стерилизованным без сахара | | |-----|-----|-----|-----|
-----| 11.4. |или кофе натуральным, или | - 20 | | |какао со сгущенным молоком и | | | |сахаром | | |
-----|-----|-----|-----| 11.5. |или напитком молочным сухим | - 15 | | |(молоком
быстрорастворимым) | | |-----|-----|-----|-----| 11.6. |или кисломолочными
продуктами | - 100 | | |(кефиром, простоквашей, | | | |ацидофилином, ряженкой) | | |-----|-----|
-----|-----|-----|-----| 11.7. |или сливками | - 20 | |-----|-----|-----|-----|
11.8. |или сметаной | - 20 | |-----|-----|-----|-----| 11.9. |или сметаной сухой | -
10 | |-----|-----|-----|-----| 11.10. |или творогом | - 30 | |-----|-----|
-----|-----|-----|-----| 11.11. |или маслом коровьим | - 10 | |-----|-----|-----|-----|
-| 11.12. |или маслом коровьим топленным | - 10 | |-----|-----|-----|-----| 11.13.
|или сыром сычужным твердым | - 10 | |-----|-----|-----|-----| 11.14. |или
сыром плавленным (в том | - 15 | | |числе стерилизованным) | | |-----|-----|-----|-----|
-----| 11.15. |или яйцом куриным (штук) | - 0,5 | |-----|-----|-----|-----| 11.16.
|или сливками сгущенными с | - 20 | | |сахаром | | |-----|-----|-----|-----|
11.17. |или брынзой | - 24 | |-----|-----|-----|-----| 11.18. |или рыбой (в
охлажденном, | - 60 | | |мороженом и соленом виде) | | | |потрошенной без головы | | |-----|-----|
-----|-----|-----|-----| 11.19. |или концентратом | - | | |лечебно-профилактического | | | |
|напитка "Леовит", "При вредных| | | |условиях труда" | | |-----|-----|-----|-----|
-| 11.19.1. |на основе киселя | - 4 | |-----|-----|-----|-----| 11.19.2. |на основе
компота | - 3,6 | |-----|-----|-----|-----| 12. |Яйцо куриное (штук) | | | |
|заменять: | 1 | - | |-----|-----|-----|-----| 12.1. |порошком яичным | - 15 | |-----|
-----|-----|-----|-----| 12.2. |или меланжем яичным | - 50 | |-----|-----|
|-----|-----| 13. |Сахар |100 | - | |заменять: | | |-----|-----|-----|-----|
13.1. |карамелью леденцовой | - 50 | |-----|-----|-----|-----| 13.2. |или
вареньем, джемом, | - 140 | | |повидлом | | |-----|-----|-----|-----| 13.3. |или
мармеладом | - 130 | |-----|-----|-----|-----| 13.4. |или печеньем | - 100 | |-----|
|-----|-----|-----|-----| 13.5. |или вафлями | - 85 | |-----|-----|-----|-----|
|-----| 13.6. |или халвой | - 120 | |-----|-----|-----|-----| 13.7. |или пастилой
| - 120 | |-----|-----|-----|-----| 14. |Шоколад |100 | - | |заменять: | | |-----|
-----|-----|-----|-----| 14.1. |какао-порошком | - 150 | |-----|-----|-----|-----|
-|-----| 14.2. |или кофе натуральным или | - 200 | | |какао со сгущенным молоком и | | | |сахаром |
| | |-----|-----|-----|-----| 14.3. |или медом | - 165 | |-----|-----|
|-----|-----| 14.4. |или сладкой плиткой | - 160 | |-----|-----|-----|-----|
14.5. |или халвой | - 150 | |-----|-----|-----|-----| 14.6. |или драже

шоколадным | - | 100 | | -----|-----|-----|-----| | 15. |Томатную пасту |100 | - | |
|заменять: | | | |-----|-----|-----|-----| | 15.1. |томат-пюре | - |200 | |-----|-----|
-----|-----|-----| | 15.2. |или соусами томатными, | - |100 | | |соусами деликатесными | | |
|остро-кислыми | | | |-----|-----|-----|-----| | 15.3. |или порошком томатным | - |35
| |-----|-----|-----|-----| | 15.4. |или соком томатным, | - |500 | | |помидорами
свежими | | | |-----|-----|-----|-----| | 15.5. |или концентратом кетчупа | - |15 | |---
----|-----|-----|-----|-----| | 16. |Фрукты свежие |100 | - | | |заменять: | | | |-----|-----|
-----|-----|-----| | 16.1. |ягодами свежими | - |100 | |-----|-----|-----|-----| |
-----| | 16.2. |или апельсинами, мандаринами, | - |100 | | |бананами | | | |-----|-----|-----|-----|
-----|-----| | 16.3. |или арбузом | - |300 | |-----|-----|-----|-----| | 16.4. |или
дыней | - |200 | |-----|-----|-----|-----| | 16.5. |или фруктами сушеными (изюм, | -
|10 | | |курага, чернослив) | | | |-----|-----|-----|-----| | 16.6. |или фруктами и
ягодами | - |10 | | |сублимационной сушки | | | |-----|-----|-----|-----| | 16.7. |или
компотом консервированным | - |50 | |-----|-----|-----|-----|-----| | 16.8. |или соками
плодовыми и | - |100 | | |ягодными натуральными | | | |-----|-----|-----|-----|
| 16.9. |или соками концентрированными | - |20 | | |плодовыми и ягодными с | | | |содержанием сухих
веществ не | | | |менее 50% | | | |-----|-----|-----|-----| | 16.10. |или соком
сублимационной | - |20 | | |сушки | | | |-----|-----|-----|-----| | 16.11. |или
напитком фруктовым | - |130 | |-----|-----|-----|-----| | 16.12. |или экстрактами
плодовыми и | - |10 | | |ягодными | | | |-----|-----|-----|-----| | 16.13. |или
вареньем, джемом, | - |20 | | |повидлом | | | |-----|-----|-----|-----| | 16.14. |или
концентратом для напитка | - |15 | |-----|-----|-----|-----| | 16.15. |или
консервами фруктовыми | - |50 | | |пастеризованными | | | |-----|-----|-----|-----|
| 17. |Соки плодовые и ягодные |100 | - | | |натуральные | | | |заменять: | | | |-----|-----|
|-----|-----| | 17.1. |соком томатным, овощным | - |150 | |-----|-----|-----|-----|
---| | 17.2. |или сухой питательной смесью | - |20 | |-----|-----|-----|-----| | 17.3.
|или напитком фруктовым | - |130 | |-----|-----|-----|-----| | 18. |Фрукты сушеные
(изюм, курага, |100 | - | | |чернослив) | | | |заменять: | | | |-----|-----|-----|-----|
| 18.1. |сахаром | - |75 | | |и чаем | - |5 | |-----|-----|-----|-----| | 18.2. |или
фруктовой палочкой типа | - |80 | | |"Чернослив с орехами" | | | |-----|-----|-----|-----|
-----| 18.3. |или смесью для компотов (из | - |100 |
|4-6 наименований) | | | |-----|-----|-----|-----| | 18.4. |или соками плодовыми и
| - |1000 | | |ягодными натуральными | | | |-----|-----|-----|-----| | 19. |Кофе
натуральный растворимый |100 | - | | |заменять: | | | |-----|-----|-----|-----| | 19.1.
|кофе натуральным | - |250 | |-----|-----|-----|-----| | 19.2. |или кофейным
напитком | - |500 | |-----|-----|-----|-----| | 19.3. |или какао-порошком | - |250 | |---
----|-----|-----|-----| | 19.4. |или чаем черным байховым | - |67 | |-----|-----|
-----|-----|-----| | 20. |Чай черный байховый | | | |заменять: |100 | - | |-----|-----|
-----|-----|-----| | 20.1. |чаем растворимым | - |80 | |-----|-----|-----|-----|
| 21. |Чай растворимый с сахаром |16 | - | | |заменять: | | | |-----|-----|-----|-----|
| 21.1. |сахаром | - |15 | | |и чаем | - |1 | |-----|-----|-----|-----| | 22. |Горчичный
порошок |100 | - | | |заменять: | | | |-----|-----|-----|-----| | 22.1. |горчицей
готовой | - |250 | |-----|-----|-----|-----| | 22.2. |или хреном столовым готовым | -
|250 | |-----|-----|-----|-----| | 22.3. |или перцем | - |30 | |-----|-----|
---|-----|-----| | 22.4. |или лавровым листом | - |20 | |-----|-----|-----|-----|
| 22.5. |или концентратом горчицы | - |80 | |-----|-----|-----|-----| | 23. |Крахмал
картофельный |100 | - | | |заменять: | | | |-----|-----|-----|-----| | 23.1.
|картофелем свежим | - |500 | |-----|-----|-----|-----| | 24. |Спижки

