

Об установлении Норм и Порядка обеспечения воинских частей и организаций Вооруженных Сил Российской Федерации техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы

Приказ Министра обороны Российской Федерации · № 686 · от 16.12.2020 · не указан

46101-

II. Кухонная посуда и инвентарь

№

п/пНаименование

Количество предметов на столовую, штук, при количестве питающихся, чел.Срок эксплуатации в годах

до 150

151 - 300301 - 500501 - 750751 - 10001001 - 1500более 1500

12

3

45678910

23Кастрюля 4,5 - 6 л из нержавеющей стали

3

4556784

24Кастрюля 8 л из нержавеющей стали

4

5577994

25Котел наплитный 20 - 40 л из нержавеющей стали

3

8 + 28 + 210 + 212 + 614 + 816 + 93

26Котел наплитный 50 - 60 л из нержавеющей стали

2 + 1

6 + 26 + 28 + 59 + 812 + 914 + 93

27Гastroемкость из нержавеющей стали*:

4

GN 1/1-40

5

588101010

GN 1/1-65

3

3555810

GN 1/1-150

5

588101010

GN 1/1-200

5

101420263038

GN 1/2-100

3

5810121417

GN 1/3-40

3

6912151821

28Сотейник 10 - 15 л из нержавеющей стали

1

1223453

29Черпак 1,5 л из нержавеющей стали

2

2344683

30Черпак 0,4 л из нержавеющей стали

2

2233453

31Черпак 0,6 л из нержавеющей стали

3

3445683

32Черпак 0,25 л из нержавеющей стали

3

4445683

33Дуршлаг из нержавеющей стали

1

2233442

34Шумовка из нержавеющей стали*

2

2333453

35Ложка соусная*

2

2234464

36Ложка гарнирная*

2

44688124

37Диспенсер с дозатором для соусов*

4

8881616242

38Щипцы сервировочные из нержавеющей стали*

4

8881212204

39Сковорода из нержавеющей стали

1

3345683

40Ножи универсальные поварские (комплект из 3 ножей) из нержавеющей стали

Один комплект на повара (кока), но не менее 4 комплектов на столовую2

41Нож для очистки овощей из нержавеющей стали

11

1417212632361

42Нож хлебoreзный из нержавеющей стали

1

1111223

43Консервовскрыватель

1
1111224
44Секач из нержавеющей стали
1
1112232
45Противень из нержавеющей стали
6
6881012143
46Сито из нержавеющей стали*
1
1222222
47Венчик из нержавеющей стали*
1
12----3
48Совок из нержавеющей стали*
1
1122223
49Терка из нержавеющей стали*
1
1222332
50Тяпка для отбивания мяса из нержавеющей стали*
1
1111113
51Лопатка поварская из нержавеющей стали*
2
2334564
52Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали
1
1222333
53Вилка транжирная из нержавеющей стали
1
1222223
54Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева
12
1212121416200,5
или пластмассы
1
55Веселка деревянная*
2
2334550,5
56Толкушка из нержавеющей стали
1
2233442
или деревянная*
1
57Щетка для мытья котлов
1
2222330,5

58Ведро с крышкой пластмассовые

3

45789101

59Таз пластмассовый

2

3345671

60Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали

2

4681012144

61Бак для пищевых отходов с крышкой пластмассовые

1

2356792

III. Оборудование и приборы

№

п/пНаименование

Количество предметов на столовую, штук, при количестве питающихся, чел.Срок эксплуатации в годах

до 150151 - 300301 - 500501 - 750751 - 10001001 - 1500более 1500

12

345678910

Технологическое оборудование

62Машина для очистки картофеля

11122332

63Машина для нарезки сырых или вареных овощей

22222223

64Машина универсальная кухонная

11111115

65Машина тестомесильная

-1111115

66Мясорубка ручная

11-----4

67Мясорубка механическая

12222235

68Кипятильник электрический производительностью до 100 л/ч

222----4

69Шкаф жарочный электрический:

5

1-секционный

11-1---

2-секционный

--11---

3-секционный

----223

70Пароконвектомат с количеством гастроремкостей:

6

10 штук

1111---

20 штук
-123468
71Мармит электрический передвижной*
-666612126
72Машина гастрономическая* (слайсер, ломтерезка)
11122235
73Плита электрическая:
5
2-конфорочная
1-1----
4-конфорочная
1224456
74Котел пищеварочный емкостью:
6
до 100 л
112----
100 л
24223--
160 л
--32334
250 л
---34810
или
350 л (400 л)
---2345
75Сковорода электрическая с площадью чаши:
5
0,25 кв. м
11-----
0,45 кв. м
--11234
76Машина посудомоечная универсальная производительностью:
4
до 700 тарелок/ч
11-----
до 2000 тарелок/ч
--11234
77Машина посудомоечная кухонная (котломоечная)
----1114
78Линия раздачи пищи, комплект
11122346
Холодильное оборудование
79Салат-бар охлаждаемый "шведский стол":
на 8 гастроемкостей GN 1/1
-11----6
на 12 гастроемкостей GN 1/1
---2234

80Шкаф холодильный общим объемом 0,7 - 1,5 куб. м
35666886

81Шкаф холодильный общим объемом 0,4 - 0,54 куб. м
-1111226

82Холодильник бытовой электрический общим объемом 0,25 - 0,3 куб. м
11111228

83Ларь морозильный
12233445

84Стол производственный с охлаждаемой поверхностью
23344455

85Камера холодильная объемом до 6 куб. м, комплект
111----8

86Камера холодильная объемом до 12 куб. м, комплект
---11118

Весоизмерительные приборы

87Весы настольные электронные или механические
8889912126

88Весы товарные электронные или механические
45666666

Немеханическое оборудование

89Стол производственный
5911141618217

90Держатель кухонных ножей магнитный*
5911141618216

91Стол для доочистки картофеля
12233337

92Стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд*
12233347

93Стол для сбора остатков пищи
11112227

94Стол производственный специальный*
13345667

95Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды
11122336

96Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды
248122020256

97Стеллаж для хранения продуктов
22334666

98Стеллаж для хранения хлеба в лотках
12334666

99Стеллаж для хранения подносов
24681218246

100Шкаф для хранения хлеба на тарелках*
11112226

101Ванна для мытья кухонной посуды
11122246

102Ванна производственная:
6

1-секционная
1111111

2-секционная
1144455

3-секционная
2222233

103Ванна передвижная
22444456

104Шкаф (стойка) для уборочного инвентаря*
По одному на каждое производственное и вспомогательное помещение столовой6

105Подставка подсобная
57791113156

106Тара для продуктов по 6 - 7 ящиков с крышкой
222----6

107Ящик-носилки для мяса (рыбы) из нержавеющей стали
22222445

108Ящик-носилки для овощей из нержавеющей стали
24444665

109Контейнер для хранения картофеля и овощей
-1123333

110Стеллаж передвижной универсальный
346688104

111Стеллаж для дефростации*
12244663

112Тележка (шпилька) для хранения и подвоза чистой столовой посуды
579111417204

113Тележка (шпилька) для сбора использованной посуды
1246810124

Прочее оборудование

114Стерилизатор для ножей*
По одному на каждое производственное помещение столовой, за исключением моечной столовой и кухонной посуды4

115Инсектицидное устройство*
По одному на каждое производственное помещение столовой и кладовую для сухих продуктов, по два на обеденный зал4

116Отпугиватель грызунов*
12222224

117Душирующее устройство*
По одному на каждое производственное помещение столовой3

118Рециркулятор бактерицидный*
По одному на каждое производственное помещение столовой4

119Термометр универсальный*
22224442

120Настенная перекидная информационная система рамок*
По одной на каждое производственное и вспомогательное помещение столовой2

121Планшет с плакатом*
По одному на каждое производственное помещение столовой3

* В соответствии с пунктом 45 Порядка обеспечения воинских частей и организаций Вооруженных Сил Российской Федерации техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы (приложение № 2 к настоящему приказу).

НОРМА № 2

обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем камбузов надводных, подводных кораблей и судов обеспечения
Военно-Морского Флота

I. Столовая посуда и приборы

№

п/пНаименование

Количество предметов, штукСрок эксплуатации в годах

для надводных кораблей (судов)для подводных кораблей, на 6 чел.для кают-компаний, на 4 чел.
на 6 чел.для линий раздачи пищи, на 1 чел.

12

34567

1Миска (тарелка глубокая) из нержавеющей стали

818-4

или упрочненного стекла

81842

2Тарелка мелкая из нержавеющей стали

616-4

или упрочненного стекла

61662

3Тарелка под хлеб из нержавеющей стали

1 (на стол)-1 (на стол)-4

или упрочненного стекла

2

4Тарелка пирожковая из нержавеющей стали

626-4

или упрочненного стекла

62642

5Тарелка десертная из упрочненного стекла

---42

6Салатник однопорционный из упрочненного стекла

21252

7Селедочница из упрочненного стекла

---1 (на стол)3

8Масленка из нержавеющей стали

---1 (на стол)4

9Сахарница с крышкой из упрочненного стекла

---1 (на стол)3

10Чайник для заварки из упрочненного стекла

---12

11Розетка (блюдец чайное) для варенья из упрочненного стекла

---4 (для подводных кораблей)2

12Кружка из нержавеющей стали

616-4

или упрочненного стекла

61642

13Кружка из нержавеющей стали

616-4

или стакан из закаленного (упрочненного) стекла

61641,5

14Ложка столовая из нержавеющей стали

81846

15Ложка чайная из нержавеющей стали

61646

16Ложка разливательная из нержавеющей стали

2-226

17Вилка столовая из нержавеющей стали

61646

18Нож столовый из нержавеющей стали

61646

19Поднос пластмассовый

1(на 24 чел.)

1-2 (на кают-компанию)2

20Прибор для специй из упрочненного стекла на подставке из нержавеющей стали с салфетницей

1 (на стол)1 (на стол)3

21Кастрюля 4,5 - 6 л из нержавеющей стали

1-1-4

22Кастрюля 3 - 4,5 л из нержавеющей стали

1-11 (на стол)4

23Судок индивидуальный комбинированный из нержавеющей стали*

--11 (на 10 чел.)4

24Чайник 2 л из нержавеющей стали

---1 (на кают-компанию)4

25Чайник 3 л из нержавеющей стали

1-11 (на 8 чел.)4

26Кофейник 1,5 л из нержавеющей стали*

---1 (на 8 чел.)5

27Кувшин из упрочненного стекла*

---13

28Подставка под кастрюлю или чайник из нержавеющей стали

3-32 (на стол)4

29Ваза для фруктов из упрочненного стекла

--1 (на стол)1 (на стол)3

или нержавеющей стали*

5

30Салфетка льняная*

---121

31Кольцо для салфеток из нержавеющей стали*

---44

32Салфетка бумажная (на один прием пищи)*

6164-

33Полотно скатертное*

0,60,60,60,61

и пленка полиэтиленовая*

(на одно посадочное место), пог. м

0,60,60,60,60,5

или скатерть*

2 (на стол)2 (на стол)2 (на стол)2 (на стол)1

II. Кухонная посуда и инвентарь

№

п/пНаименование

Количество предметов на камбуз надводного корабля (судна), штук, при количестве питающихся,

чел.Для подводных кораблейСрок эксплуатации в годах

до 1516 - 5051 - 150151 - 300301 - 500501 - 750751 - 1000более 1000количество предметов, штукна

количество питающихся, чел.

12

345678910111213

34Кастрюля 4,5 - 6 л из нержавеющей стали

3-----4

35Кастрюля 8 л из нержавеющей стали

234557792254

36Котел наплитный 20 - 40 л или функциональная емкость из нержавеющей стали

-224 + 24 + 25 + 2671253

37Котел наплитный 50 - 60 л или функциональная емкость из нержавеющей стали

--2 + 13 + 23 + 24 + 55 + 106--3

38Сотейник 10 - 15 л из нержавеющей стали

-1112234--3

39Черпак 1,5 л из нержавеющей стали

-12234462На камбуз3

40Черпак 0,4 л из нержавеющей стали

122223341На камбуз3

41Черпак 0,6 л из нержавеющей стали

123344561353

42Черпак 0,25 л из нержавеющей стали

223444561353

43Ложка соусная*

112223442На камбуз4

44Дуршлаг из нержавеющей стали*

111223341352

45Шумовка из нержавеющей стали*

122233342353

46Сковорода из нержавеющей стали

112334562На камбуз3

47Ножи универсальные поварские (комплект из 3 ножей) из нержавеющей стали

10дин комплект на кока, но не более 3 комплектов на камбуз1352

48Нож для очистки овощей из нержавеющей стали

261114172126324351

49Нож хлебoreзный из нержавеющей стали

111111121На камбуз3

50Консервовскрыватель
111122333На камбуз4

51Секач из нержавеющей стали
111111121На камбуз2

52Противень из нержавеющей стали
24668810122На камбуз3

53Сито из нержавеющей стали*
111122231На камбуз2

54Венчик из нержавеющей стали*
11112---1На камбуз3

55Совок из нержавеющей стали*
111112231На камбуз3

56Терка из нержавеющей стали*
111122231На камбуз2

57Тяпка для отбивания мяса из нержавеющей стали*
111111111На камбуз3

58Лопатка поварская из нержавеющей стали*
112233452На камбуз4

59Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали
--1112221На камбуз3

60Вилка транжирная из нержавеющей стали
-11112221На камбуз3

61Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева
1212121212141612На камбуз0,5
или пластмассы
1

62Веселка деревянная*
-22233452На камбуз0,5

63Толкушка из нержавеющей стали*
111223341На камбуз2
или деревянная
1

64Щетка для мытья котлов*
111222231На камбуз0,5

65Ведро с крышкой пластмассовые
1234578104На камбуз1

66Таз пластмассовый
122334564На камбуз1

67Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали
11246810122На камбуз4

68Бак для пищевых отходов с крышкой пластмассовые
111235791На камбуз2

III. Оборудование и приборы

№

п/пНаименование

Количество предметов на камбуз надводного корабля (судна), штук, при количестве питающихся, чел.Для подводных кораблейСрок эксплуатации в годах

до 1516 - 5051 - 150151 - 300301 - 500501 - 750751 - 1000 более 1000 количество предметов, штук на
количество питающихся, чел.