|текстурированной соевой | | | | |муки | | | | |-----|-----|-----| |9.3. |или сыром типа
 "Тофу" | - |170 | | |-----|-----|-----|-----|-----| |10. |Мясо птицы |100 | - |для больных с |
 | |заменять: | | |болезнями: | | |-----|-----|-----|-----|-----|системы | |10.1. |мукой соевой | - |40
 |кровообращения; | | |обезжиренной с лецитином| | |органов | |-----|-----|-----|-----|-----
 |пищеварения; | |10.2. |или полуфабрикатами из | - |40 |эндокринной | | |текстурированной соевой | |
 |системы, | | |муки | | |расстройства | |-----|-----|-----|-----|питания | |11. |Рыбу (в
 охлажденном, |100 | - |и нарушения | | |мороженом и соленом | | |обмена веществ | | |виде)
 потрошеную без | | | | |головы | | | | |заменять: | | | | |-----|-----|-----|-----| | |11.1. |мукой
 соевой | - |25 | | | |обезжиренной с лецитином| | | | |-----|-----|-----|-----| | |11.2. |или
 полуфабрикатами из | - |25 | | | |текстурированной соевой | | | | |муки | | | | |-----|-----|-----|-----|
 |-----| | |11.3. |или сыром типа "Тофу" | - |120 | | |-----|-----|-----|-----|-----| | |12. |Творог |100 | - |
 | | |заменять: | | | | |-----|-----|-----|-----| | |12.1. |мукой соевой | - |40 | | |обезжиренной с
 лецитином| | | | |-----|-----|-----|-----| | |13. |Яйцо куриное (штук) |1 | - | | |заменять: | | | |
 |-----|-----|-----|-----| | |13.1. |мукой соевой | - |15 | | |обезжиренной с лецитином| | | |-----
 |-----|-----|-----|-----| | |13.2. |или сыром типа "Тофу" | - |40 | | |-----|-----|-----|-----|
 |-----| | |14. |Масло растительное |100 | - |для всех | | |заменять: | | | |категорий | |-----|-----|-----
 |-----|-----|-----|больных | |14.1. |маслом коровьим | - |67 | | |-----|-----|-----|-----| | |15.
 |Молоко коровье |100 | - | | |заменять: | | | | |-----|-----|-----|-----| | |15.1 |сыром типа
 "Тофу" | - |35 | | |-----|-----|-----|-----|-----| | |16. |Все продукты лечебного | | | |
 |пайка | | | | |заменять: | | | | |-----|-----|-----|-----|-----| | |16.1. |соками плодовыми и
 | - |250 |для больных, | | |ягодными натуральными | | | | |нуждающихся | | |-----|-----|-----|-----| |
 |диете N 0 | | |и крахмалом картофельным| - |10 | | |-----|-----|-----|-----| | |и чаем | - |2 | | |-----
 |-----|-----|-----| | |и сахаром | - |70 | | |-----|-----|-----|-----| | |и фруктами
 сушеными | - |20 | | |-----|-----|-----|-----|-----| | |и маслом коровьим | - |5 | | |-----|-----|-----|
 |-----|-----|-----|-----| | |16.2. |соками плодовыми и | - |200 |для больных, | | |ягодными натуральными | |
 |нуждающихся | | |-----|-----|-----|-----|-----| | |и крахмалом картофельным| - |10 | | |-----
 |-----|-----|-----| | |и чаем | - |2 | | |-----|-----|-----|-----| | |и сахаром | - |50 | | |-----
 |-----|-----|-----| | |и фруктами сушеными | - |80 | | |-----|-----|-----|-----| | |и
 крупой разной, | - |120 | | |бобовыми | | | | |-----|-----|-----|-----| | |и вареньем | - |30 | | |-----
 |-----|-----|-----| | |и хлебом пшеничным из | - |100 | | |муки 1 сорта | | | |-----|-----|-----
 |-----|-----|-----|-----| | |16.3. |соками плодовыми и | - |200 |для больных, | | |ягодными
 натуральными | | |нуждающихся | | | | |в диете N 0в | | |-----|-----|-----|-----| | |и крахмалом
 картофельным| - |10 | | |-----|-----|-----|-----|-----| | |и чаем | - |2 | | |-----|-----|-----|
 | | |и сахаром | - |70 | | |-----|-----|-----|-----|-----| | |и фруктами сушеными | - |20 | | |-----
 |-----|-----|-----| | |и крупой разной, | - |40 | | |бобовыми | | | | |-----|-----|-----|-----| | |и
 молоком коровьим | - |100 | | |-----|-----|-----|-----|-----| | |и яйцом куриным (штук) | - |1 | | |-----
 |-----|-----|-----| | |и маслом коровьим | - |5 | | |-----|-----|-----|-----|-----| | |и картофелем
 | - |100 | | |-----|-----|-----|-----|-----| | |и морковью | - |100 | | |-----|-----|-----|-----| | |и
 свеклой | - |100 | | |-----|-----|-----|-----|-----| | |и яблоками свежими | - |300 | | |-----|-----|-----|
 |-----|-----| | |и вареньем | - |30 | | |-----|-----|-----|-----|-----| | |и хлебом пшеничным из | - |200 |
 | | |муки 1 сорта | | | |-----|-----|-----|-----|-----| | |16.4. |сухими питательными | - |660
 |для | | |смесями типа "Реалакт", | | |энтерального | | |"Нутрио", "Нутризон" | | |и зондового | |-----|-----
 |-----|-----|-----|-----|-----|питания | |16.5. |жидкими питательными | - |1500| | |смесями | | | |-----|-----
 |-----|-----|-----|-----|-----| |17. |Хлеб из пшеничной муки 1|350 | - |для больных, | | |сорта | |
 |страдающих | | | |сахарным | | |-----|-----|-----|-----|-----|диабетом | | |и крупу разную,
 бобовые, |120 | - | |макаронные изделия | | | |высшего сорта | | | |-----|-----|-----|-----| | |
 |и муку пшеничную 1 сорта|20 | - | | |-----|-----|-----|-----|-----| | |и сахар |70 | - | | |-----|-----
 |-----|-----| | |и варенье |5 | - | |заменять: | | | | |-----|-----|-----|-----| | |17.1. |мясом | -

|120 || |-----|-----|-----|-----| |17.2.|или яйцом куриным (штук)|- |1 || |-----|-----|-----|-----| || и творогом |- |90 || |-----|-----|-----|-----| || и рыбой потрошеной без |- |180 || | |головы || | |-----|-----|-----|-----| |18. |Сахар |100 |- | | |заменять: || | |-----|-----|-----|-----| |18.1.|ксилитом пищевым |- |40 || |-----|-----|-----|-----| |18.2.|или сорбитом |- |40 || |-----|-----|-----|-----| |19. |Хлеб из смеси ржаной и |100 |- |для больных в || |пшеничной муки 1 сорта || |возрасте до || || |14 лет || |-----|-----|-----|-----|---| || |и хлеб пшеничный из муки|200 |- || |1 сорта || || |-----|-----|-----|-----| || и макаронные изделия |70 |- || |высшего сорта, крупу || || |разную || || |-----|-----|-----|-----|---| || |и картофель, овощи |300 |- || |-----|-----|-----|-----| || и кофе натуральный |0,5 |- || |растворимый || || |заменять: || || |-----|-----|-----|-----| |19.1.|молоком коровьим |- |100 || |-----|-----|-----|-----| || и творогом |- |50 || |-----|-----|-----|-----| || и соками плодовыми |- |100 || |ягодными натуральными || || |-----|-----|-----|-----|-----| |20. |Специальный продукт типа|100 |- |для всех || |"Аскет" или его || |категорий || |эквивалент || |больных, || |заменять: || |имеющих || || |дефицит || |-----|-----|-----|-----|массы тела, | |20.1.|яйцом куриным (штук) |- |1 |а также |-----|-----|-----|-----|рост 190 см || |и сыром сычужным твердым|- |30 |и выше |-----|-----|-----|-----| || и творогом |- |50 || |-----|-----|-----|-----| || и сахаром |- |30 || |-----|-----|-----|-----| |21. |Специальный продукт типа|100 |- || |"Апогей" или его || || |эквивалент || || |заменять: || || |-----|-----|-----|-----| |21.1.|яйцом куриным (штук) |- |1 || |-----|-----|-----|-----| || и сыром сычужным твердым|- |15 || |-----|-----|-----|-----| || и сахаром |- |25 || |-----|-----|-----|-----|---|-----|-----|-----| |22. |Кисель (концентрат) |100 |- |для больных || |лечебно-профилактический || |туберкулезом, || |типа "Тонизирующий", || |пневмокониозом || |"Леовит", || |и всех || |"Общеукрепляющий" || |категорий || |заменять: || |больных, || |-----|-----|-----|-----|---|имеющих | |22.1.|концентратом для |- |125 |дефицит массы || |напитков || |тела, а также |-----|-----|-----|-----|рост 190 см | |22.2.|или концентратом киселя |- |150 |и выше || |на плодовых и ягодных || || |экстрактах || || |-----|-----|-----|-----| |23. |Специальный продукт типа|100 |- |для больных || |"Нутриэн Фтизио плюс" || |туберкулезом, || |или его эквивалент || |пневмокониозом || |заменять: || || |-----|-----|-----|-----| |23.1.|специальным продуктом |- |100 || |"Нутриэн Фтизио" || || |-----|-----|-----|-----| |23.2.|или молоком коровьим |- |400 || |-----|-----|-----|-----| || и яйцом куриным (штук) |- |1 || |-----|-----|-----|-----| || и сахаром |- |30 || |-----|-----|-----|-----| |24. |Специальный продукт типа|100 |- || |"Динамика" или его || || |эквивалент || || |заменять: || || |-----|-----|-----|-----| |24.1.|яйцом куриным (штук) |- |1 || |-----|-----|-----|-----| || и сыром сычужным твердым|- |25 || |-----|-----|-----|-----| || и сахаром |- |30 || |-----|-----|-----|-----|---| |25. |Концентрат растительный |30 |- || |"Вектор" или его || || |эквивалент || || |заменять: || || |-----|-----|-----|-----| |25.1.|концентратом для напитка|- |25 || |-----|-----|-----|-----|---|-----|-----| |25.2.|или концентратом киселя |30 || |на плодовых и ягодных || || |экстрактах || || |-----|-----|-----|-----| |26. |Кисель (концентрат) |100 |- || |"Леовит" или его || || |эквивалент || || |заменять: || || |-----|-----|-----|-----| |26.1.|фруктами сублимационной |- |100 || |сушки || || |-----|-----|-----|-----| |26.2.|или фруктами сушеными |- |100 || |-----|-----|-----|-----| |27. |Молоко коровье |100 |- |для всех || |-----|-----|-----|-----| || и сметану |30 |- |больных || |-----|-----|-----|-----| || и творог |30 |- || |заменять: || || |-----|-----|-----|-----| |27.1.|сырком творожным |- |90 || |глазированным с массовой || || |долей жира не менее 23% || || |-----|-----|-----|-----| |27.2.|или йогуртом молочным с |- |125 || |массовой долей жира не || || |менее 2,5% || || |-----|-----|-----|-----| |28. |Сахар |25 |- || |-----|-----|-----|-----| || и масло коровье |5 |- || |-----|-----|-----|-----| || и молоко коровье |200 |- || |-----|-----|-----|-----| || и

сметану |15 | - | | | |-----|-----|-----| | | и варенье |5 | - | | | |заменять: | | | |-----|-----|-----| | | |28.1. |специальным сухим | - |100 | | | |продуктом типа "Нутриэн | | | | |Остео" | | | | |-----|-----|-----|-----|-----|-----|

Разрешается прямая замена, другие замены запрещены.

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

3. Замены продуктов, производимые в особых случаях по

согласованию с Департаментом тыла МВД России |-----|-----|-----| | N | |
Количество (граммов) | | п/п | |-----|-----| | | Наименование продукта |заменяемого|продукта- | | |
|продукта |заменителя | |-----|-----|-----|-----| | 1 | 2 | 3 | 4 | |-----|-----|
-----|-----|-----| 1. |Хлеб пшеничный из муки 1 |100 | - | | |сорта | | | |заменять: | | | |-----|-----|
-----|-----|-----| 1.1. |мелкоштучными хлебобулочными | - |90 | | |изделиями из
пшеничной муки 1 | | | |сорта | | | |-----|-----|-----|-----| 1.2. |или
кондитерскими изделиями | - |60 | | |(кексы, пряники) | | | |-----|-----|-----|-----|
1.3. |или печеньем | - |65 | |-----|-----|-----|-----| 1.4. |или вафлями | - |55 | |-----|
---|-----|-----|-----| 2. |Хлеб из смеси ржаной и |100 | - | | |пшеничной муки 1
сорта | | | |заменять: | | | |-----|-----|-----|-----| 2.1. |салом-шпик | - |20 | |-----|
-|-----|-----|-----| 2.2. |или сыром сычужным твердым | - |10 | |-----|-----|
-----|-----|-----| 2.3. |или мукой пшеничной высшего | - |58 | | |сорта | | | |и дрожжами
хлебопекарными | - |1 | | |прессованными | | | |-----|-----|-----|-----| 2.4. |или
печеньем | - |58 | |-----|-----|-----|-----| 2.5. |или вафлями | - |50 | |-----|-----|
-----|-----|-----| 2.6. |или маслом коровьим | - |10 | |-----|-----|-----|-----|
|-----| 2.7. |или молоком коровьим | - |100 | |-----|-----|-----|-----| 2.8. |или
карамелью | - |20 | |-----|-----|-----|-----| 2.9. |или кондитерскими изделиями | -
|54 | | |(кексы, пряники и другие) | | | |-----|-----|-----|-----| 2.10. |или
фруктами свежими | - |90 | |-----|-----|-----|-----| 3. |Муку пшеничную 1 сорта
|100 | - | | |заменять: | | | |-----|-----|-----|-----| 3.1. |мукой картофельной | -
100		-----	-----	-----	-----	4.	Картофель и овощи свежие	100	-			
заменять:				-----	-----	-----	-----	4.1.	картофелем и овощами	-	70	
полуфабрикатами очищенными				натуральными				-----	-----	-----	-----	
4.2.	или консервами бобовыми,	-	40			кукурузными натуральными				(включая заливку, соус)		
	-----	-----	-----	-----	4.3.	или баклажанами	-	50		-----	-----	
----	-----	-----	5.	Овощи свежие	100	-			заменять:			
-----	5.1.	соусами томатными	-	20		-----	-----	-----	-----	6.	Мясо	
(говядину, свинину,	100	-			баранину)				заменять:			
----	6.1.	филе куриным	-	75		-----	-----	-----	-----	6.2.	или бедром	
куриным	-	100		-----	-----	-----	-----	7.	Хлеб пшеничный из муки 1 сорта			
150	-			-----	-----	-----	-----		и мясо	100	-	
--		и картофель свежий	350	-			-----	-----	-----	-----		и лук репчатый
заменять:				-----	-----	-----	-----	7.1.	пельменями (в состав продукции	-		
250			должны входить мясо говядина не				менее 44%, мясо свинина не				менее 36%, мука	
высшего сорта,				порошок яичный. В состав				пельменей должно входить не				более 50%
теста и не менее 50%				мяса)				-----	-----	-----	-----	8.
коровье	150	-			заменять:				-----	-----	-----	-----
творожным глазированным	-	90			с массовой долей жира не менее				2,5%			
-----	-----	-----	8.2.	или йогуртом молочным с	-	125			массовой долей жира не менее			
			2,5%				-----	-----	-----	-----	9.	Масло коровье