12
345678910111213
Технологическое оборудование

69 Машина для очистки картофеля
--111122--2

70 Машина для нарезки сырых или вареных овощей
---11111--3

71 Машина универсальная кухонная
--1111111На камбуз5

72 Мясорубка механическая
--1111111-5

73 Мясорубка ручная
11-111111На камбуз4

74 Машина гастрономическая (слайсер, ломтерезка)*
---111111На камбуз5

75 Хлеборезка механическая*
--111112--5

76 Шкаф жарочный электрический 2-, 3-секционный
Выдается согласно табелю или проектно-сметной документации--5

77 Мармит электрический передвижной
---66121214--6

78 Машина посудомоечная универсальная производительностью:
4
до 700 тарелок/ч
----11----

до 2000 тарелок/ч
-----12--

Холодильное оборудование

79 Холодильный шкаф
--111222--6

80 Холодильник бытовой электрический общим объемом 0,25 - 0,3 куб. м
111111111На камбуз8

81 Ларь морозильный
111234681На камбуз5

Весоизмерительные приборы

82 Весы настольные электронные или механические
122345792На камбуз6

83 Весы товарные электронные или механические
-1122223--6

Прочее оборудование

84 Овоскоп*
111122331На камбуз3

85 Термометр универсальный*
222222442На камбуз2

* В соответствии с пунктом 45 Порядка обеспечения воинских частей и организаций Вооруженных

Сил Российской Федерации техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы (приложение № 2 к настоящему приказу).

НОРМА № 3

обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем офицерских столовых, столовых дежурных (дежурных технических) смен (сил) и столовых летного и инженерно-технического состава авиации, машин обеспечения боевого дежурства, профилакториев летного состава

I. Столовая посуда и приборы

№

п/пНаименование

Количество предметов на 1 чел., штукСрок эксплуатации в годах

12

34

1Миска (тарелка глубокая) из упрочненного стекла

52

2Тарелка мелкая из упрочненного стекла

52

3Тарелка десертная из упрочненного стекла

42

4Тарелка пирожковая из упрочненного стекла

22

5Салатник однопорционный из упрочненного стекла

42

6Селедочница из упрочненного стекла

13

7Масленка из нержавеющей стали

14

8Сахарница с крышкой из упрочненного стекла

13

9Чайник для заварки чая из упрочненного стекла

1 (на 25 чел.)2

10Кружка из упрочненного стекла

12

11Стакан из закаленного (упрочненного) стекла

11,5

12Ложка столовая из нержавеющей стали

16

13Ложка чайная из нержавеющей стали

16

14Ложка разливательная из нержавеющей стали

1 (на 25 чел.)6

15Вилка столовая из нержавеющей стали

16

16Нож столовый из нержавеющей стали

16

17Прибор для специй из упрочненного стекла на подставке из нержавеющей стали с салфетницей

1 (на стол)3

18Чайник 3 л из нержавеющей стали

1 (на 4 чел.)4

19Кувшин из упрочненного стекла*

1 (на 4 чел.)3

20Поднос пластмассовый

1 (на 25 чел.)2

21Подставка под кастрюлю или чайник из нержавеющей стали

1 (на 4 чел.)4

22Ваза для фруктов из упрочненного стекла*

1 (на стол)3

или нержавеющей стали

5

23Ваза для цветов из упрочненного стекла*

1 (на стол)3

или нержавеющей стали

5

24Полотно скатертное*

0,61

и пленка полиэтиленовая* (на одно посадочное место), пог. м

0,60,5

или скатерть*

2 (на стол)1

25Салфетка бумажная* (на один прием пищи)

1-

26Салфетка льняная*

31

27Кольцо для салфеток из нержавеющей стали*

14

II. Кухонная посуда и инвентарь

№

п/пНаименование

Количество предметов на столовую, штук, при количестве питающихся, чел.Срок эксплуатации в годах

до 5051 - 150151 - 300301 - 500

12

34567

28Кастрюля 4,5 - 6 л из нержавеющей стали

23454

29Кастрюля 8 л из нержавеющей стали

24554

30Котел наплитный 20 - 40 л из нержавеющей стали

134 + 24 + 23

31Котел наплитный 50 - 60 л из нержавеющей стали

12 + 13 + 23 + 23

32Гastroемкость из нержавеющей стали*:

4

GN 1/1-40

5588
GN 1/1-65
3355
GN 1/1-150
5588
GN 1/1-200
5101420
GN 1/2-100
35810
GN 1/3-40
36912
33Судок индивидуальный комбинированный из нержавеющей стали*
81218274
34Сотейник 10 - 15 л из нержавеющей стали
12223
35Черпак 1,5 л из нержавеющей стали
12233
36Черпак 0,4 л из нержавеющей стали
32223
37Дуршлаг из нержавеющей стали
11222
38Шумовка из нержавеющей стали
12233
39Черпак 0,6 л из нержавеющей стали
13343
40Черпак 0,25 л из нержавеющей стали
23443
41Сковорода из нержавеющей стали
11333
42Ножи универсальные поварские (комплект из 3 ножей) из нержавеющей стали
Один комплект на повара (кока), но не менее 4 комплектов на столовую2
43Нож для очистки овощей из нержавеющей стали
31114171
44Нож хлебoreзный из нержавеющей стали
11112
45Консервовскрыватель
11114
46Секач из нержавеющей стали
-1112
47Противень из нержавеющей стали
36683
48Сито из нержавеющей стали*
11122
49Венчик из нержавеющей стали*
11123
50Совок из нержавеющей стали*
11113
51Терка из нержавеющей стали*

11122
52Тяпка для отбивания мяса из нержавеющей стали*
11123
53Лопатка поварская из нержавеющей стали*
11234
54Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали
11123
55Ложка соусная*
12444
56Ложка гарнирная*
12444
57Диспенсер с дозатором для соусов*
-4882
58Щипцы сервировочные*
1410124
59Вилка транжирная из нержавеющей стали
11123
60Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева
121212120,5
или пластмассы
1
61Веселка деревянная
11230,5
62Толкушка из нержавеющей стали
11222
или деревянная
1
63Щетка для мытья котлов*
11220,5
64Ведро с крышкой пластмассовые
33451
65Таз пластмассовый
22331
66Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали
12464
67Бак для пищевых отходов с крышкой пластмассовые
11232

III. Оборудование и приборы

№

п/пНаименование

Количество предметов на столовую, штук, при количестве питающихся, чел.Срок эксплуатации в годах

до 5051 - 150151 - 300301 - 500

12

34567

Технологическое оборудование

68Машина для очистки картофеля

-1122
69Машина для нарезки сырых или вареных овощей
-2223
70Машина универсальная кухонная
11115
71Машина тестомесильная
--115
72Мясорубка ручная
11--4
73Мясорубка механическая
-2225
74Кипятильник электрический производительностью до 100 л/ч
222-4
75Шкаф жарочный электрический:
5
1-секционный
-1-1
2-секционный
--11
3-секционный
---1
76Пароконвектомат с количеством гастроемкостей:
6
10 штук
1-11
20 штук
-112
77Мармит электрический передвижной
--6126
78Машина гастрономическая (слайсер, ломтерезка)
-1125
79Плита электрическая:
5
2-конфорочная
1-1-
4-конфорочная
1224
80Котел пищеварочный емкостью:
6
до 100 л
212-
100 л
1222
160 л
---2
81Сковорода электрическая с площадью чаши:
5
0,25 кв. м

11--
0,45 кв. м
--11
82Машина посудомоечная универсальная производительностью до 700 тарелок/ч
-1114
83Линия раздачи пищи, комплект
11116
Холодильное оборудование
84Салат-бар охлаждаемый "шведский стол":
6
на 8 гастроемкостей GN 1/1
--1-
на 12 гастроемкостей GN 1/1
---1
85Шкаф холодильный общим объемом 0,7 - 1,5 куб. м
23446
86Камера холодильная объемом до 6 куб. м, комплект
--118
87Камера холодильная объемом до 12 куб. м, комплект
----8
88Шкаф холодильный общим объемом 0,4 - 0,54 куб. м
11116
89Холодильник бытовой электрический общим объемом 0,25 - 0,3 куб. м
11118
90Стол производственный с охлаждаемой поверхностью
11225
Весомизмерительные приборы
91Весы настольные электронные или механические
44796
92Весы товарные электронные или механические
44666
Немеханическое оборудование
93Стол производственный
456107
94Держатель кухонных ножей магнитный*
456106
95Стол для доочистки картофеля
-2237
96Стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд
12237
97Стол для сбора остатков пищи
11117
98Стол производственный специальный
12237
99Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды
11126
100Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды
456106

101Стеллаж для хранения продуктов
12336

102Стеллаж для хранения хлеба в лотках
12336

103Стеллаж для хранения подносов
22466

104Шкаф для хранения хлеба на тарелках*
11116

105Ванна для мытья кухонной посуды
11116

106Ванна производственная:
6
1-секционная
1111
2-секционная
2333
3-секционная
2222

107Ванна передвижная
22236

108Шкаф (стойка) для уборочного инвентаря*
По одному на каждое производственное и вспомогательное помещение столовой6

109Подставка подсобная
368106

110Тара для продуктов по 6 - 7 ящиков с крышкой из нержавеющей стали
222-6

111Ящик-носилки для мяса (рыбы) из нержавеющей стали
22225

112Ящик-носилки для овощей из нержавеющей стали
24445

113Контейнер для хранения картофеля и овощей
-1123

114Стеллаж передвижной универсальный
-2344

115Стеллаж для дефростации*
-1113

116Тележка (шпилька) для хранения и подвоза чистой столовой посуды
-3454

117Тележка (шпилька) для сбора использованной посуды
2464

Прочее оборудование

118Стерилизатор для ножей*
По одному на каждое производственное помещение столовой, за исключением моечной столовой и кухонной посуды4

119Инсектицидное устройство*
По одному на каждое производственное помещение столовой и кладовую для сухих продуктов, по два на обеденный зал4

120Отпугиватель грызунов*

12224

121Душирующее устройство*

По одному на каждое производственное помещение столовой3

122Рециркулятор бактерицидный*

По одному на каждое производственное помещение столовой4

123Термометр универсальный*

22222

124Настенная перекидная информационная система рамок*

По одной на каждое производственное помещение столовой2

125Планшет с плакатом*

По одному на каждое производственное помещение столовой3

* В соответствии с пунктом 45 Порядка обеспечения воинских частей и организаций Вооруженных Сил Российской Федерации техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы (приложение № 2 к настоящему приказу).

НОРМА № 4

обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем столовых образовательных организаций высшего образования Министерства обороны Российской Федерации, курсов по подготовке офицеров, школ прапорщиков и мичманов, оздоровительных лагерей Министерства обороны Российской Федерации, общеобразовательных организаций и школ-интернатов, находящихся в ведении Министерства обороны Российской Федерации

I. Столовая посуда и приборы

№

п/пНаименование

Образовательные организации высшего образования Министерства обороны Российской Федерации, курсы по подготовке офицеров, школы прапорщиков и мичманов, оздоровительные лагеря Министерства обороны Российской ФедерацииПрезидентские кадетские училища, суворовские военные училища, нахимовские военно-морские училища, кадетские (морские кадетские) военные корпуса, военно-музыкальные училища, школы-интернатыСрок эксплуатации в годах

Количество предметов, штук

на стол с числом питающихся 4 чел.для линий раздачи пищи, на 1 чел.на 4 чел.на комнату на 4 чел.

12

34567

1Миска (тарелка глубокая) из упрочненного стекла

514-2

2Тарелка мелкая из упрочненного стекла

514-2

3Тарелка пирожковая из упрочненного стекла

41442

4Тарелка десертная из упрочненного стекла

--5-2

5Салатник однопорционный из упрочненного стекла

424-2

6Блюдце чайное из упрочненного стекла

--442

7Розетка (блюдец чайное) для варенья из упрочненного стекла

--442

8Кружка из упрочненного стекла
418-2

9Стакан из закаленного (упрочненного) стекла
414-1,5

10Чашка чайная из упрочненного стекла
--442

11Сахарница с крышкой из упрочненного стекла
1-113

12Ложка столовая из нержавеющей стали
514-6

13Ложка десертная из нержавеющей стали
---46

14Ложка чайная из нержавеющей стали
41446

15Ложка разливательная из нержавеющей стали
2---6

16Вилка столовая из нержавеющей стали
414-6

17Вилка десертная из нержавеющей стали
---46

18Вилка для рыбы из нержавеющей стали
--4-6

19Нож столовый из нержавеющей стали
414-6

20Нож десертный из нержавеющей стали
---46

21Нож для рыбы из нержавеющей стали
--4-6

22Прибор для специй из упрочненного стекла на подставке из нержавеющей стали с салфетницей
1 (на стол)-3

23Кастрюля 3 - 4,5 л из нержавеющей стали
2---4

24Чайник 3 л из нержавеющей стали
1---4

25Поднос пластмассовый
1(на 25 чел.)
1412

26Кувшин из упрочненного стекла*
1--13

27Подставка под кастрюлю или чайник из нержавеющей стали
3---4

28Ваза для фруктов из упрочненного стекла
--113
или нержавеющей стали*
5

29Ваза для цветов из упрочненного стекла*
1 (на стол)13

30Полотно скатертное*

0,60,60,6-1

и пленка полиэтиленовая*

(на одно посадочное место), пог. м

0,60,60,6-0,5

или скатерть*

2 (на стол)-2 (на стол)-1

31Салфетка бумажная (на один прием пищи)

414--

II. Кухонная посуда и инвентарь

№

п/пНаименование

Количество предметов на столовую, штук, при количестве питающихся, чел.Срок эксплуатации в годах

до 150151 - 300301 - 500501 - 750751 - 10001001 - 1500более 1500

12

345678910

32Кастрюля 4,5 - 6 л из нержавеющей стали

34556784

33Кастрюля 8 л из нержавеющей стали

45577994

34Котел наплитный 20 - 40 л из нержавеющей стали

34 + 24 + 25 + 26 + 37 + 38 + 43

35Котел наплитный 50 - 60 л из нержавеющей стали

2 + 13 + 23 + 24 + 55 + 106 + 107 + 123

36Гastroемкость из нержавеющей стали*:

4

GN 1/1-40

15151515242424

GN 1/1-65

8888121820

GN 1/1-150

8888141414

GN 1/1-200

5101620202430

GN 1/2-100

44616162426

GN 1/3-40

46916---

37Сотейник 10 - 15 л из нержавеющей стали

11223453

38Черпак 1,5 л из нержавеющей стали

22344683

39Черпак 0,4 л из нержавеющей стали

22233453

40Черпак 0,6 л из нержавеющей стали

33445683

41Черпак 0,25 л из нержавеющей стали

34445683
42Дуршлаг из нержавеющей стали
12233442
43Шумовка из нержавеющей стали
22333453
44Ложка соусная*
22234664
45Ложка гарнирная*
224688124
46Диспенсер (дозатор) для соусов*
448121616242
47Щипцы сервировочные*
448121616244
48Сковорода из нержавеющей стали
13345683
49Ножи универсальные поварские (комплект из 3 ножей) из нержавеющей стали
Один комплект на повара (кока), но не менее 4 комплектов на столовую2
50Нож для очистки овощей из нержавеющей стали
111417212632361
51Нож хлебoreзный из нержавеющей стали
11111223
52Консервовскрыватель
11111224
53Секач из нержавеющей стали
11112232
54Противень из нержавеющей стали
66881012143
55Сито из нержавеющей стали*
112----2
56Венчик из нержавеющей стали*
112----3
57Совок из нержавеющей стали*
11122223
58Терка из нержавеющей стали*
11222332
59Тяпка для отбивания мяса из нержавеющей стали*
11111113
60Лопатка поварская из нержавеющей стали*
22334564
61Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали
11222333
62Вилка транжирная из нержавеющей стали
11222223
63Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева
121212121416180,5
или пластмассы
1
64Веселка деревянная*

22334550,5
65Толкушка из нержавеющей стали
12233442
или деревянная
1
66Щетка для мытья котлов*
12222330,5
67Ведро с крышкой пластмассовые
345789101
68Таз пластмассовый
23345671
69Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали
24681012144
70Бак для пищевых отходов с Крышкой пластмассовые
1235710122

III. Оборудование и приборы

№
п/пНаименование
Количество предметов на столовую, штук, при количестве питающихся, чел.Срок эксплуатации в годах
до 150151 - 300301 - 500501 - 750751 - 10001001 - 1500более 1500
12
345678910
Технологическое оборудование
71Машина для очистки картофеля
11122332
72Машина для нарезки сырых или вареных овощей
-2222223
73Машина универсальная кухонная
11111115
74Машина тестомесильная
-1111115
75Мясорубка ручная
11-----4
76Мясорубка механическая
-2222225
77Кипятильник электрический производительностью до 100 л/ч
222----4
78Шкаф жарочный электрический:
5
791-секционный
-1-1---
2-секционный
--11---
3-секционный
----223
80Пароконвектомат с количеством гастроремкостей:

6
10 штук
1-111--
20 штук
-112356
81Мармит электрический передвижной
-666612126
82Машина гастрономическая (слайсер, ломтерезка)*
11122235
83Плита электрическая:
5
2-конфорочная
1-1----
4-конфорочная
1224456
84Котел пищеварочный емкостью:
6
до 100 л
112----
100 л
24223--
160 л
--32334
250 л
---34810
или
350 л (400 л)
---2345
85Сковорода электрическая с площадью чаши:
5
0,25 кв. м
11-----
0,45 кв. м
--11234
86Машина посудомоечная универсальная производительностью:
4
до 700 тарелок/ч
111----
до 2000 тарелок/ч
---1222
87Машина посудомоечная кухонная (котломоечная)
----1114
88Линия раздачи пищи, комплект
11122346
Холодильное оборудование
89Салат-бар охлаждаемый "шведский стол":
6
на 8 гастроемкостей GN 1/1

-11----

на 12 гастроемкостей GN 1/1

---2234

90Шкаф холодильный общим объемом 0,7 - 1,5 куб. м

13455556

91Камера холодильная объемом до 6 куб. м, комплект

11111--8

92Камера холодильная объемом до 12 куб. м, комплект

--111228

93Шкаф холодильный общим объемом 0,4 - 0,54 куб. м

11111226

94Холодильник бытовой электрический общим объемом 0,25 - 0,3 куб. м

11111228

95Ларь морозильный

11223335

96Стол производственный с охлаждаемой поверхностью

23344455

Весоизмерительные приборы

97Весы настольные электронные или механические

8889912126

98Весы товарные электронные или механические

45666666

Немеханическое оборудование

99Стол производственный

5911141618217

100Держатель кухонных ножей магнитный*

5911141618216

101Стол для доочистки картофеля

12233337

102Стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд

12233347

103Стол для сбора остатков пищи

11112227

104Стол производственный специальный*

13345667

105Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды

11122336

106Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды

148122025306

107Стеллаж для хранения продуктов

22334666

108Стеллаж для хранения хлеба в лотках

12334666

109Стеллаж для хранения подносов

22281416166

110Ванна для мытья кухонной посуды

11122246

111Ванна производственная:

6
1-секционная
1111111
2-секционная
1144455
3-секционная
2222233
112Ванна передвижная
22444456
113Шкаф (стойка) для уборочного инвентаря*
По одному на каждое производственное и вспомогательное помещение столовой6
114Подставка подсобная
57791113156
115Тара для продуктов по 6 - 7 ящиков с крышкой из нержавеющей стали
222----6
116Ящик-носилки для мяса (рыбы) из нержавеющей стали
22222445
117Ящик-носилки для овощей из нержавеющей стали
24444665
118Контейнер для хранения картофеля и овощей
-1123333
119Стеллаж передвижной универсальный
346688104
120Стеллаж для дефростации*
12244663
121Тележка (шпилька) для хранения и подвоза чистой столовой посуды
579111417204
122Тележка (шпилька) для сбора использованной посуды
1246810124
Прочее оборудование
123Стерилизатор для ножей*
По одному на каждое производственное помещение столовой, за исключением моечной столовой и кухонной посуды4
124Инсектицидное устройство*
По одному на каждое производственное помещение столовой и кладовую для сухих продуктов, по два на обеденный зал4
125Отпугиватель грызунов*
12222224
126Душирующее устройство*
По одному на каждое производственное помещение столовой3
127Рециркулятор бактерицидный*
По одному на каждое производственное помещение столовой4
128Термометр универсальный*
22224442
129Настенная перекидная информационная система рамок*
По одной на каждое производственное помещение столовой2
130Планшет с плакатом*
По одному на каждое производственное помещение столовой3

* В соответствии с пунктом 45 Порядка обеспечения воинских частей и организаций Вооруженных Сил Российской Федерации техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы (приложение № 2 к настоящему приказу).

НОРМА № 5

обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем военных санаториев, домов отдыха, пансионатов, санаторно-курортных комплексов, центров активного отдыха и реабилитационных центров, военных (военно-морских) клинических госпиталей, военно-морских лазаретов, отдельных медицинских батальонов (рот, отрядов), медицинских пунктов с лазаретами и корабельных лазаретов

I. Столовая посуда и приборы

№

п/пНаименование

Количество предметов на 100 коек, штукМедицинские пункты с лазаретами и корабельные лазаретыСрок эксплуатации в годах

Санатории, объекты отдыха и реабилитационные центрыВоенные госпитали, лазареты и отдельные медицинские батальоны (роты, отряды)Количество предметов, штукНа количество питающихся, чел.

12

34567

1Миска (тарелка глубокая) из упрочненного стекла

200150642

2Миска из нержавеющей стали

10---4

3Тарелка мелкая из упрочненного стекла

300150542

4Тарелка мелкая из нержавеющей стали

10---4

5Тарелка десертная из упрочненного стекла

250150112

6Тарелка пирожковая из упрочненного стекла

250150112

7Салатник однопорционный из упрочненного стекла

130110112

8Селедочница из упрочненного стекла

30---3

9Масленка из нержавеющей стали

3030--4

10Сахарница с крышкой из упрочненного стекла

3030--3

11Розетка (блюдце чайное) для варенья из упрочненного стекла*

260200112

12Чайник для заварки чая из упрочненного стекла

3015182

13Кружка из упрочненного стекла

300200112

14Стакан из закаленного (упрочненного) стекла*

400225211,5

15Кружка из нержавеющей стали
10---4

16Ложка столовая из нержавеющей стали
130110116

17Ложка чайная из нержавеющей стали
250110116

18Ложка разливательная из нержавеющей стали
10102126

19Вилка столовая из нержавеющей стали
130110116

20Нож столовый из нержавеющей стали
130110116

21Прибор для специй из упрочненного стекла на подставке из нержавеющей стали
1 (на стол)3
или прибор для специй из нержавеющей стали с салфетницей
4

22Чайник 3 л из нержавеющей стали
1210184

23Термос с помпой*
-1 (на стол)2

24Кувшин из упрочненного стекла*
2525143

25Кастрюля 3 - 4,5 л из нержавеющей стали
1210164

26Поднос пластмассовый
441252

27Подставка под кастрюлю и чайник из нержавеющей стали*
24203104

28Ваза для фруктов из упрочненного стекла
25251(на стол)
-3
или нержавеющей стали*
5

29Ваза для цветов из упрочненного стекла*
25---3

30Полотно скатертное*
0,60,60,60,61
и пленка полиэтиленовая* (на одно посадочное место), пог. м
0,60,60,60,60,5
или скатерть*
2(на стол)
2 (на стол)2(на стол)
2 (на стол)1

31Салфетка льняная*
300300--1

32Кольцо для салфеток (из нержавеющей стали)*
130110--4

33Салфетка бумажная* (на один прием пищи)

10010011-
34Судок индивидуальный комбинированный из нержавеющей стали*
--1(на 3 чел.)
-4
35Стакан одноразовый 250 мл для кулера* (на один день)
30030031-
На палату больных или отдыхающих
36Тарелка мелкая из упрочненного стекла
11112
37Миска (тарелка глубокая) из упрочненного стекла
1---2
38Стакан из закаленного (упрочненного) стекла
100100111,5
39Ложка чайная из нержавеющей стали
100100--6
40Кувшин из упрочненного стекла
21--3
41Поднос пластмассовый
11--2
42Ваза для фруктов из упрочненного стекла
21--3
или нержавеющей стали*
5
43Ваза для цветов из упрочненного стекла*
11--3
44Салфетница из нержавеющей стали
11--4
45Полотно скатертное*
1,20,60,611
и пленка полиэтиленовая* (на одно посадочное место), пог. м
1,20,60,610,5
или скатерть*
2(на стол)
2(на стол)
2(на стол)
11
46Салфетка льняная*
50---1
47Кольцо для салфеток (из нержавеющей стали)*
25---4
48Салфетка бумажная*
100100---

II. Кухонная посуда и инвентарь

№

п/пНаименование

Количество предметов, штук, на число коекСрок эксплуатации в годах
до 5051 - 100101 - 300301 - 500501 - 800более 800

12
3456789
49Кастрюля 4,5 - 6 л из нержавеющей стали
48121420244
50Кастрюля 8 л из нержавеющей стали
612161925304
51Котел наплитный 20 - 40 л из нержавеющей стали
48131725303
52Котел наплитный 50 - 60 л из нержавеющей стали
13469113
53Гastroемкость из нержавеющей стали*:
4
GN 1/1-40
245688
GN 1/1-65
123446
GN 1/1-150
245688
GN 1/1-200
289122024
GN 1/2-100
14571012
GN 1/3-40
268101518
54Сотейник 10 - 15 л из нержавеющей стали
12458103
55Черпак 1,5 л из нержавеющей стали
1234683
56Черпак 0,4 л из нержавеющей стали
358912143
57Черпак 0,6 л из нержавеющей стали
358912143
58Черпак 0,25 л из нержавеющей стали
358912143
59Дуршлаг из нержавеющей стали
1245792
60Шумовка из нержавеющей стали
2234683
61Ложка соусная*
1233464
62Ложка гарнирная*
12468104
63Диспенсер (дозатор) для соусов*
-481216202
64Щипцы сервировочные*
2481216204
65Сковорода из нержавеющей стали
346810143

66Ножи универсальные поварские (комплект из 3 ножей) из нержавеющей стали
Один комплект на повара (кока), но не менее 4 комплектов на столовую2

67Нож для очистки овощей из нержавеющей стали
4681015201

68Нож хлебрезный из нержавеющей стали
1111113

69Консервовскрыватель
-111114

70Секач из нержавеющей стали
1111112

71Противень из нержавеющей стали
35101215203

72Сито из нержавеющей стали*
1223452

73Венчик из нержавеющей стали*
1122233

74Совок из нержавеющей стали*
1223453

75Терка из нержавеющей стали*
2234562

76Тяпка для отбивания мяса из нержавеющей стали*
1112233

77Лопатка поварская из нержавеющей стали*
1234564

78Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали
1222223

79Вилка транжирная из нержавеющей стали
1112233

80Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева
1212121416180,5
или пластмассы
1

81Веселка деревянная*
1223450,5

82Толкушка из нержавеющей стали
1223342
или деревянная
1

83Щетка для мытья котлов
1223450,5

84Ведро с крышкой пластмассовые
3681012141

85Таз пластмассовый
12357101

86Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали
1234584

87Бак для пищевых отходов с крышкой пластмассовые
1123572

III. Оборудование и приборы

№

п/пНаименование

Количество предметов, штук, на число коекСрок эксплуатации в годах

до 5051 - 100101 - 300301 - 500501 - 800Более 800

12

3456789

Технологическое оборудование

88Машина для очистки картофеля

-111222

89Машина для нарезки сырых или вареных овощей

-222223

90Машина универсальная кухонная

1111115

91Машина протирачная*

-111113

92Блендер*

1111112

93Миксер планетарный

1111114

94Машина тестомесильная

--11115

95Мясорубка ручная

1-----4

96Мясорубка механическая

-122225

97Кипятильник электрический производительностью до 100 л/ч

-112234

98Шкаф жарочный электрический:

5

1-секционный

11-1--

2-секционный

--11-1

3-секционный

----22

99Пароконвектомат с количеством гастроемкостей:

6

10 штук

111---

20 штук

---223

100Мармит электрический передвижной

-46612166

101Машина гастрономическая (слайсер, ломтерезка)