|-----|-----|-----|-----| 9.1. |салом-шпик |- |150 | |-----|-----|-----|-----|
 -----|-----| |10. |Масло растительное |100 |- | |заменять: | | |-----|-----|-----|-----|
 -----| |10.1. |маргарином |- |100 | |-----|-----|-----|-----| |10.2. |или жиром-сырцом |- |130 | |-----|-----|-----|-----| |10.3. |или маслом коровьим топленным |- |50 | |-----|-----|-----|-----| |10.4. |или салом-шпик |- |100 | |-----|-----|-----|-----|
 -----|-----|-----| |11. |Томатную пасту |100 |- | |заменять: | | |-----|-----|-----|-----|
 -----|-----| |11.1. |луком репчатым |- |250 | |-----|-----|-----|-----| |11.2. |или морковью |- |350 | |-----|-----|-----|-----| |12. |Соки плодовые и ягодные |100 |- | |натуральные | | | |заменять: | | |-----|-----|-----|-----| |12.1. |овощами свежими, квашеными и |- |200 | |солеными | | |-----|-----|-----|-----| |12.2. |или консервами овощными |- |50 | |закусочными | | |-----|-----|-----|-----| |12.3. |или молоком коровьим |- |100 | |-----|-----|-----|-----| |13. |Желатин пищевой |100 |- | |заменять: | | |-----|-----|-----|-----| |13.1. |горчичным порошком |- |180 | |-----|-----|-----|-----| |13.2. |или сыром сычужным твердым |- |100 | |-----|-----|-----|-----| |13.3. |или соками плодовыми и ягодными |- |100 | |натуральными | | |-----|-----|-----|-----| |13.4. |или фруктами свежими |- |100 | |-----|-----|-----|-----| |13.5. |или фруктами сушеными |- |10 | |-----|-----|-----|-----|
 -----|-----|-----| |14. |Горчичный порошок |100 |- | |заменять: | | |-----|-----|-----|-----|
 -----|-----|-----| |14.1. |концентратом пищевым (сухим) |- |80 | |"Горчица русская" | | |-----|-----|-----|-----| |14.2. |или пастой томатной |- |100 | |-----|-----|-----|-----| |14.3. |или маслом растительным |- |100 | |-----|-----|-----|-----| |14.4. |или мукой пшеничной 1 сорта |- |50 | |-----|-----|-----|-----| |14.5. |или уксусом |- |100 | |-----|-----|-----|-----| |14.6. |или перцем |- |30 | |-----|-----|-----|-----|
 -----|-----|-----| |15. |Муку пшеничную 1 сорта |75 |- | |-----|-----|-----|-----|
 -----|-----| |и дрожжи прессованные |1 |- | |-----|-----|-----|-----| |и соль |1 |- | |-----|-----|-----|-----| |и сахар |7 |- | |-----|-----|-----|-----| |и масло коровье |5 |- | |-----|-----|-----|-----| |и яйцо, штук |0,2 |- | |заменять: | | |-----|-----|-----|-----| |15.1. |булочкой сдобной из пшеничной |- |100 | |муки 1 сорта | | |-----|-----|-----|-----| |16. |Соус деликатесный (майонез)|100 |- | |заменять: | | |-----|-----|-----|-----| |16.1. |яйцом куриным (штук) |- |0,5 | |-----|-----|-----|-----| |и маслом растительным |- |80 | |-----|-----|-----|-----|
 |17. |Хлеб из муки пшеничной 1 |100 |- | |сорта | | |-----|-----|-----|-----| |или муку пшеничную 1 сорта |75 |- | |-----|-----|-----|-----| |и дрожжи хлебопекарные |1 |- | |прессованные | | | |-----|-----|-----|-----| |и сахар |15 |- | |-----|-----|-----|-----| |и молоко коровье |50 |- | |(миллилитров) | | | |заменять: | | |-----|-----|-----|-----| |17.1. |смесями для приготовления |- |75 | |блинчиков, блинов и оладушек | | | |-----|-----|-----|-----| |17.2. |или сухой смесью для |- |75 | |приготовления теста | | | |-----|-----|-----|-----| |17.3. |или сухой смесью для |- |75 | |приготовления кексов | | | |-----|-----|-----|-----|

4. Замены

быстрозамороженных блюд и блюд сублимационной сушки |-----|-----|-----|-----|
 ---| N |Наименование продукта |Количество продуктов, подлежащих |п/п | |удержанию за одну порцию блюда | | |(граммов) | | |-----|-----|-----|-----| |мясо |крупы, |масло коровье | | |мука и | | | |овощи в | | | |пересчете | | | |на крупы | | |-----|-----|-----|-----| |1. Быстрозамороженные блюда | |-----|-----|-----|-----| |1.1. |Салаты овощные |- |20 |5 | |-----|-----|-----|-----| |1.2. |Первые блюда без мяса |- |55 |5 | |-----|-----|-----|-----| |1.3. |Первые блюда с мясом |50 |55 |5 | |-----|-----|-----|-----| |1.4. |Вторые блюда с мясом и |150 |55 |10 | |гарниром | | | |-----|-----|-----|-----| |1.5. |Вторые блюда с мясом |150 |- |5 | |без гарнира | | | |-----|-----|-----|-----|