--11225

102Плита электрическая:

5

2-конфорочная
--1---
4-конфорочная
122445
103Котел пищеварочный емкостью:
6
до 100 л
2122--
100 л
-32223
160 л
--3223
250 л
----23
104Сковорода электрическая с площадью чаши:
5
0,25 кв. м
-11-1-
0,45 кв. м
--1223
105Машина посудомоечная универсальная производительностью:
4
до 700 тарелок/ч
-11-11
до 2000 тарелок/ч
---112
106Машина посудомоечная кухонная (котломоечная)
--11114
107Печь СВЧ
Для госпиталей и лазаретов по 1 штуке на раздаточный буфет5
108Термоконтейнер*
до 8цдо 16до 48до 80до 128до 1605
109Кулер для выдачи питьевой воды (напольный)*
1122353
110Линия раздачи пищи, комплект
--11116
Холодильное оборудование
111Салат-бар охлаждаемый "шведский стол":
6
на 8 гастроемкостей GN 1/1
--1---
на 12 гастроемкостей GN 1/1
---111
112Шкаф холодильный общим объемом 0,7 - 1,5 куб. м
2245566
113Камера холодильная объемом до 6 куб. м, комплект
-111--8
114Камера холодильная объемом до 12 куб. м, комплект

---1218
115Камера холодильная объемом до 19 куб. м, комплект
-----18
116Шкаф холодильный общим объемом 0,4 - 0,54 куб. м
1122346
117Холодильник бытовой электрический общим объемом 0,25 - 0,3 куб. м
1122348
118Стол производственный с охлаждаемой поверхностью
1123345
Весоизмерительные приборы
119Весы настольные электронные или механические
8889996
120Весы товарные электронные или механические
3466666
Немеханическое оборудование
121Стол производственный
467911127
122Держатель кухонных ножей магнитный*
467911126
123Стол для доочистки картофеля
-112237
124Стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд
1223337
125Стол для сбора остатков пищи
1111227
126Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды
1222336
127Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды
35101620256
128Стеллаж для хранения продуктов
1112346
129Стеллаж для хранения хлеба в лотках
1112346
130Стеллаж для хранения подносов
22468126
131Ванна для мытья кухонной посуды
1112236
132Ванна производственная:
6
1-секционная
--1111
2-секционная
233345
3-секционная
222223
133Ванна передвижная
--22226
134Шкаф (стойка) для уборочного инвентаря*

Но одному на каждое производственное и вспомогательное помещение столовой6

135Подставка подсобная

3581012146

136Тара для продуктов по 6 - 7 ящиков с крышкой из нержавеющей стали

2222446

137Ящик-носилки для мяса (рыбы) из нержавеющей стали

2222445

138Ящик-носилки для овощей из нержавеющей стали

2244445

139Контейнер для хранения картофеля и овощей

-123453

140Стеллаж передвижной универсальный

-122224

141Стеллаж для дефростации*

---1113

142Тележка (шпилька) для хранения и подвоза чистой столовой посуды

1223334

143Тележка (шпилька) для сбора использованной посуды

1223334

144Тележка подъемная для загрузки котлов

---1114

Прочее оборудование

145Стерилизатор для ножей*

По одному на каждое производственное помещение столовой, за исключением моечных столовой и кухонной посуды

4

146Инсектицидное устройство*

По одному на каждое производственное помещение столовой и кладовую для сухих продуктов, по два на обеденный зал4

147Отпугиватель грызунов*

1222224

148Душирующее устройство*

По одному на каждое производственное помещение столовой3

149Рециркулятор бактерицидный*

По одному на каждое производственное помещение столовой4

150Термометр универсальный*

2222242

151Настенная перекидная информационная система рамок*

По одной на каждое производственное и вспомогательное помещение столовой2

152Планшет с плакатом*

По одному на каждое производственное помещение столовой3

* В соответствии с пунктом 45 Порядка обеспечения воинских частей и организаций Вооруженных Сил Российской Федерации техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы (приложение № 2 к настоящему приказу).

НОРМА № 6

обеспечения столово-кухонной посудой и инвентарем экипажей авиации

№

п/пНаименование

Количество предметов, штук

Количество питающихся, чел.Срок эксплуатации в годах

12

345

1Миска из нержавеющей стали

114

2Тарелка мелкая из нержавеющей стали

214

3Кружка из нержавеющей стали

114

4Ложка столовая из нержавеющей стали

116

5Ложка чайная из нержавеющей стали

116

6Вилка столовая из нержавеющей стали

116

7Нож столовый из нержавеющей стали

116

8Прибор для специй из ударопрочного стекла на подставке из нержавеющей стали

1На экипаж3

или прибор для специй из нержавеющей стали с салфетницей

4

9Судок индивидуальный комбинированный из нержавеющей стали

3На экипаж4

10Сковорода из нержавеющей стали

1На экипаж3

11Ведро с крышкой пластмассовые

1На экипаж1

12Кухонный набор КН-10, комплект

1На экипаж4

13Термос (термоконтейнер)

В соответствии с потребностью5

НОРМА № 7

обеспечения столово-кухонной посудой и инвентарем транспортных самолетов войсковой части

42829

№

п/п

Наименование

Количество в одном комплекте, штукСрок эксплуатации в годах

12

34

1Миска (тарелка глубокая) фарфоровая (из упрочненного стекла)

242

2Тарелка мелкая фарфоровая (из упрочненного стекла)

242

3Тарелка десертная фарфоровая (из упрочненного стекла)
242

4Тарелка пирожковая фарфоровая (из упрочненного стекла)
242

5Салатник однопорционный фарфоровый (из упрочненного стекла)
242

6Розетка фарфоровая (из упрочненного стекла)
122

7Селедочница фарфоровая (из упрочненного стекла)
63

8Масленка фарфоровая
23
или из нержавеющей стали
5

9Сахарница с крышкой фарфоровые (из упрочненного стекла)
23

10Чашка с блюдцем чайные фарфоровые (из упрочненного стекла)
242

11Чашка с блюдцем кофейные фарфоровые (из упрочненного стекла)
242

12Чайник для заварки чая фарфоровый (из упрочненного стекла)
42

13Стакан из закаленного (упрочненного) стекла
241,5

14Рюмка хрустальная
245
или стеклянная
1

15Бокал для вина хрустальный
245
или стеклянный
1

16Бокал для коньяка хрустальный
245
или стеклянный
1

17Бокал для виски хрустальный
245
или стеклянный
1

18Фужер для шампанского хрустальный
245
или стеклянный
1

19Ложка столовая из нержавеющей стали
246

20Ложка чайная из нержавеющей стали
246

21 Вилка столовая из нержавеющей стали
246

22 Нож столовый из нержавеющей стали
246

23 Прибор для специй из упрочненного стекла на подставке фарфоровой (из нержавеющей стали)
23
или прибор для специй из нержавеющей стали с салфетницей
4

24 Чайник фарфоровый
22
или из нержавеющей стали
4

25 Кофейник фарфоровый
22
или из нержавеющей стали
4

26 Нож хлеботорезный из нержавеющей стали
23

27 Поднос из нержавеющей стали
43
или пластмассовый
2

28 Ваза для фруктов фарфоровая (из упрочненного стекла)
23
или нержавеющей стали
5

29 Корзинка (ваза) для хлеба фарфоровая (из упрочненного стекла)
23
или нержавеющей стали
5

30 Скатерть льняная, м
301

31 Салфетка льняная
481

32 Кольцо для салфеток из нержавеющей стали
244

33 Салфетка бумажная
1000-

34 Салфетка гигиеническая
50-

35 Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева
20,5
или пластмассы
1

36 Судок индивидуальный комбинированный из нержавеющей стали
44

37 Консервовскрыватель
14

38Термос для чая (кофе) до 3 л

12

39Термос для первых блюд до 2 л

12

40Холодильник переносной низкотемпературный

16

НОРМА № 8

обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем гарнизонных (лагерных) и внутренних (корабельных) караулов (дежурных смен охраны и обороны)

I. Столовая посуда и приборы

№

п/пНаименование

Количество предметов,штук

На количество питающихся, чел.Срок эксплуатации в годах

12

345

1Миска (тарелка глубокая) из упрочненного стекла

112

или нержавеющей стали

4

2Тарелка мелкая из упрочненного стекла

112

или нержавеющей стали

4

3Тарелка пирожковая из упрочненного стекла

112

4Кружка из упрочненного стекла

112

или нержавеющей стали

4

5Салатник однопорционный из упрочненного стекла

112

6Стакан из закаленного (упрочненного) стекла

4На караул1,5

7Ложка столовая из нержавеющей стали

116

8Ложка чайная из нержавеющей стали

116

9Ложка разливательная из нержавеющей стали

2На караул4

10Вилка столовая из нержавеющей стали

116

11Нож столовый из нержавеющей стали

116

12Прибор для специй из упрочненного стекла на подставке из нержавеющей стали

1 (на стол)3

или прибор для специй из нержавеющей стали с салфетницей

4
13 Чайник 5 л из нержавеющей стали
1104
14 Подставка под кастрюлю или чайник из нержавеющей стали
1104
15 Кувшин из упрочненного стекла*
2 На караул 3
16 Ваза для фруктов из упрочненного стекла
2 На караул 3
или нержавеющей стали*
5
17 Полотно скатертное*
0,611
и пленка полиэтиленовая* (на одно посадочное место), пог. м
0,610,5
или скатерть*
2 (на стол)-1
18 Салфетка бумажная* (на один прием пищи)
11-

II. Кухонная посуда и инвентарь

№
п/п Наименование
На караул, штук Срок эксплуатации в годах
12
34
19 Кастрюля 4,5 - 6 л с крышкой из нержавеющей стали
24
20 Ведро с крышкой пластмассовые
11
21 Нож хлебoreзный из нержавеющей стали
13
22 Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева
10,5
или пластмассы
1
23 Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали
14
24 Щетка для мытья котлов*
10,5
25 Термос (термоконтейнер)
В соответствии с потребностью 5
или термос-ящик
15
или судок индивидуальный комбинированный из нержавеющей стали
1 (на 1 чел.) 4

III. Оборудование и приборы

№	п/пНаименование
На караул, штукСрок эксплуатации в годах	
12	
34	
Технологическое оборудование	
26Чайник электрический	
12	
27Плита электрическая 1- или 2-конфорочная	
15	
28Шкаф пекарский	
15	
29Печь СВЧ	
15	
Холодильное оборудование	
30Шкаф холодильный общим объемом 0,4 - 0,54 куб. м	
16	
или холодильник бытовой электрический общим объемом 0,25 - 0,3 куб. м	
8	
Весоизмерительные приборы	
31Весы настольные электронные или механические	
16	
Немеханическое оборудование	
32Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды	
16	
33Ванна производственная 3-секционная	
16	
Прочее оборудование	
34Термометр универсальный*	
22	

* В соответствии с пунктом 45 Порядка обеспечения воинских частей и организаций Вооруженных Сил Российской Федерации техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы (приложение № 2 к настоящему приказу).

НОРМА № 9

обеспечения столово-кухонной посудой и инвентарем караулов (команд) по охране, обороне и сопровождению воинских грузов

№	п/пНаименование
Количество предметов, штук	
На количество питающихся, чел.Срок эксплуатации в годах	
12	
345	
1Одноразовая посуда (в сутки):	
-	
тарелка глубокая	
11	

тарелка мелкая

31

тарелка пирожковая

11

стакан

31

2Набор столовых приборов типа НС-3, комплект или

114

ложка столовая из нержавеющей стали

116

вилка столовая из нержавеющей стали

116

нож столовый из нержавеющей стали

116

3Черпак 0,4 л из нержавеющей стали

1На караул3

4Консервовскрыватель

1На караул4

5Нож для очистки овощей из нержавеющей стали

2На караул1

6Чайник 3 - 5 л из нержавеющей стали

1На караул4

7Сковорода из нержавеющей стали

1На караул3

8Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева

1На караул0,5

или пластмассы

1

9Термос (термоконтейнер)

В соответствии с потребностьюНа караул5

10Салфетка бумажная (в сутки)

31-

НОРМА № 10

обеспечения столово-кухонной посудой и инвентарем подразделений (команд), отправляемых
воинскими эшелонами

№

п/пНаименование

Количество предметов на вагон для перевозки личного состава, штукСрок эксплуатации в годах

12

34

Воинский эшелон с кухнями (не в составе воинской части)

1Ложка разливательная из нержавеющей стали

24

2Чайник 5 л из нержавеющей стали

34

3Салфетка бумажная (в сутки)

3 (на 1 чел.)-

4Термос (термоконтейнер)
В соответствии с потребностью5
5Ведро с крышкой пластмассовые
11
6Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали
14
7Нож хлеботорезный из нержавеющей стали
13
8Стол производственный
27
Воинский эшелон без кухонь
9Чайник 5 л из нержавеющей стали
34
10Салфетка бумажная (в сутки)
3 (на 1 чел.)-
11Ведро с крышкой пластмассовые
21
12Консервовскрыватель
24
Вагон - продовольственный склад
13Весы настольные электронные или механические
16
14Весы товарные электронные или механические
16
15Ножи универсальные поварские (комплект из 3 ножей) из нержавеющей стали
12
16Нож хлеботорезный из нержавеющей стали
13
17Ящик для хлеба или контейнер изотермический
1 (на каждые 100 чел.)5
18Совок из нержавеющей стали
23

НОРМА № 11

обеспечения оборудованием и инвентарем отделов (хранилищ) для хранения имущества продовольственной службы центров материально-технического обеспечения и производственно-логистических комплексов военного округа (флота), продовольственных складов и раздаточных кладовых воинских частей

№

п/пНаименование

Количество предметов на отдел хранения (хранилище), штукКоличество предметов на раздаточную кладовую (в том числе корабельную или судовую), штукКоличество предметов на продовольственный склад, штук, при количестве питающихся, чел.Срок эксплуатации в годах до 500501 - 1000более 1000

12

345678

1Брезент для укрытия продовольствия на автомобиле

--1223

2Ведро с крышкой пластмассовые
622461

3Таз пластмассовый
311231

4Топор для рубки мяса
-11112

5Ножи универсальные поварские (комплект из 3 ножей) из нержавеющей стали
-11112

6Совок из нержавеющей стали
-33333

7Вилка транжирная из нержавеющей стали
-11113

8Колода для рубки мяса
-11111

9Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева
-3---0,5
или пластмассы
1

10Весы настольные электронные или механические
122226

11Весы товарные электронные или механические
113336

12Тележка грузовая
1-2244

13Прилавок-витрина охлаждаемый
-1---8

14Шкаф холодильный общим объемом 0,7 - 1,5 куб. м
-31116

15Ларь морозильный
-12235

16Камера холодильная объемом до 6 куб. м, комплект
--3338

17Камера холодильная объемом до 12 куб. м, комплект
--1228

18Камера холодильная объемом до 19 куб. м, комплект
----18

19Стол производственный
-13337

20Держатель кухонных ножей магнитный
-13336

21Стеллаж для хранения хлеба в лотках
-22346

22Стол под колоду
-11116

23Овоскоп
-11223

24Психрометр

21На каждое помещение для хранения продовольствия3

25Отпугиватель грызунов

1114

26Инсектицидное устройство

11На каждое помещение для хранения продовольствия4

27Рециркулятор бактерицидный

-1-4

НОРМА № 12

обеспечения столовых воинских частей моющими средствами для мытья столово-кухонной посуды, оборудования и инвентаря

№

п/пВид моющих средств

На 100 человек питающихся

при машинной мойке в сутки, гпри ручной мойке в сутки, гпри чистке посуды в месяц, гпри чистке пароконвектомата, табл.