граммов | (одна банка) | на три | (порции) |
| 6. | Консервы | 100 | 86 | 12,5 | - | - | - |
- | мясорастительные в | ассортиमेंте в
банке | металличе- | ской для | консервов, |
весом нетто | 265, 250 | граммов | ---+-----+----+-----+---+
+-----+---+-----+----+-----+----+ | 7. | Консервы | 100 | 92 | 18 | - | - | - | - | - | - | мясорастительные в | ассортиमेंте в банке | металической для | консервов | N 9, весом | нетто 340 | граммов, с | наименованием "Каша | особая" |
| ---+-----+----+-----+----+-----+---+ | 8. | Консервы | 100 | 86 | 12,5 | - | - | - | - | - | мясорастительные | (мясоовощные) в | ассортиमेंте в банке | металической для | консервов | N 4, весом | нетто 250 | граммов | ---+-----+----+-----+----+-----+---+ | 9. | Консервы на | 120 | - | 5 | - | - | - | - | - | основе | зерна | пшеницы в | банке | металической для | консервов, | весом нетто | 250 граммов | ---+-----+----+-----+----+-----+---+ | 10. | Консервы | 150 | 15 | - | - | - | - | 15 | - | - | мясные | "Печень | по-бирюлевски" в | банке | металической для | консервов, | весом нетто | 250 граммов | ---+-----+----+-----+----+-----+---+ | 11. | Консервы | - | 10 | - | 400 | 15 | - | 20 | 1 | - | молочные | "Запеканка | творожная" в банке | металической для | консервов, | весом нетто | 250 граммов | ---+-----+----+-----+----+-----+---+ | 12. | Концентраты | - | - | - | 15 | - | - | 10 | 100 | десертные | плодоовощные в | пакете, | весом нетто | 60 граммов | ---+-----+----+-----+----+-----+---+ | 13. | Смеси | - | - | - | - | - | - | 700 | питательные | сухие в | пакете, | весом нетто | 140 граммов | ---+-----+----+-----+----+-----+---+ | 14. | Смесью для | - | - | - | 132 | 20 | 384 | - | 2 | - | блинчиков в | пакете, | весом нетто | 400 граммов | ---+-----+----+-----+----+-----+---+ | 15. | Сухая | - | - | - | 45 | - | - | 2 | - | яичная | смесь для | омлетов, | весом нетто | 30 граммов | ---+-----+----+-----+----+-----+---+ | 16. | Вторые | 163 | 126 | 20 | - | - | - | - | обеды́нные | блюда в | банке | металической для | консервов | N 12, | весом нетто | 525 граммов | (с | содержанием | животного | белка из | мяса | говядины не | менее 5,8%, | свинины не | менее 4 | (4,4%) | ---+-----+----+-----+----+-----+---+ | 17. | Вторые | 146 | 113 | 18 | - | - | - | - | обеды́нные | блюда в | банке | металической для | консервов | N 63, весом | нетто 470 | граммов (с | содержанием | животного | белка из | мяса | говядины не | менее 5,8%, | свинины не | менее | (4,4%) | ---+-----+----+-----+----+-----+---+ | 18. | Каша | - | 45 | - | 150 | 15 | - | - | 5 | - | "Гурьевская", | весом | нетто 100 | граммов | ---+-----+----+-----+----+-----+---+ | 19. | Концентрат | - | 40 | 5 | 30 | 10 | - | - | - | пищевой | брикетированный | (бисквит),

--+-----| 1.4. |или вафлями |- 72 | |-----+-----+-----+-----| 2. |Консервы мясорастительные |250 |- | |заменить: | | |-----+-----+-----+-----| 2.1. |консервами рыбными и |- 100 | | |-----+-----+-----+-----| |картофельным пюре сухим |- 60 | |-----+-----+-----+-----| 2.2. |или консервами рыбными |- 250 | |-----+-----+-----+-----| 2.3. |или консервированными |- 250 | | |вторыми обеденными блюдами с | | | |мясом | | |-----+-----+-----+-----| 2.4. |или консервами мясоовощными |- 250 | |-----+-----+-----+-----| 3. |Консервы мясные фаршевые |100 |- | |заменить: | | |-----+-----+-----+-----| 3.1. |паштетом печеночным |- 100 | | |(консервированным) | | |-----+-----+-----+-----| 3.2. |или мясом тепловой сушки |- 40 | |-----+-----+-----+-----| 3.3. |или концентратами первых |- 50 | |блюд с мясом | | |-----+-----+-----+-----| 3.4. |или консервами рыбными |- 100 | |-----+-----+-----+-----| 4. |Консервы овощные закусочные |100 |- | |заменить: | | |-----+-----+-----+-----| 4.1. |консервами рыбными |- 100 | |-----+-----+-----+-----| 4.2. |или вафлями |- 36 | |-----+-----+-----+-----| 5. |Чернослив с орехами |50 |- | |заменить: | | |-----+-----+-----+-----| 5.1. |пастой шоколадно-ореховой |- 50 | |-----+-----+-----+-----| 5.2. |или фруктовой палочкой |- 50 | |-----+-----+-----+-----| 5.3. |или повидлом фруктовым |- 45 | | |(джемом) | | |-----+-----+-----+-----| 5.4. |или концентратом для напитка |- 30 | |-----+-----+-----+-----| 5.5. |или вафлями |- 36 | |-----+-----+-----+-----| 6. |Картофельное пюре сухое |100 |- | |заменить: | | |-----+-----+-----+-----| 6.1. |концентратами вторых |- 100 | | |обеденных блюд без мяса | | | |быстрого приготовления | | |-----+-----+-----+-----| 7. |Молоко цельное сгущенное с |90 |- | |сахаром | | |заменить: | | |-----+-----+-----+-----| 7.1. |сыром плавленым |- 80 | | |консервированным | | |-----+-----+-----+-----| 7.2. |или сметаной сублимационной |- 40 | | |сушки | | |-----+-----+-----+-----| 7.3. |или пастой |- 50 | | |шоколадно-ореховой | | |-----+-----+-----+-----| 7.4. |или мясом тепловой сушки |- 40 | |-----+-----+-----+-----| 8. |Шоколад тугоплавкий |30 |- | |заменить: | | |-----+-----+-----+-----| 8.1. |пастой шоколадно-ореховой |- 50 | |-----+-----+-----+-----| 8.2. |или драже шоколадным |- 30 | |-----+-----+-----+-----| 9. |Повидло фруктовое | | |заменить: |45 |- | |-----+-----+-----+-----| 9.1. |черносливом с орехами |- 50 | |-----+-----+-----+-----| 9.2. |или пастой |- 50 | | |шоколадно-ореховой | | |-----+-----+-----+-----| 10. |Концентрат для напитка |60 |- | |заменить: | | |-----+-----+-----+-----| 10.1. |концентратом для напитка |- 60 | | |типа "Квант" | | |-----+-----+-----+-----| 11. |Чай черный байховый |2 |- | |заменить: | | |-----+-----+-----+-----| 11.1. |кофе натуральным растворимым |- 2 | |-----+-----+-----+-----| 12. |Напиток сухой молочный |30 |- | |заменить: | | |-----+-----+-----+-----| 12.1. |сыром плавленым |- 30 | | |консервированным | | |-----+-----+-----+-----| 12.2. |или сметаной сублимационной |- 30 | | |сушки | | |-----+-----+-----+-----| 13. |Консервы первых обеденных |250 |- | |блюд с мясом | | |заменить: | | |-----+-----+-----+-----| 13.1. |концентратами первых |- 50 | | |обеденных блюд с мясом | | |-----+-----+-----+-----| 14. |Сухую яичную смесь для |50 |- | |омлетов | | |заменить: | | |-----+-----+-----+-----| 14.1. |яйцом куриным (штук) |- 1 | |-----+-----+-----+-----| 15. |Консервы "Паштет печеночный" |100 |- | |и мясные фаршевые | | |заменить: | | |-----+-----+-----+-----| 15.1. |консервами рыбными |- 100 | |-----+-----+-----+-----| 16. |Сыр плавленый |80 |- | |консервированный | | |заменить: | | |-----+-----+-----+-----| 16.1. |черносливом с орехами |- 50 | |

Российской Федерации (далее - сотрудники), имеющие право на обеспечение по Норме N 1 "Общевойсковой 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", в случаях, когда приготовление им горячей пищи из продуктов Общевогойского пайка не представляется возможным.

2. Непрерывное питание индивидуальным рационом питания не должно превышать 7 суток.

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

4. По согласованию с Департаментом тыла МВД России индивидуальный рацион питания может не укомплектовываться разогревателем, спичками, средством обеззараживания воды и вскрывателем консервов.

5. При организации питания в полевых условиях индивидуальным рационом питания в случае невозможности обеспечения питьевой водой из стационарных сетей водоснабжения или ее несоответствия санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам по согласованию с Департаментом тыла МВД России дополнительно выдается 1500 миллилитров бутилированной питьевой воды на одного сотрудника в сутки.