12

3456

1Средство моющее порошкообразное

360810--

или средство моющее жидкое

180540--

2Средство чистящее

--5250-

3Средство моющее для пароконвектомата, в месяц

---50

4Ополаскиватель для пароконвектомата, в месяц

---25

При организации питания в полевых условиях

5Средство моющее порошкообразное

-1215--

или средство моющее жидкое

-810--

6Средство чистящее

--7875-

При обеспечении кораблей (судов), воинских эшелонов и караулов по охране, обороне и сопровождению воинских грузов

7Средство моющее порошкообразное

4681053--

или средство моющее жидкое

234702--

Для обеспечения палат больных военных госпиталей

8Средство моющее порошкообразное

-405--

или средство моющее жидкое

-270--

НОРМА № 13

обеспечения флягами, котелками, чехлами к ним, ложками и кружками

№

п/пНаименование

Количество предметов на 1 чел., штукСрок эксплуатации в годах

12

34

1Фляга металлическая

14

или пластмассовая

3

2Чехол к фляге

12

3Котелок металлический

14

4Ложка столовая из нержавеющей стали

16

5Кружка (термокружка) из нержавеющей стали

14

или эмалированная

2

НОРМА № 14

обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем учебных лабораторий приготовления пищи

(определения качества продовольствия)

I. Столовая посуда и приборы

№

п/пНаименование

Количество предметов, штукСрок эксплуатации в годах

для лаборатории приготовления пищи для лаборатории определения качества продуктов

на 4-местный столна рабочее место (3 чел.)на лабораториюна рабочее место (2 чел.)на учебную

группуна лабораторию

12

3456789

1Миска (тарелка глубокая) из упрочненного стекла

51-1--2

2Тарелка мелкая из упрочненного стекла

41-1--2

3Тарелка под хлеб из упрочненного стекла

1--1--2

4Тарелка пирожковая из упрочненного стекла

41----2

5Салатник однопорционный из упрочненного стекла

41----2

6Поднос пластмассовый

2--4-2

7Кружка из упрочненного стекла

4-----2

8Стакан из закаленного (упрочненного) стекла

4--1--1,5
 9Ложка столовая из нержавеющей стали
 51-1--6
 10Ложка чайная из нержавеющей стали
 4--1--6
 11Вилка столовая из нержавеющей стали
 41-1--6
 12Нож столовый из нержавеющей стали
 4--1--6
 13Ложка разливательная из нержавеющей стали
 21--1-4
 14Прибор для специй из упрочненного стекла на подставке из нержавеющей стали
 1-----3
 15Кастрюля 1 - 1,5 л из нержавеющей стали
 -1-----4
 16Кастрюля 2,5 - 3 л из нержавеющей стали
 -2-----4
 17Кастрюля 3 - 4,5 л из нержавеющей стали
 -2--1-4
 18Чайник 3 л из нержавеющей стали
 1---1-4
 19Подставка под кастрюлю или чайник из нержавеющей стали
 3---2-4
 20Полотно скатертное
 0,6--0,6--1
 и пленка полиэтиленовая (на одно посадочное место), пог. м
 0,6--0,6--0,5
 или скатерть
 2(на стол)
 --2(на стол)
 --1
 21Салфетка бумажная (на один прием пищи)
 4-----
 22Салфетница из нержавеющей стали
 1-----4
 23Масленка из нержавеющей стали
 1---1-4
 24Сахарница с крышкой из упрочненного стекла
 1---1-3
 25Чайник из упрочненного стекла для заварки чая
 1-----2
 26Ваза для фруктов из упрочненного стекла
 1-----3
 или нержавеющей стали
 5
 27Кувшин из упрочненного стекла
 1-----3
 28Ваза для цветов из упрочненного стекла

1-----3

II. Кухонная посуда и инвентарь

№

п/пНаименование

Количество предметов, штукСрок эксплуатации в годах

для лаборатории приготовления пищидля лаборатории определения качества продуктов

на 4-местный столна рабочее место (3 чел.)на лабора ториюна рабочее место (2 чел.)на учебную

группуна лабораторию

12

3456789

29Кастрюля 4,5 - 6 л из нержавеющей стали

--4---4

30Кастрюля 8 л из нержавеющей стали

--4---4

31Котел наплитный 20 - 40 л из нержавеющей стали

--2---3

32Котел наплитный 50 - 60 л из нержавеющей стали

--2---3

33Сотейник 10 - 15 л из нержавеющей стали

--1---3

34Черпак 1,5 л из нержавеющей стали

--1---3

35Черпак 0,4 л из нержавеющей стали

--1---3

36Черпак 0,6 л из нержавеющей стали

--1---3

37Черпак 0,25 л из нержавеющей стали

-11---3

38Дуршлаг из нержавеющей стали

-1----2

39Шумовка из нержавеющей стали

-11---3

40Ложка соусная

--1---4

41Сковорода из нержавеющей стали

-11---3

42Ножи универсальные поварские (комплект из 3 ножей) из нержавеющей стали, компл.

-13---2

43Нож для очистки овощей из нержавеющей стали

-13-1-1

44Нож хлеботорезный из нержавеющей стали

--1-1-3

45Нож-декоратор

-1----3

46Нож дисковый

-1----3

47Мусат

-1----2
48Консервовскрыватель
-1--1-4
49Секач из нержавеющей стали
--1---2
50Противень из нержавеющей стали
--2---3
51Сито из нержавеющей стали
--2---2
52Венчик из нержавеющей стали
-11---3
53Совок из нержавеющей стали
--2---3
54Терка из нержавеющей стали
-21---2
55Тяпка для отбивания мяса из нержавеющей стали
-11---3
56Лопатка поварская из нержавеющей стали
-11---4
57Лопатка поварская деревянная
-1----4
58Вилка транжирная из нержавеющей стали
-11---3
59Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали
--1---3
60Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева
-43-4-0,5
или пластмассы
1
61Веселка деревянная
--3---0,5
62Толкушка из нержавеющей стали
-1----2
или деревянная
1
63Шприц кондитерский
--1---2
64Щетка для мытья котлов
--1---0,5
65Ведро с крышкой пластмассовые
-11---1
66Таз пластмассовый
-11---1
67Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали
--1---4
68Бак для пищевых отходов с крышкой пластмассовые
--1---2
69Скалка деревянная

-41---1

70Сотейник 1 - 1,5 л из нержавеющей стали

-1----3

71Ложка гарнирная из нержавеющей стали

-1----4

III. Оборудование и приборы

№

п/пНаименование

Количество предметов, штукСрок эксплуатации в годах

для лаборатории приготовления пищидля лаборатории определения качества продуктов

на 4-местный столна рабочее место (3 чел.)на лабораториюна рабочее место (2 чел.)на учебную
группуна лабораторию

12

3456789

Технологическое оборудование

72Плита бытовая электрическая

-1----5

73Плита электрическая 2-конфорочная

--2---5

74Кипятильник электрический производительностью до 100 л/ч

-----14

75Шкаф жарочный электрический 1-секционный

--1---5

76Сковорода электрическая с площадью чаши 0,25 кв. м

--1---5

77Шкаф пекарский

--1---5

78Пароконвектомат с количеством gastronемкостей 10 штук

--1---6

79Печь СВЧ

--2---5

80Машина гастрономическая (слайсер, ломтерезка)

--1---5

81Машина универсальная кухонная

--1---5

82Блендер

-1----2

83Миксер планетарный

--1---4

84Миксер ручной

-1----3

85Машина тестомесильная малогабаритная

--1---5

86Просеиватель малогабаритный

--1---5

87Шкаф расстоечный малогабаритный

--1---5

88Мясорубка механическая
--1---5

89Мясорубка ручная
-1---4

90Сепаратор для яиц
--1---2

Холодильное оборудование

91Холодильник бытовой электрический общим объемом 0,25 - 0,3 куб. м
--1--18

92Шкаф холодильный общим объемом 0,7 - 1,5 куб. м
--1---6

93Стол производственный с охлаждаемой поверхностью
--2---5

Весоизмерительные приборы

94Весы электронные настольные
--4-1-6

95Весы электронные товарные
--1---6

Немеханическое оборудование

96Стол производственный
-13---7

97Держатель кухонных ножей магнитный
-13---6

98Стол для доочистки картофеля из нержавеющей стали
--1---7

99Блок моечный
--1--16

100Ванна производственная:
6

1-секционная
--1--1

2-секционная
--1--1

3-секционная
--1--1

101Ванна передвижная
--1--16

102Стеллаж для хранения продуктов
--1---6

103Стеллаж передвижной универсальный
--1---4

104Тара для продуктов по 6 - 7 ящиков с крышкой из нержавеющей стали
--1---6

105Стойка (шкаф) для уборочного инвентаря
--2---6

106Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды
--1---6

107Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды

--1---6

108Тележка (шпилька) для хранения и подвоза чистой столовой посуды

--1---4

109Тележка (шпилька) для подвоза пищи и сбора использованной посуды

--2---4

Прочее оборудование

110Стерилизатор для ножей

По одному на каждое производственное помещение лаборатории, за исключением моечной столовой и кухонной посуды4

111Инсектицидное устройство

По одному на каждое производственное помещение лаборатории, по два на обеденный зал4

112Отпугиватель грызунов

--2--14

113Душирующее устройство

По одному на каждое производственное помещение3

114Овоскоп

--1--13

115Рециркулятор бактерицидный

По одному на каждое производственное помещение

116Термометр универсальный

-1--1-2

117Прибор для определения качества клейковины

----1-6

118Устройство для определения пористости хлеба по методу Завьялова

----1-6

119Весы лабораторные

----1-6

120Набор сит лабораторных

----1-6

121Баня водяная

----1-6

122Центрифуга

----1-6

123Психрометр

----1-3

124Войсковая портативная экспресс-лаборатория контроля питания

----1-6

125Люминоскоп

----1-6

126Дозиметр

----1-6

127Кувшин мерный

-1----3

128Санитарно-пищевая мини-экспресс лаборатория

----1-6

129Нитрат-тестер

----1-6

130Анализатор влажности

----1-6

131Рефрактор универсальный

----1-6

132Выпариватель влаги в сливочном масле

----1-6

133Ультразвуковой анализатор качества молока

----1-6

134Мельница лабораторная

----1-6

135Настенная перекидная информационная система рамок

По одной на каждое производственное помещение2

136Планшет с плакатом

По одному на каждое производственное помещение3

НОРМА № 15

обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем столовых федеральных государственных общеобразовательных организаций, находящихся в ведении Министерства обороны Российской Федерации

I. Столовая посуда и приборы

№

п/пНаименование

Количество предметов, штукСрок эксплуатации в годах

на стол с числом питающихся 4 чел.для линий раздачи пищи на 1 чел.