Приложение N 5

Согласовано

с Военно-промышленной комиссией

при Правительстве Российской Федерации

письмом от 26.11.2009 N 5588п-П46ВПК

Рацион питания для мелких команд		N	Количество
на	п/п Наименование продукта одного сотрудника	в сутки (граммов)	
	1. Хлебцы (галеты) армейские из муки	150	пшеничной 1 сорта
	2. Консервы мясорастительные	250	
	3. Консервы мясоовощные	250	
	4. Консервы мясные	100	
	5. Консервы первых обеденных блюд с	250	мясом
	6. Концентраты вторых обеденных	60	блюд без мяса быстрого приготовления
	7. Консервы овощные закусочные	100	
	8. Масло коровье стерилизованное	70	
	9. Сыр плавленный консрвированный	40	
	10. Повидло фруктовое (джем)	45	
	11. Молоко цельное сгущенное с	45	сахаром
	12. Сухая яичная смесь для омлетов	50	
	13. Кофе натуральный растворимый	2	
	14. Чай черный	4	
	15. Сахар	75	
	16. Соль поваренная пищевая	10	
	17. Перец	1	
	18. Поливитамины (штук)	1	
	19. Вскрывать консервов (штук)	1	

Примечания:

1. Рационом питания для мелких команд обеспечиваются сотрудники органов внутренних дел Российской Федерации, имеющие право на обеспечение по Норме N 1 "Общевойсковой 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

3. При организации питания в полевых условиях индивидуальным рационом питания в случае невозможности обеспечения питьевой водой из стационарных сетей водоснабжения или ее несоответствия санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам по согласованию с Департаментом тыла МВД России дополнительно выдается 1500 миллилитров бутилированной питьевой воды на одного сотрудника в сутки.

-----+

3. Концентраты, не требующие варки, брикетированные, изъятые из рационов выживания в порядке освежения, расходуются на текущее обеспечение по соответствующим пайкам вместо муки 1 сорта (грамм за грамм), а изъятые средства обеззараживания индивидуальных запасов воды передаются в медицинскую службу органа внутренних дел для их дальнейшего использования.

1.	Хлебцы (галеты)	50	100	100	100			армейские из муки				
----	-----------------	----	-----	-----	-----	--	--	-------------------	--	--	--	--

|пшеничной 1 сорта | | | | |-----+-----+-----+-----+-----+-----| 2. |Консервы | 250 |250
 | - | | мясорастительные | | | | |или мясоовощные | | | | |-----+-----+-----+-----+-----+-----
 -----| 3. |Консервы мясные | - | - | 250 | |-----+-----+-----+-----+-----+-----| 4. |Консервы
 мясные |100 |100 | - | - | |фаршевые | | | | |-----+-----+-----+-----+-----+-----| 5.
 |Консервы первых | - | - | 250 | - | |обеденных блюд без | | | | |мяса | | | | |-----+-----+-----+-----+-----
 -----+-----+-----+-----| 6. |Консервы овощные | - |100 | - | - | |закусочные | | | | |-----+-----+-----+-----
 --+-----+-----+-----| 7. |Картофельное пюре |60 | - | - | |сухое | | | | |-----+-----+-----+-----
 +-----+-----+-----| 8. |Сметана |50 | - | - | | |сублимационной | | | | |сушки | | | | |-----+-----+-----
 -----+-----+-----+-----+-----| 9. |Масло коровье |30 | - | - | | |консервированное | | | | |-----+-----
 -----+-----+-----+-----+-----| 10. |Драже шоколадное | - |30 |30 | - | |-----+-----+-----+-----
 -+-----+-----+-----| 11. |Кофе натуральный | - |2 | - | - | |растворимый | | | | |-----+-----+-----+-----
 -----+-----+-----+-----| 12. |Чай черный |2 | - |2 |2 | |-----+-----+-----+-----+-----+-----
 ---| 13. |Соки плодовые и |330-400 |330-400 |330-400 |330-400 | |ягодные | | | | |-----+-----+-----+-----
 -----+-----+-----+-----| 14. |Сахар |15 |30 |15 |15 | |-----+-----+-----+-----+-----+-----
 ---| 15. |Соль поваренная |5 |5 |5 |5 | | |пищевая | | | | |-----+-----+-----+-----+-----+-----
 -| 16. |Перец |1 |1 |1 |1 | |-----+-----+-----+-----+-----+-----| 17. |Салфетка |2 |2 |2 |2 | |
 |гигиеническая | | | | | |(дезинфицирующая) | | | | | |(штук) | | | | |-----+-----+-----+-----+-----
 +-----+-----+-----| 18. |Ложка |1 |1 |1 |1 | | |пластмассовая | | | | | |(штук) | | | | |-----+-----+-----+-----
 --+-----+-----+-----| 19. |Вскрывать |1 |1 |1 |1 | | |консервов (штук) | | | | |-----+-----+-----+-----
 -----+-----+-----+-----+-----

Примечания:

1. Бортовым рационом для экипажей самолетов и вертолетов обеспечивается личный состав экипажей самолетов и вертолетов авиации органов внутренних дел Российской Федерации во время полетов.
2. Бортовые рационы в полете расходуются из расчета: на первый прием пищи - через 4 часа после последнего предполетного приема пищи в столовой или на аэродроме, а на последующие приемы пищи - через каждые 4 часа полета.
3. При непрерывных полетах продолжительностью 4-5 часов каждому члену экипажа самолета (вертолета) выдается один бортовой рацион. Экипаж в этом случае с довольствия в столовой не снимается.
4. При полетах (для вертолетов в отрыве от мест постоянной дислокации) продолжительностью свыше 8 часов на личный состав экипажей самолетов и вертолетов, получивший бортовые рационы, продукты по Норме N 2 "Летный 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", на очередные приемы пищи, совпадающие по времени с полетом, в столовую не выписываются и пища для них не готовится.
5. Каждому члену экипажа при полетах продолжительностью до 24 часов выдается 1 штука, а более 24 часов - 2 штуки драже поливитаминного препарата.
6. В целях обеспечения полноценным бортовым питанием членов экипажей самолетов и вертолетов, совершающих длительные полеты, комплектование и выдача бортовых рационов в зависимости от продолжительности полетного времени (в том числе по маршруту) производятся в следующем порядке:
 при полетах через 4 часа после последнего предполетного приема пищи - по одному рациону первого или четвертого варианта;
 при продолжительности полета от 4 до 8 часов - по одному рациону первого и третьего вариантов, при этом из продуктов третьего варианта готовится обед на борту самолета или вертолета, состоящий из первого и второго горячих блюд;

Стр. 34 из 40

письмом от 26.11.2009 N 5588п-П46ВПК

Рацион питания для экипажей самолетов и вертолетов

на запасных аэродромах	-----+-----+-----	N	Количество на	п/п
Наименование продукта одного сотрудника в сутки (граммов)	-----+-----			
	+-----+-----+-----			
	1 2 3			
	-----+-----+-----			
	1. Хлебцы (галеты)			
армейские из муки 250 пшеничной 1 сорта	-----+-----+-----			
	2.			
Консервы первых обеденных блюд без мяса 250	-----+-----+-----			
	3.			
Консервы мясорастительные или 500 мясоовощные	-----+-----+-----			

4. Консервы мясные фаршевые 100	-----+-----+-----			
	5.			
Консервы "Паштет печеночный" 100	-----+-----+-----			
	6. Консервы			
овощные закусочные 100	-----+-----+-----			
	7. Молоко цельное			
сгущенное с сахаром 90	-----+-----+-----			
	8. Напиток молочный			
сухой 30	-----+-----+-----			
	9. Паста шоколадно-ореховая 50			
	-----+-----			
	+-----+-----			
	10. Сметана сублимационной сушки 60			
	-----+-----			
	+-----+-----			
	11. Соус томатный острый 60			
	-----+-----+-----			
	12. Шоколад тугоплавкий (драже шоколадное) 30			
	-----+-----+-----			
	13. Соки плодовые и ягодные 330-400			
	-----+-----+-----			
	14.			
Повидло фруктовое (джем) 45	-----+-----+-----			
	15. Кофе			
натуральный растворимый 4	-----+-----+-----			
	16. Чай черный 4			
	-----+-----+-----			
	+-----+-----			
	17. Сахар 75			
	-----+-----+-----			
	18. Соль поваренная пищевая 10			
	-----+-----+-----			
	19. Перец			
1	-----+-----+-----			
	+-----+-----			
	20. Поливитамины, драже (штук) 1			
	-----+-----			
	+-----+-----			
	21. Разогреватель портативный (комплект) 1			
	-----+-----			
	+-----+-----			
	22. Спички водоветроустойчивые (штук) 6			
	-----+-----			
	+-----+-----			
	23. Салфетка гигиеническая (дезинфицирующая) 4 (штук)			