12

345

1Миска (тарелка глубокая) из упрочненного стекла

512

2Тарелка мелкая из упрочненного стекла

512

3Тарелка десертная из упрочненного стекла

4-2

4Тарелка пирожковая из упрочненного стекла

422

5Кружка из упрочненного стекла

822

6Ложка столовая из нержавеющей стали

516

7Ложка чайная из нержавеющей стали

416

8Ложка разливательная из нержавеющей стали

2-4

9Вилка столовая из нержавеющей стали

416

10Нож столовый из нержавеющей стали

416

11Прибор для специй из упрочненного стекла на подставке из нержавеющей стали с салфетницей

1 (на стол)1 (на стол)3

12Кастрюля 3 - 4,5 л из нержавеющей стали

2-4

13Чайник 3 л из нержавеющей стали

1-4

14Поднос пластмассовый

1 (на 10 чел.)12

15Кувшин из упрочненного стекла

1 (на 4 чел.)-3

16Подставка под кастрюлю или чайник из нержавеющей стали

3-4

17Полотно скатертное

0,60,61

и пленка полиэтиленовая (на одно посадочное место), пог. м

0,60,60,5

или скатерть

2 (на стол)2 (на стол)1

18Салфетка бумажная (на один прием пищи)

11-

II. Кухонная посуда и инвентарь

№

п/пНаименование

Количество предметов на столовую, штук, при количестве питающихся, чел.Срок эксплуатации в годах

до 150151 - 300301 - 500501 - 750751 - 10001001 - 1500более 1500

12

345678910

19Кастрюля 4,5 - 6 л из нержавеющей стали

34556784

20Кастрюля 8 л из нержавеющей стали

45577994

21Котел наплитный 20 - 40 л из нержавеющей стали

34 + 24 + 25 + 26783

22Котел наплитный 50 - 60 л из нержавеющей стали

2 + 13 + 23 + 24 + 55 + 10673

23Гastroемкость из нержавеющей стали:

4

GN 1/1-40

4466888

GN 1/1-65

2244468

GN 1/1-150

4466888

GN 1/1-200

481216202430

GN 1/2-100

2468101215

GN 1/3-40

36912151821
24Сотейник 10 - 15 л из нержавеющей стали
11223453
25Черпак 1,5 л из нержавеющей стали
22344683
26Черпак 0,4 л из нержавеющей стали
22233453
27Черпак 0,6 л из нержавеющей стали
33445683
28Черпак 0,25 л из нержавеющей стали
34445683
29Дуршлаг из нержавеющей стали
12233442
30Шумовка из нержавеющей стали
22333453
31Ложка соусная
22233444
32Ложка гарнирная
24466884
33Диспенсер (дозатор) для соусов
488121216162
34Щипцы сервировочные
488121216164
35Сковорода из нержавеющей стали
13345683
36Ножи универсальные поварские (комплект из 3 ножей) из нержавеющей стали
Один комплект на повара (кока), но не менее 3 комплектов на столовую2
37Нож для очистки овощей из нержавеющей стали
111417212632361
38Нож хлебoreзный из нержавеющей стали
11111223
39Консервовскрыватель
11111224
40Секач из нержавеющей стали
11112232
41Противень из нержавеющей стали
66881012143
42Сито из нержавеющей стали
112----2
43Венчик из нержавеющей стали
112----3
44Совок из нержавеющей стали
11122223
45Терка из нержавеющей стали
11222332
46Тяпка для отбивания мяса из нержавеющей стали
11111113
47Лопатка поварская из нержавеющей стали

22334564

48Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали

11222333

49Вилка транжирная из нержавеющей стали

11222223

50Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева

121212121416180,5

или пластмассы

1

51Веселка деревянная

22334550,5

52Толкушка из нержавеющей стали

12233442

или деревянная

1

53Щетка для мытья котлов

12222330,5

54Ведро с крышкой пластмассовые

345789101

55Таз пластмассовый

23345671

56Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали

24681012144

57Бак для пищевых отходов с крышкой пластмассовые

1235710122

III. Оборудование и приборы

№

п/пНаименование

Количество предметов на столовую, штук, при количестве питающихся, чел.Срок эксплуатации в годах

до 150151 - 300301 - 500501 - 750751 - 10001001 - 1500более 1500

12

345678910

Технологическое оборудование

58Машина для очистки картофеля

11122332

59Машина для нарезки сырых или вареных овощей

-2222223

60Машина универсальная кухонная

11111115

61Машина тестомесильная

-1111115

62Мясорубка ручная

11-----4

63Мясорубка механическая

-1111125

64Кипятильник электрический производительностью до 100 л/ч

222----4

65Шкаф жарочный электрический:

5

1-секционный

-1-1---

2-секционный

--11---

3-секционный

----223

66Пароконвектомат с количеством гастроемкостей:

6

10 штук

1-11---

20 штук

-112356

67Мармит электрический передвижной

-666612126

68Плита электрическая:

5

2-конфорочная

1-1----

4-конфорочная

1224456

69Котел пищеварочный емкостью:

6

до 100 л

112----

100 л

24223--

160 л

--32334

250 л

---34810

или 350 л (400 л)

---2345

70Сковорода электрическая с площадью чаши:

5

0,25 кв. м

11-----

0,45 кв. м

--11234

71Машина посудомоечная универсальная производительностью:

4

до 700 тарелок/ч

-111---

до 2000 тарелок/ч

----122

72Машина посудомоечная кухонная (котломоечная)

--111114
73Линия раздачи пищи, комплект
11112346
Холодильное оборудование
74Шкаф холодильный общим объемом 0,7 - 1,5 куб. м
12333446
75Шкаф холодильный общим объемом 0,4 - 0,54 куб. м
11111226
76Холодильник бытовой электрический общим объемом 0,25 - 0,3 куб. м
11111228
77Ларь морозильный
11223335
78Стол производственный с охлаждаемой поверхностью
23344455
Весоизмерительные приборы
79Весы настольные электронные или механические
8889912126
80Весы товарные электронные или механические
45666666
Немеханическое оборудование
81Стол производственный
5911141618217
82Держатель кухонных ножей магнитный
5911141618216
83Стол для доочистки картофеля
12233337
84Стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд
12233347
85Стол для сбора остатков пищи
11112227
86Стол производственный специальный
13345667
87Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды
11122336
88Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды
12346786
89Стеллаж для хранения продуктов
22334666
90Стеллаж для хранения хлеба в лотках
12334666
91Стеллаж для хранения подносов
24681218246
92Ванна для мытья кухонной посуды
11122246
93Ванна производственная:
6
1-секционная
11111111

2-секционная

1144455

3-секционная

2222233

94Ванна передвижная

2244445

95Шкаф (стойка) для уборочного инвентаря

По одному на каждое производственное и вспомогательное помещение столовой6

96Подставка подсобная

57791113156

97Тара для продуктов по 6 - 7 ящиков с крышкой из нержавеющей стали

222----6

98Ящик-носилки для мяса (рыбы) из нержавеющей стали

22222445

99Ящик-носилки из нержавеющей стали для овощей

24444665

100Контейнер для хранения картофеля и овощей

-1123333

101Стеллаж передвижной универсальный

346688104

102Стеллаж для дефростации

12244663

103Тележка (шпилька) для хранения и подвоза чистой столовой посуды

579111417204

104Тележка (шпилька) для сбора использованной посуды

1246810124

Прочее оборудование

105Стерилизатор для ножей

По одному на каждое производственное помещение столовой, за исключением моечной столовой и кухонной посуды4

106Инсектицидное устройство

По одному на каждое производственное помещение столовой, кладовую для сухих продуктов, и обеденный зал4

107Отпугиватель грызунов

12222224

108Душирующее устройство

По одному на каждое производственное помещение столовой3

109Овоскоп

11223343

110Рециркулятор бактерицидный

По одному на каждое производственное помещение столовой4

111Термометр универсальный

22224442

НОРМА № 16

обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем стационарных хлебопекарен

I. Кухонная посуда и инвентарь

№

п/пНаименование

Количество предметов, штук, при производительности хлеба в сутки, тСрок эксплуатации в годах
от 0,5 до 1,0от 1,0 до 1,5

12

345

1Форма для выпечки хлеба

751006

2Кастрюля 4,5 - 6 л из нержавеющей стали

224

3Кастрюля 8 л из нержавеющей стали

124

4Котел наплитный 20 - 40 л из нержавеющей стали

223

5Котел наплитный 50 - 60 л из нержавеющей стали

-13

6Черпак 1,5 л из нержавеющей стали

113

7Нож хлеботорезный из нержавеющей стали

113

8Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева

110,5

или пластмассы

1

9Совок из нержавеющей стали

113

10Ведро с крышкой пластмассовые

451

11Таз пластмассовый

451

12Бак для пищевых отходов с крышкой пластмассовые

122

II. Оборудование и приборы

№

п/пНаименование

Количество предметов, штук, при производительности хлеба в сутки, тСрок эксплуатации в годах
от 0,5 до 1,0от 1,0 до 1,5

12

345

Технологическое оборудование

13Машина тестомесильная

125

14Просеиватель

125

15Шкаф пекарский

235

16Шкаф расстоечный

125

17Кипятильник электрический производительностью до 100 л/ч

124

Весоизмерительные приборы

18Весы настольные электронные

226

19Весы товарные электронные

226

Немеханическое оборудование

20Стол производственный

337

21Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды

116

22Стеллаж для хранения продуктов

226

23Стеллаж для хранения хлеба в лотках

686

24Ванна для мытья кухонной посуды

116

25Шкаф (стойка) для уборочного инвентаря

По одному на каждое производственное и подсобное помещение хлебопекарниб

26Тара для продуктов по 6 - 7 ящиков с крышкой из нержавеющей стали

116

27Подставка подсобная

226

Прочее оборудование

28Инсектицидное устройство

444

29Отпугиватель грызунов

114

30Душирующее устройство

По одному на каждое производственное помещение3

31Рециркулятор бактерицидный

По одному на каждое производственное помещение4

32Термометр универсальный

222

НОРМА № 17

обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем дошкольных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства обороны Российской Федерации

I. Столовая посуда и приборы

№

п/пНаименование

Количество предметов, штук, на группы с числом местСрок эксплуатации в годах

до 1011 - 1516 - 20

12

3456

1Миска (тарелка глубокая) из упрочненного стекла

1218242

2Тарелка мелкая из упрочненного стекла
2639522

3Тарелка пирожковая из упрочненного стекла
1218242

4Кружка из упрочненного стекла
1218242

5Чашка чайная из упрочненного стекла
1218242

6Блюдце чайное из упрочненного стекла
1218242

7Чайник из упрочненного стекла для заварки чая
1112

8Ложка десертная (детская) из нержавеющей стали
1218246

9Ложка чайная из нержавеющей стали
1218246

10Ложка разливательная из нержавеющей стали
2224

11Вилка десертная (детская) из нержавеющей стали
1218246

12Нож десертный (детский) из нержавеющей стали
1218246

13Кастрюля 3 - 4,5 л из нержавеющей стали
2234

14Чайник 3 л из нержавеющей стали
1124

15Поднос пластмассовый
1122

16Кувшин из упрочненного стекла
1113

17Подставка под кастрюлю или чайник из нержавеющей стали
3354

18Салфетница из нержавеющей стали
1124

19Полотно скатертное
0,60,60,61

и пленка полиэтиленовая (на одно посадочное место), пог. м
0,60,60,60,5

или скатерть
2 (на стол)2 (на стол)2 (на стол)1

20Салфетка бумажная (на один прием пищи)
101520-

II. Кухонная посуда и инвентарь

№

п/пНаименование

Количество предметов, штук, на детские сады с числом местСрок эксплуатации в годах
до 2526 - 5051 - 7576 - 100101 - 125126 - 150более 150

12
345678910
21Кастрюля 4,5 - 6 л из нержавеющей стали
11222344
22Кастрюля 8 л из нержавеющей стали
22333454
23Котел наплитный 20 - 40 л из нержавеющей стали
22223453
24Котел наплитный 50 - 60 л из нержавеющей стали
--112233
25Сотейник 10 - 15 л из нержавеющей стали
11112233
26Черпак 1,5 л из нержавеющей стали
11122343
27Черпак 0,4 л из нержавеющей стали
11244453
28Черпак 0,6 л из нержавеющей стали
12344583
29Черпак 0,25 л из нержавеющей стали
12344583
30Дуршлаг из нержавеющей стали
11112222
31Шумовка из нержавеющей стали
11111223
32Сковорода из нержавеющей стали
24681011123
33Ножи универсальные поварские (комплект из 3 ножей) из нержавеющей стали
Один комплект на повара, но не менее 3 комплектов на столовую2
34Нож для очистки овощей из нержавеющей стали
34445561
35Нож хлеботорезный из нержавеющей стали
11111223
36Консервовскрыватель
11111114
37Секач из нержавеющей стали
11112232
38Противень из нержавеющей стали
23345683
39Сито из нержавеющей стали
11111112
40Венчик из нержавеющей стали
11222223
41Совок из нержавеющей стали
11122223
42Терка из нержавеющей стали
11222332
43Тяпка для отбивания мяса из нержавеющей стали
11111113

44Лопатка поварская из нержавеющей стали
11222334

45Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали
11222333

46Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева
1212121212120,5
или пластмассы
1

47Веселка деревянная
11222330,5

48Толкушка из нержавеющей стали
11222332
или деревянная
1

49Щетка для мытья котлов
11222330,5

50Ведро с крышкой пластмассовые
123456101

51Таз пластмассовый
24681012201

52Бак для пищевых отходов с крышкой пластмассовые
11111122

III. Оборудование и приборы

№

п/п

Наименование

Количество предметов, штук, на детские сады с числом местСрок эксплуатации в годах
до 2526 - 5051 - 7576 - 100101 - 125126 - 150более 150

12

345678910

Технологическое оборудование

53Машина для очистки картофеля

---11112

54Машина универсальная кухонная

---11115

55Мясорубка ручная

11122224

56Кипятильник электрический производительностью до 100 л/ч

11111224

57Пароконвектомат с количеством гастроремкостей:

6

10 штук

1111---

20 штук

----111

58Плита электрическая 4-секционная

11122235

59 Котел пищеварочный емкостью до 100 л
11111116

60 Сковорода электрическая с площадью чаши:
5
0,25 кв. м
1111---
0,45 кв. м
----112

61 Машина посудомоечная универсальная производительностью до 700 тарелок/ч
-----114

62 Машина посудомоечная кухонная (котломоечная)
----1114

Холодильное оборудование

63 Шкаф холодильный общим объемом 0,7 - 1,5 куб. м
----1126

64 Шкаф холодильный общим объемом 0,4 - 0,54 куб. м
11111226

65 Ларь морозильный
11122225

Весомизмерительные приборы

66 Весы настольные электронные или механические
33555796

67 Весы товарные электронные или механические
11111226

Немеханическое оборудование

68 Стол производственный
44556687

69 Держатель кухонных ножей магнитный
44556686

70 Стол для доочистки картофеля
---11117

71 Стол для сбора остатков пищи
---11117

72 Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды
11122336

73 Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды
11122336

74 Стеллаж для хранения продуктов
11122336

75 Стеллаж для хранения хлеба в лотках
11122336

76 Ванна для мытья кухонной посуды
11111126

77 Ванна производственная 2-секционная
22222226

78 Шкаф (стойка) для уборочного инвентаря

По одному на каждое производственное и вспомогательное помещение столовой

79 Подставка подсобная

22335686

80Тара для продуктов по 6 - 7 ящиков с крышкой из нержавеющей стали

22222226

81Тележка (шпилька) для сбора использованной посуды

11111224

Прочее оборудование

82Стерилизатор для ножей

По одному на каждое производственное помещение столовой, за исключением моечной столовой и кухонной посуды4

83Инсектицидное устройство

По одному на каждое производственное помещение столовой и кладовую для сухих продуктов4

84Отпугиватель грызунов

11111114

85Душирующее устройство

По одному на каждое производственное помещение столовой3

86Овоскоп

11111113

87Рециркулятор бактерицидный

По одному на каждое производственное помещение столовой4

88Термометр универсальный

22222222

НОРМА № 18

обеспечения столовой посудой и оборудованием чайных комнат, организуемых в воинских частях