	+-----+-----			
	24. Салфетка бумажная (штук) 4			
	-----+-----			
	+-----+-----			
	25. Средство обеззараживания воды (штук) 2			
	-----+-----			
	+-----+-----			
	26. Ложка пластмассовая (штук) 4			
	-----+-----+-----			

	27. Вскрывать консервов (штук) 1			

Примечания:

1. Рационом питания для экипажей самолетов и вертолетов на запасных аэродромах обеспечиваются сотрудники органов внутренних дел Российской Федерации, имеющие право на получение питания по Норме N 2 "Летный 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", при посадках на запасных аэродромах и аэродромах подскока и в других случаях, когда приготовление им горячей пищи по норме Летного пайка не представляется возможным.
2. В случае невозможности обеспечения питьевой водой из стационарных сетей водоснабжения или ее несоответствия санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам по согласованию с Департаментом тыла МВД России дополнительно к рациону питания на запасных аэродромах выдается 1500 миллилитров бутилированной питьевой воды на одного сотрудника в сутки.

Приложение N 10

Согласовано

с Военно-промышленной комиссией

при Правительстве Российской Федерации

письмом от 26.11.2009 N 5588п-П46ВПК

Одноразовый (промежуточный) рацион питания	-----+-----+-----	N	
Количество на	п/п	Наименование продукта (одного сотрудника)	в сутки (граммов)
-----+-----	1.	Хлебцы (галеты) армейские из муки	100 пшеничной 1 сорта
-----+-----	2.	Консервы мясорастительные или	250 мясоовощные
-----+-----	3.	Консервы овощные закусочные	100
-----+-----	4.	Повидло фруктовое (джем)	45
-----+-----	5.	Чай черный	2
-----+-----	7.	Соль поваренная пищевая	2
-----+-----	8.	Перец	0,3
-----+-----	9.	Разогреватель портативный (комплект)	1
-----+-----	10.	Средство обеззараживания воды (комплект)	1
-----+-----	11.	Салфетка гигиеническая (дезинфицирующая)	1 (штук)
-----+-----	12.	Салфетка бумажная (штук)	1
-----+-----	13.	Ложка пластмассовая (штук)	1
-----+-----	14.	Вскрывать консервов (штук)	1

Примечания:

- Одноразовым (промежуточным) рационом питания обеспечиваются сотрудники органов внутренних дел Российской Федерации, имеющие право на обеспечение по Норме N 1 "Общевойсковой 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", взамен одного из приемов пищи в случаях, когда приготовление им горячей пищи из продуктов Общевого пайка не представляется возможным.
- При комплектовании одноразового рациона питания консервами в мягкой упаковке в его состав включается один химический разогреватель и один портативный разогреватель, а вскрывать консервов исключается.
- По согласованию с Департаментом тыла МВД России одноразовый рацион питания может не укомплектовываться разогревателем, средством обеззараживания воды и вскрывать консервов.

Приложение N 11

Согласовано

с Военно-промышленной комиссией

при Правительстве Российской Федерации

письмами от 30.01.2008 N 339п-П4ВПК,

от 30.09.2008 N П46-31086

Н О Р М Ы

обеспечения кормами (продуктами) штатных животных подразделений (организаций, учреждений) органов внутренних дел

Российской Федерации и нормы замены

одних продуктов другими при обеспечении штатных

служебных собак I. Норма обеспечения кормами (продуктами) штатных лошадей,

жеребят, верблюдов, ослов, оленей -----+-----+----- | N | | Количество

кормов | | п/п | Вид животного |(продуктов) (в граммах) на | | | одно животное в сутки | | | |-----+-----

---+-----| | | овес | сено | соль | |-----+-----+-----+-----+-----| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |-----

+-----+-----+-----+-----+-----| 1. |Верховые и вьючные лошади |6000 |7000 |25 | |-----+-----

+-----+-----+-----+-----+-----| 2. |Лошади для транспортировки |6700 |8500 |25 | | |грузов |

| | | |-----+-----+-----+-----+-----| 3. |Жеребята: | | | | |-----+-----+-----+-----

+-----+-----+-----+-----+-----| 3.1. |до 1 года |2000 |3000 |10 | |-----+-----+-----+-----+-----|

3.2. от 1 года до 1,5 года 2500 4500 10	-----+-----+-----+-----+-----	3.3. от 1,5 года до 2 лет 3200 4900 10	-----+-----+-----+-----+-----	4. Верблюды 2050 12 300 50	-----+-----+-----+-----+-----	5. Ослы 1250 2800 4	-----+-----+-----+-----+-----	6. Олени 500 1000	-----+-----+-----+-----+-----
---	-------------------------------	--	-------------------------------	--------------------------------	-------------------------------	-------------------------	-------------------------------	----------------------	-------------------------------

Примечания:

1. При обеспечении кормами (продуктами) выдаются на одну лошадь в сутки:

- а) сено - 13 000 граммов, солома - 1500 граммов (а в период с 1 октября по 1 апреля при перевозках на расстояние свыше 1000 километров: сено - 15 000 граммов, солома - 1500 граммов) при содержании лошадей на пунктах приема и перевозках их железнодорожным, водным и автомобильным транспортом;
- б) сено - 6000 граммов, овес - 5000 граммов, отруби пшеничные - 1000 граммов, кукуруза дробленая - 1000 граммов, мука травяная - 1000 граммов, меласса патоки - 500 граммов, льняные семена - 50 граммов, витаминно-минеральная подкормка - 500 граммов, соль - 50 граммов для лошадей конно-спортивных команд.

2. Дополнительно выдаются на одну лошадь в сутки:

- а) витаминно-минеральная подкормка - 500 граммов - для лошадей конно-спортивных команд в период подготовки и проведения соревнований;
- б) сено - 1000 граммов - для лошадей, поступивших в воинские части и организации на восполнение некомплекта, в течение первых трех месяцев;
- в) сено - 1500 граммов, сочные корма - 3000 граммов, отруби пшеничные - 1000 граммов - для больных лошадей в период пребывания в лечебно-ветеринарных учреждениях;
- г) овес - 1000 граммов - для лошадей, выполняющих работы на лесозаготовках в период с 1 октября по 1 апреля;
- д) овес - 1500 граммов - для лошадей в местностях на высоте 1000 метров и выше над уровнем моря;
- е) сено - 5550 граммов - для верховых и вьючных лошадей в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях (за исключением районов Сахалинской области южнее 50° северной широты);
- ж) сено - 5100 граммов - лошадям для транспортировки грузов в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях (за исключением районов Сахалинской области южнее 50° северной широты);
- з) сено - 1500 граммов - для прикусочных лошадей;
- и) сено - 2000 граммов, овес - 1000 граммов: для лошадей 1 оперативного полка милиции Главного управления внутренних дел по городу Москве.

3. Дополнительно к настоящей норме выдаются на одного оленя в сутки: хлеб из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки 1 сорта - 1000 граммов, мох-ягель - 6000 граммов. II. Нормы обеспечения кормами (продуктами) штатных служебных собак, щенков

1. Кормление штатных служебных собак, щенков в подразделениях МВД России осуществляется продуктами или специализированными полнорационными кормами класса "премиум" или "суперпремиум" энергетической ценностью от 340 до 430 килокалорий на 100 граммов специализированного полнорационного корма.