№

п/пНаименованиеКоличество предметов, штукНа количество питающихся, чел.Срок эксплуатации в годах

12345

1Чайник электрический

1202

2Чашка чайная из упрочненного стекла

152

3Блюдце чайное из упрочненного стекла

152

4Ложка чайная из нержавеющей стали

156

5Сахарница из упрочненного стекла

1203

6Тарелка мелкая из упрочненного стекла

1102

7Полотно скатертное

0,6101

и пленка полиэтиленовая (на одно посадочное место), пог. м

0,6100,5

или скатерть

2На стол1

8Салфетка бумажная (в сутки)

11-

9Салфетница из нержавеющей стали

1На стол4

НОРМА № 19

обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем кинологических центров
служебного собаководства

I. Кухонная посуда инвентарь

№

п/пНаименованиеКоличество предметов, штук, при количестве служебных собак и щенковСрок
эксплуатации в годах

до 200201 - 300301 - 400

123456

1Котел наплитный 20 - 40 л из нержавеющей стали

2443

2Котел наплитный 50 - 60 л из нержавеющей стали

4683

3Черпак 1,5 л из нержавеющей стали

1233

4Черпак 0,4 л из нержавеющей стали

2223

5Ножи универсальные поварские (комплект из 3 ножей) из нержавеющей стали

1112

6Нож для очистки овощей из нержавеющей стали

3451

7Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали

1123

8Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева

3570,5

или пластмассы

1

9Таз пластмассовый

2341

10Бак для пищевых отходов с крышкой пластмассовые

1232

II. Оборудование и приборы

№

п/пНаименованиеКоличество предметов, штук, при количестве служебных собак и щенковСрок
эксплуатации в годах

до 200201 - 300301 - 400

123456

Технологическое оборудование

11Машина для очистки картофеля

1112

12Плита электрическая 4-конфорочная

2345

13Мясорубка механическая

1115

Холодильное оборудование

14Шкаф холодильный общим объемом 0,7 - 1,5 куб. м

1236

15Ларь морозильный

1225

Весоизмерительные приборы

16Весы настольные электронные или механические

1236

17Весы товарные электронные или механические

1116

Немеханическое оборудование

18Стол производственный

1227

19Стеллаж для хранения продуктов

1226

20Шкаф (стойка) для уборочного инвентаря

По одному на каждое производственное помещение6

21Ящик-носилки для мяса из нержавеющей стали

2225

22Ящик-носилки для овощей из нержавеющей стали

2445

Прочее оборудование

23Инсектицидное устройство

По одному на каждое производственное помещение4

24Отпугиватель грызунов

1124

25Термометр универсальный

1112

НОРМА № 20

обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем воинских частей, в штате которых предусмотрены собаки

I. Столовая посуда и приборы

№

п/пНаименованиеКоличество предметов, штук, на питомник при количестве служебных собак и щенковСрок эксплуатации в годах

до 1011 - 2021 - 30

123456

1Ложка разливательная из нержавеющей стали

2224

II. Кухонная посуда и инвентарь

№

п/пНаименованиеКоличество предметов, штук, на питомник при количестве служебных собак и щенковСрок эксплуатации в годах

до 1011 - 2021 - 30

123456

2Кастрюля 8 л из нержавеющей стали

2464

3Котел наплитный 20 - 40 л из нержавеющей стали

1223

4Котел наплитный 50 - 60 л из нержавеющей стали

--13

5Сотейник 10 - 15 л из нержавеющей стали

1123

6Черпак 1,5 л из нержавеющей стали

1113

7Ножи универсальные поварские (комплект из 3 ножей) из нержавеющей стали

Один комплект на приготовителя кормов, но не менее одного комплекта на питомник²

8Нож для очистки овощей из нержавеющей стали

2231

9Консервовскрыватель

1114

10Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали

1113

11Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева

2230,5

или пластмассы

1

12Щетка для мытья котлов

1220,5

13Ведро с крышкой пластмассовые

1231

14Таз пластмассовый

1231

15Бак для пищевых отходов с крышкой пластмассовые

1112

III. Оборудование и приборы

№

п/пНаименованиеКоличество предметов, штук, на питомник при количестве служебных собак и щенковСрок эксплуатации в годах

до 1011 - 2021 - 30

123456

Технологическое оборудование

16Плита электрическая 4-конфорочная

1115

Холодильное оборудование

17Шкаф холодильный общим объемом 0,7 - 1,5 куб. м

--16

18Шкаф холодильный общим объемом 0,4 - 0,54 куб. м

11-6

19Ларь морозильный

-115

Весоизмерительные приборы

20Весы настольные электронные или механические

1--6

21Весы товарные электронные или механические
-116

Немеханическое оборудование

22Стол производственный

1127

23Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды

1116

24Стеллаж для хранения продуктов

2236

25Ванна производственная 2-секционная

1116

26Шкаф (стойка) для уборочного инвентаря

1116

27Подставка подсобная

1226

Прочее оборудование

28Термометр универсальный

1112

НОРМА № 21

обеспечения столовых системой контроля управления доступом и заказа питания

№

п/пНаименованиеКоличество, комплектСрок эксплуатации в годах
на столовуюна линию раздачи пищи

12345

1Информационный терминал снятия с довольствия

1-5

2Информационный терминал повара

-15

3Сервер баз данных

1-5

Приложение № 2

к приказу Министра обороны

Российской Федерации

от 16 декабря 2020 г. № 686

ПОРЯДОК

обеспечения воинских частей и организаций Вооруженных Сил Российской Федерации техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы

I. Общие положения

1. Настоящий порядок определяет правила обеспечения техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы воинских частей и организаций Вооруженных Сил Российской Федерации (далее - воинские части), а также оборудованием и аппаратурой для контроля и испытаний этих средств, составных частей этих средств и комплектующих изделий.

2. К технике относятся:

1) полевые технические средства:

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

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

средства подвоза, хранения продовольствия и воды (автомобильные и прицепные рефрижераторы, фургоны изотермические, хлебные, комбинированные, контейнеры изотермические, прицепные склады, автомобильные, прицепные и переносные цистерны для воды);

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

средства переработки продовольствия и скота (прицепные мельничные установки, крупорушки, установки макаронные, мясопункты);

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

2) полевые ремонтные средства:

ремонтные мастерские техники продовольственной службы;

мастерские по ремонту холодильного и технологического оборудования продовольственной службы;

3) технологическое оборудование для камбузов (хлебопекарен) кораблей и судов обеспечения Военно-Морского Флота;

4) система контроля управления доступом и заказа питания.

3. К продукции общехозяйственного назначения относятся продукция и оборудование, предназначенные для продовольственного обеспечения, в том числе:

1) технологическое оборудование для столовых воинских частей:

тепловое оборудование (котлы и автоклавы пищеварочные, плиты, сковороды и фритюрницы, шкафы жарочные и пекарные, кипяtilьники, мармиты, пароконвектоматы);

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

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

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

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

5) минихлебопекарни;

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

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

8) столово-кухонная посуда и инвентарь;

9) немеханическое оборудование столовых и продовольственных складов воинских частей, хлебозаводов (столы и шкафы производственные, ванны моечные и производственные, стеллажи, тележки для подвоза готовой пищи и посуды);

10) информационное оборудование (стенды, плакаты, планшеты, муляжи продуктов и блюд, вывески и таблички, инструкции);

11) скатерти, клеенка, пленка полиэтиленовая, салфетки;

12) запасные части, агрегаты, хладагенты, материалы, приспособления, инструменты и принадлежности для эксплуатации и ремонта продукции общехозяйственного назначения;

13) средства для мытья и чистки техники и имущества продовольственной службы, помещений

столовых, продовольственных складов воинских частей, хлебозаводов;

14) лабораторные приборы и реактивы, средства электронно-вычислительной техники для продовольственной службы воинских частей, хлебозаводов;

15) приборы для измерения температуры, влажности воздуха и органолептического определения качества продовольствия, хозяйственный инвентарь, приборы для дезинсекции и дезинфекции, инструменты для столовых и продовольственных складов воинских частей, хлебозаводов;

16) тара;

17) стеллажи, поддоны, контейнеры, средства механизации погрузочно-разгрузочных работ.

4. К имуществу относятся:

1) термосы, термосы-ящики, блоки термосов;

2) котелки, фляги и чехлы к ним;

3) специальные палатки и брезенты по номенклатуре продовольственной службы;

4) специальные материалы, приспособления, инструменты и принадлежности для эксплуатации и ремонта техники и имущества продовольственной службы;

5) специальное программное обеспечение;

6) специальные стеллажи, поддоны, контейнеры, средства механизации погрузочно-разгрузочных работ и другое специальное оборудование для хранения продовольствия, техники и имущества продовольственной службы;

7) специальная тара (упаковка);

8) специальные посуда и инвентарь.

II. Обеспечение техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы

5. Обеспечение воинских частей техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы (далее - продукция и имущество) осуществляется на основании штатов, таблиц и норм по планам обеспечения техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы, которые составляются: управлением (продовольственным) Департамента ресурсного обеспечения Министерства обороны Российской Федерации - по военным округам (флотам); продовольственной службой военного округа (флота) - по прикрепленным на довольствие объединениям, соединениям и складам (отделам хранения) центров материально-технического обеспечения, производственно-логистическим комплексам; продовольственной службой довольствующего объединения - по прикрепленным на довольствие соединениям и воинским частям.

6. Запасы продукции и имущества в размерах от потребности содержатся: на складах центров материально-технического обеспечения, производственно-логистических комплексов военного округа (флота) - не менее 25%; на складах воинских частей (кораблей) - не менее 10% (кроме оборудования).

7. При строительстве и реконструкции столовых полного цикла, фабрик-столовых, доготовочных, раздаточных, стационарных хлебопекарен, учебных лабораторий, продовольственных складов (отделов хранения), а также столовых автономных полевых лагерей (далее - объекты продовольственной службы) воинских частей оборудование на данные объекты не выдается.

Перечень и количество устанавливаемого оборудования определяются при согласовании проектной документации в соответствии с нормами (приложение № 1 к настоящему приказу).

8. При проведении реконструкции, капитального ремонта помещений и в других случаях, когда организация питания личного состава подразделений и воинских частей в столовых невозможна, организация питания осуществляется с применением технических средств приготовления пищи в полевых условиях.

При этом для приема пищи используются котелки, кружки и ложки, находящиеся в вещевых мешках, а также фляги для питья или одноразовая посуда.

Изъятие и использование в таких случаях продукции и имущества, состоящих на учете в столовых, не осуществляются.

9. Технологическое, холодильное оборудование, весоизмерительные приборы и немеханическое оборудование устанавливаются в помещениях, отвечающих требованиям по эксплуатации данного оборудования и приборов.

При отсутствии указанных помещений технологическим, холодильным оборудованием, весоизмерительными приборами и немеханическим оборудованием объекты продовольственной службы не обеспечиваются.

10. В столовых, при проектировании которых предусмотрены помещения для длительного (более суток) хранения продовольствия и при отсутствии в воинской части продовольственного склада, камеры холодильные выдаются в соответствии с объемами хранимого продовольствия, но не более количества, предусмотренного к установке проектной документацией.

11. Для подразделений с числом питающихся до 100 человек разрешается выдавать: блок моечный взамен стеллажа для хранения кухонной посуды, стеллажа для хранения столовой посуды, стола для сбора остатков пищи и ванны для мытья посуды; блок мясорыбный взамен стола производственного и ванны моечной; блок переработки овощей взамен стола производственного и ванны моечной.

12. В столовых с количеством питающихся более 300 человек для приготовления кипятка для чая используются специально выделенные для этой цели котлы пищеварочные.

13. При проведении ремонтных работ на участках горячего и холодного водоснабжения на объектах продовольственной службы и в случаях, когда не представляется возможным организовать мытье столовой посуды, по заключению органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора разрешается выдавать взамен столовой посуды посуду одноразовую на одного человека в сутки, штук: тарелка глубокая - 1; тарелка мелкая - 3; тарелка пирожковая - 4; стакан - 3; ложка столовая - 1; вилка столовая - 3; нож столовый - 3.

14. В период подготовки и проведения военных парадов для организации промежуточного питания личного состава, привлекаемого для участия в парадных расчетах, выдается посуда одноразовая на одного человека в сутки, штук: контейнер одноразовый (ланч-бокс) или тарелка глубокая - 1; тарелка мелкая - 1; тарелка пирожковая - 1; стакан - 1; вилка столовая - 1; нож столовый - 1; салфетка бумажная - 2.

15. Военнослужащим войсковой части 01904 в дни проведения мероприятий с участием руководящих должностных лиц, проводимых на территории Российской Федерации, выдается посуда одноразовая на одного человека в сутки, штук: контейнер одноразовый (ланч-бокс) или тарелка мелкая одноразовая - 1; стакан одноразовый - 1; вилка одноразовая - 1; салфетка бумажная - 2.

16. Для обеспечения питьевой водой в подразделения воинских частей выдаются баки для воды с крышкой и краном из расчета, штук: до 100 человек - 1; от 101 до 300 человек - 2; от 301 до 500 человек - 3; от 501 до 750 человек - 5; от 751 до 1000 человек - 7; от 1001 и далее на каждые 150 человек дополнительно выдается по баку для воды.

При этом количество баков для воды с крышкой и краном на этаже, где проживает личный состав, составляет не менее 1 штуки.

Взамен баков для воды с крышкой и краном разрешается выдавать кулеры для выдачи питьевой воды (напольные).

Разрешается выдавать на 1 человека в сутки стакан одноразовый - 5 штук.

В полевых условиях взамен баков для воды с крышкой разрешается выдавать баки для воды полимерные емкостью до 1 куб. м. Срок эксплуатации бака для воды полимерного - 4 года.

17. Взамен стеллажей для хранения столовой посуды разрешается выдавать ящики-кассеты для

столовой посуды и приборов из расчета 1 ящик-кассета на количество посуды, штук: кружка - 20; стакан - 25; тарелка глубокая (0,5 л) - 14; тарелка глубокая (0,7 л) - 12; миска - 9; тарелка мелкая - 20; тарелка десертная - 28; тарелка пирожковая - 44; блюдце - 60; салатник однопорционный - 32; чашка чайная - 12; приборы столовые - 400 (по 100 каждого наименования); поднос - 9; крышка универсальная на ящик-кассету (на 5 штук) - 1; тележка под ящик-кассету (на 15 штук) - 1. Срок эксплуатации ящика-кассеты, крышки универсальной на ящик-кассету и тележки под ящик-кассету - 3 года.