2. При кормлении учитываются порода, физиологическое состояние штатных служебных собак, щенков.

1. Норма обеспечения продуктами

штатных служебных собак, щенков	-----+-----+-----+-----+-----	N	Количество
(в граммах)	п/п Наименование продукта на одну собаку в сутки	-----+-----+-----+-----+-----	
взрослые щенки до собаки 6-месячного возраста	-----+-----+-----+-----+-----		

+-----	1. Крупа гречневая, рис, овсяная, 600 40-600 ячневая, пшеничная, пшено,
геркулес	-----+-----+-----+-----
2. Мясо (говядина, конина, 400	
20-400 баранина)	-----+-----+-----+-----
2.1. или мясные	
субпродукты 1000	-----+-----+-----+-----
3. Жиры животные 13 5-13	
-----+-----+-----+-----	
4. Кефир или молоко	150-500
-----+-----+-----+-----	
5. Творог	50-250
-----+-----+-----+-----	
6. Яйцо куриное (штук)	1
-----+-----+-----+-----	
7. Картофель, овощи	
300 50-300	-----+-----+-----+-----
8. Соль 15 3-15	-----+-----+-----+-----

Примечания:

1. Для племенных собак дополнительно к норме обеспечения продуктами штатных служебных собак, щенков выдается 50 граммов мяса или 125 граммов мясных субпродуктов на одну собаку в сутки.

2. Для больных собак по заключениям специалистов ветеринарной службы разрешается выдавать крупу одного вида.

3. По заключениям специалистов ветеринарной службы дополнительно к норме обеспечения продуктами выдаются на одну собаку в сутки:

- а) для больных собак - 500 граммов кефира или молока, 250 граммов творога, яйцо - 1 штука;
- б) для щенных сук - 100 граммов мяса или 250 граммов мясных субпродуктов, 500 граммов кефира или молока, 250 граммов творога, яйцо - 1 штука;
- в) для кормящих сук (до отъема щенков) - 100 граммов мяса или 250 граммов мясных субпродуктов; 500 граммов кефира или молока, 250 граммов творога, яйцо - 1 штука;
- г) для собак, охраняющих вредные для их здоровья объекты, в том числе посты ДПС ГИБДД, - 500 граммов кефира или молока, 100 граммов творога, яйцо - 3 штуки в неделю;
- д) для собак в районах Крайнего Севера и местностях, приравненных к районам Крайнего Севера, - 150 граммов мяса или 300 граммов мясных субпродуктов и 10 граммов жиров животных;
- е) для всех собак - витаминно-минеральные подкормки 2-35 граммов.

4. В условиях транспортировки при нахождении в пути более 12 часов разрешается вместо продуктов, предусмотренных нормой обеспечения продуктами, выдавать 700 граммов хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки 1 сорта и 2 банки мясорастительных консервов расфасовкой по 350 граммов на одну собаку в сутки.

5. Щенку до шестимесячного возраста с еженедельным равномерным увеличением выдаются:

- а) крупа - с месячного возраста начиная с 40 граммов;
- б) мясо - с месячного возраста начиная с 20 граммов;
- в) кефир или молоко - с двухнедельного возраста начиная со 150 граммов;
- г) творог - с трехнедельного возраста начиная с 50 граммов;
- д) яйцо - 7 штук в неделю;
- е) овощи - с месячного возраста начиная со 100 граммов.

6. На подстилку выдается для взрослой собаки 800 граммов и для щенка 400 граммов соломы в сутки.

7. Для служебной собаки в период дрессировки дополнительно выдается в виде лакомства 50 граммов мяса в сутки.

2. Норма обеспечения кормами

штатных служебных собак, щенков	-----+-----+-----		Количество
полнорационных		кормов (в граммах) на одну	Наименование Вес собаки собаку (щенка) в
сутки	полнорационного	-----+-----	корма собака щенка до 6-месячного
возраста	-----+-----+-----+-----	Полнорационные корма	до 10 300
40-300	классов "премиум" и килограммов	"суперпремиум"	энергетической -----+-----
-----+-----	ценностью 340-430 от 10 до 25 400 40-400	килокалорий на килограммов	

100 граммов	полнорационного	корма	от 25 до 45	600
килограммов		более 45	1000	килограммов

Примечания:

- По норме обеспечения кормами щенку до 6-месячного возраста с двухнедельного возраста начиная с 40 граммов с планомерным еженедельным увеличением выдаются полнорационные корма, предназначенные для кормления щенков.
- Дополнительно к норме обеспечения кормами по заключению специалистов ветеринарной службы выдаются на одну служебную собаку в сутки:
 - для щенных и кормящих сук (до отъема щенков) полнорационные корма, предназначенные для беременных и кормящих сук;
 - для племенной собаки полнорационные корма - 150 граммов;
 - для служебной собаки, охраняющей вредные для ее здоровья объекты, полнорационные корма - 150 граммов;
 - для служебной собаки в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях полнорационные корма - 150 граммов.
- Для больных служебных собак, собак, охраняющих вредные для их здоровья объекты, в том числе посты ДПС ГИБДД, щенкам разрешается выдавать ветеринарные диеты (корма, применяемые при заболеваниях и профилактике заболеваний) или корма на основе индейки или лосося по нормам обеспечения.
- В условиях транспортировки при нахождении в пути более 12 часов выдается на одну служебную собаку в сутки полнорационного корма - 600 граммов или консервированного корма для собак - 1200 граммов.

Нормы замены одних продуктов другими при обеспечении

штатных служебных собак	N	Наименование
продукта	Количестве (граммов)	п/п
продукта	заменителя	1 2 3 4
1. Крупу 100		
1.1. макаронными изделиями 100		
2. Мясо 100		
2.1. мясом птицы 100		
2.2. или рыбой (в охлажденном и мороженом видах) потрошеной без головы 120		
3. Молоко коровье 100		
3.1. молоком цельным сухим 15		
3.2. или молоком сгущенным 30		
4. Жиры животные 100		
4.1. маслом растительным 100		
4.2. или маргарином 100		
4.3. или жиром животным топленым 100		
4.4. или жиром сырцом 130		
5. Картофель и овощи 100		
5.1. крупой 20		

Примечание. Замена продуктов производится по согласованию со специалистом ветеринарной службы.

Приложение N 12

П Е Р Е Ч Е Н Ь

категорий граждан, имеющих право на обеспечение продовольствием из объемов закупок, произведенных

Министерством внутренних дел
Российской Федерации, за плату

1. Работники и служащие МВД России, не имеющие права на получение продовольствия за счет средств федерального бюджета, в период дежурства в медицинских учреждениях (врачи, средний и младший медицинский персонал) - по Норме N 1 "Общевойсковой 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".
2. Участники сборов и мероприятий, проводимых общественными, военно-патриотическими организациями на базе или с участием органов внутренних дел, - по норме продовольственного обеспечения учащихся суворовских военных училищ МВД России и по норме Общевогойского пайка, если участники сборов и мероприятий призывного возраста.
3. Военнослужащие (сотрудники), проходящие военную службу (службу) в других войсках, воинских формированиях и органах в рамках межведомственной сопряженной унифицированной системы тылового обеспечения, - по нормам продовольственных пайков, утвержденным 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".

Далее - Общевогойской паек.

Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, N 2, ст. 80; N 50, ст. 5959; 2009, N 34, ст. 4202.

Далее - бортовой рацион.

Далее - комплект аварийного запаса.

Далее - рацион питания на запасных аэродромах.

Далее - Летный паек.

Далее - одноразовый рацион питания.

Далее - подразделения МВД России.

Далее - норма обеспечения продуктами.

Далее - норма обеспечения кормами.

Далее - полноценный корм.

Разрешается производить замену только в безовощной период (с 15 апреля по 15 июня, а в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях, - с 15 апреля по 31 августа).