18. При обеспечении продукцией и имуществом объектов продовольственной службы: стакан из упрочненного (закаленного) стекла или выдаваемая взамен его кружка из нержавеющей стали при обеспечении соком и молоком цельным в мелкоштучной упаковке не выдается; котлы наплитные выдаются дополнительно при отсутствии мармита электрического передвижного в столовых, оборудованных линиями раздачи пищи, в зависимости от количества питающихся; гастростол выдается в столовые, где питание военнослужащих организовано с элементами "шведского стола"; черпак 0,4 л и черпак 0,6 л из нержавеющей стали выдаются в столовые, оборудованные линиями раздачи пищи; машина тестомесильная выдается в столовые, в которых организована самостоятельная выпечка мелкоштучных хлебобулочных изделий; пароконвектомат выдается взамен шкафа жарочного электрического 1-, 2-, 3-секционного; мармит электрический передвижной выдается в столовые, оборудованные линиями раздачи пищи без встроенных мармитов, взамен столов передвижных для выдачи первых и вторых блюд; машина посудомоечная универсальная выдается в соответствии с нормами (приложение № 1 к настоящему приказу), но не менее количества моечных столовой посуды; линия раздачи пищи выдается в соответствии с нормами (приложение № 1 к настоящему приказу), но не менее количества обеденных залов; салат-бар охлаждаемый выдается в столовые, где питание военнослужащих организовано с элементами "шведского стола", не более количества линий раздачи пищи; шкаф для хранения хлеба на тарелках не выдается в столовые, оборудованные линиями раздачи пищи.

19. По норме № 1 обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем солдатских (матросских) столовых воинских частей (далее - норма № 1) при организации питания методом сервировки столов в том числе выдаются: миска (тарелка глубокая) для подачи мяса с соусом - 1 штука, тарелка под хлеб - 1 штука и ложка столовая для раздачи мяса с соусом - 1 штука на стол (для 10-местных столов - по 2 штуки), тарелка пирожковая для подачи хлеба, масла коровьего порционного, сыра сычужного твердого, сала-шпик, яйца и кондитерских изделий, выдаваемых не в индивидуальной упаковке (печенье, вафли, кексы, пряники), - 1 штука.

При организации питания с использованием линии раздачи пищи с элементами "шведского стола" для формирования ингредиентов салат-бара дополнительно на 1 питающегося выдается тарелка пирожковая - 1 штука.

Разрешается выдавать тарелку десертную взамен тарелки пирожковой.

20. По норме № 1 обеспечиваются подвижные станции связи (радиорелейные, тропосферные, космические), подвижные радиолокационные станции, взводы (связи и радиотехнические), если на них установлены средства приготовления пищи, а также столовые районов базирования (береговые базы) при организации питания военнослужащих, проходящих военную службу на должностях солдат (матросов), сержантов (старших матросов) и старшин.

Кухонная посуда, инвентарь и технологическое оборудование выдаются не более нормы, установленной для столовых с числом питающихся до 150 человек.

21. По норме № 2 обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем камбузов

надводных, подводных кораблей и судов обеспечения Военно-Морского Флота (далее - норма № 2) при организации питания методом сервировки столов в том числе выдаются: на шесть питающихся миска (тарелка глубокая) для подачи мяса с соусом - 2 штуки и ложка столовая для раздачи мяса с соусом - 2 штуки; тарелка пирожковая на обед для подачи холодных закусок - 1 штука на одного питающегося, на завтрак и ужин для подачи яйца и масла коровьего - 1 штука на стол; салатник для подачи консервов рыбных - 2 штуки в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях. При организации питания с использованием линии раздачи пищи в том числе выдаются: на одного питающегося тарелка пирожковая для подачи хлеба, яйца и масла коровьего - 1 штука и для подачи холодных закусок - 1 штука; салатник для подачи консервов рыбных - 1 штука в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях.

Для обеспечения кают-компаний в том числе выдается салатник для подачи консервов рыбных - 1 штука в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях.

Разрешается выдавать тарелку мелкую или десертную взамен тарелки пирожковой.

Чайник 3 л не выдается при наличии чайника 2 л из нержавеющей стали.

При отсутствии салфеток льняных выдаются салфетки бумажные из расчета две салфетки на каждый прием пищи на одного питающегося.

Шкафом жарочным электрическим и мармитом электрическим передвижным надводные, подводные корабли и суда обеспечения Военно-Морского Флота (далее - корабли и суда) обеспечиваются техническим управлением флота. Мармит электрический передвижной выдается на камбузы, оборудованные линиями раздачи пищи.

Машинами посудомоечными и холодильными шкафами корабли и суда обеспечиваются при строительстве и реконструкции в соответствии с проектной документацией, но не менее норм (приложение № 1 к настоящему приказу). Начисление потребности в шкафах холодильных для действующих кораблей и судов не осуществляется.

При отсутствии места для размещения ларей морозильных на подводных кораблях и некоторых проектах надводных кораблей и судов взамен выдается холодильник бытовой электрический общим объемом 0,25 - 0,3 куб. м - 1 штука на камбуз.

22. В Военно-Морском Флоте личный состав, находящийся на кораблях, принимающий пищу через камбузы, посудой, приборами, инвентарем и весоизмерительными приборами обеспечивается продовольственными службами и техническими управлениями флотов по номенклатурам в соответствии с проектной документацией кораблей, при этом:

на каюту военнослужащих, проходящих военную службу по контракту, и лиц гражданского персонала на кораблях и судах выдаются, штук: кувшин из ударопрочного стекла - 1; стакан из закаленного стекла (из ударопрочного стекла) - 2;

на кают-компанию кораблей и судов разрешается дополнительно выдавать холодильник бытовой электрический - 1 штуку;

для надводных кораблей и судов разрешается взамен кастрюли 4,5 - 6 л - 1 штуки и кастрюли 3 - 4,5 л - 1 штуки выдавать судок из трех кастрюль из нержавеющей стали - 1 штуку;

на атомных надводных и подводных кораблях для выдачи вина сухого выдается стакан мерный до 150 миллилитров - 2 штуки на камбуз;

В дни захода кораблей и судов в иностранные порты, а также в случаях, когда не представляется возможным организовать мытье столово-кухонной посуды, по заключению органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора разрешается взамен столовой посуды выдавать одноразовую посуду из расчета на одного питающегося в сутки, штук: тарелка глубокая - 2; тарелка мелкая - 4; тарелка пирожковая - 2; стакан - 4; ложка столовая - 2; вилка столовая - 4; нож столовый - 4.

Для проведения протокольных мероприятий в дни захода кораблей и судов в иностранные порты по заявкам воинских частей по указанию продовольственной службы военного округа (флота) выдается

столовая посуда из расчета на одного участника протокольного мероприятия, штук: рюмка хрустальная (стеклянная) - 1, бокал для вина хрустальный (стеклянный) - 1, фужер для шампанского хрустальный (стеклянный) - 1, стакан из закаленного (упрочненного) стекла - 1.

Вновь построенные, реконструируемые и после капитального ремонта корабли посудой, приборами столовыми, кухонной посудой и инвентарем обеспечиваются со дня организации на них питания экипажа. Перечень и количество устанавливаемого оборудования определяются при согласовании проектной документации, но не менее норм (приложение № 1 к настоящему приказу).

23. По норме № 3 обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем офицерских столовых, столовых дежурных (дежурных технических) смен (сил) и столовых летного и инженерно-технического состава авиации, машин обеспечения боевого дежурства, профилакториев летного состава (далее - норма № 3) в том числе выдаются: в столовые, где питание военнослужащих организовано с элементами "шведского стола", тарелка пирожковая - 1 штука для формирования ингредиентов салат-бара; салфетка льняная и кольцо для салфеток из нержавеющей стали в столовые летного состава, дежурных (дежурных технических) смен (сил).

При организации питания через линию раздачи пищи поднос пластмассовый выдается на каждого питающегося.

Линия раздачи пищи и салат-бар охлаждаемый выдаются в столовые инженерно-технического состава.

Для приема пищи летным и инженерно-техническим составом авиации на аэродромах в оборудованных столовых дополнительно выдаются, штук: миска (тарелка глубокая) - 50; тарелка мелкая - 150; кружка - 50; печь СВЧ - 1.

По норме № 3 для приема пищи личным составом дежурных (дежурно-технических) смен (сил), выполняющих задачи несения боевого дежурства в машинах обеспечения боевого дежурства, выдаются из расчета на 10 человек, штук: миска (тарелка глубокая) - 10, тарелка мелкая - 10, тарелка десертная - 10, салатник однопорционный - 10, масленка - 2, сахарница с крышкой - 1, чайник для заварки чая - 1, кружка - 10, ложка столовая - 10, ложка чайная - 10, ложка разливательная - 2, вилка столовая - 10, нож столовый - 10, прибор для специй с салфетницей - 1, чайник 3 л - 1, подставка под кастрюлю или чайник - 2, салфетка льняная - 10, кольцо для салфеток - 10, котел наплитный 20 - 40 л - 1, котел наплитный 50 - 60 л - 1, сковорода - 1, ножи универсальные поварские - 1 комплект, нож хлебoreзный - 1, нож для очистки овощей - 1, консервовскрыватель - 1, секач - 1, терка - 1, ложка соусная - 1, доска для разделки продуктов - 1, толкушка - 1, бак для воды с крышкой и краном - 1, чайник электрический - 1, печь СВЧ - 1.

Военнослужащие, проходящие военную службу по контракту на должностях офицеров и прапорщиков (мичманов), при организации питания в столовых районов базирования (береговых баз) обеспечиваются по норме № 3.

24. По норме № 4 обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем столовых образовательных организаций высшего образования Министерства обороны Российской Федерации, курсов по подготовке офицеров, школ прапорщиков и мичманов, оздоровительных лагерей Министерства обороны Российской Федерации, общеобразовательных организаций и школ-интернатов, находящихся в ведении Министерства обороны Российской Федерации (далее - норма № 4) при организации питания методом сервировки столов в том числе выдаются: на четырех питающихся миска (тарелка глубокая) для подачи мяса с соусом - 1 штука и ложка столовая для раздачи мяса с соусом - 1 штука; тарелка мелкая для подачи холодных закусок (на стол) - 1 штука. Для обучающихся 5 - 6 классов общеобразовательных организаций и школ-интернатов, находящихся в ведении Министерства обороны Российской Федерации, на четырех питающихся в том числе выдается тарелка десертная для подачи мясной гастрономии - 1 штука.

Разрешается выдавать взамен тарелки пирожковой тарелку десертную.

25. По норме № 5 обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем военных

санаториев, домов отдыха, пансионатов, санаторно-курортных комплексов, центров активного отдыха и реабилитационных центров, военных (военно-морских) клинических госпиталей, военно-морских лазаретов, отдельных медицинских батальонов (рот, отрядов), медицинских пунктов с лазаретами и корабельных лазаретов (далее - норма № 5, военные медицинские организации) выдаются: миска, тарелка мелкая и кружка из нержавеющей стали только для обеспечения центров активного отдыха; ложка разливательная и кастрюля 3 - 4,5 л из нержавеющей стали только для корабельных лазаретов; термос с помпой при наличии ресурсов из расчета на каждый стол обеденных залов санаториев и объектов отдыха, но не более расчетного количества столов на штатную численность личного состава; поднос пластмассовый на одного питающегося при организации питания через линию раздачи пищи; судок индивидуальный комбинированный - при отсутствии условий для приготовления пищи.

Федеральное государственное бюджетное учреждение "Главный военный клинический госпиталь имени академика Н.Н.Бурденко" Министерства обороны Российской Федерации, центральные военные клинические госпитали Министерства обороны Российской Федерации обеспечиваются столовой посудой по нормам для военных санаториев. Палаты-люкс этих госпиталей, а также федерального государственного бюджетного военного образовательного учреждения высшего образования "Военно-медицинская академия имени С.М.Кирова" Министерства обороны Российской Федерации обеспечиваются по нормам обеспечения аналогичных палат санаториев.

Для обеспечения тяжелых и лежащих больных выдаются термоподносы с комплектом посуды из расчета: в реанимационных отделениях на 100% коечной сети, в остальных отделениях - на 10% коечной сети. Срок эксплуатации термоподноса с комплектом посуды - 3 года.

Для туберкулезных госпиталей (отделений), а также для кожно-венерологических, инфекционных, экстренной и гнойной хирургии, заболеваний крови, онкологических, гастроэнтерологических, психотерапевтических, нейрохирургических и неврологических медицинских отделений госпиталей допускается использовать: для стерилизации столовой посуды - электрические или паровые котлы и жарочные шкафы; в соответствии с нормой № 5 взамен столовой посуды из упрочненного стекла - фарфоровую. Списание столовой посуды в указанном случае производится в пределах ее фактического износа без учета установленных сроков эксплуатации, но не более количества выданной посуды на больных, находившихся на лечении за период списания.

В психотерапевтических отделениях взамен столовой посуды из упрочненного стекла используются миски, тарелки мелкие и кружки из нержавеющей стали.

При наличии в военных медицинских организациях двух и более кухонь обеспечение кухонной посудой, оборудованием и инвентарем производится на каждую кухню по числу питающихся, но не более штатного количества коек для перечисленных организаций.

26. По норме № 5 дополнительно выдаются:

на каждое медицинское отделение госпиталя, санатория, штук: шкаф холодильный общим объемом 0,4 - 0,54 куб. м - 1; кипяtilьник электрический (термос-кипяtilьник) производительностью до 100 л - 1; кулер - 1; печь СВЧ - 1;

на каждый однокомнатный номер-люкс, штук: тарелка мелкая из упрочненного стекла - 2; тарелка десертная из упрочненного стекла - 1; тарелка пирожковая из упрочненного стекла - 1; сахарница с крышкой из упрочненного стекла - 1; чайник для заварки чая из упрочненного стекла - 1; чашка с блюдцем чайные из упрочненного стекла - 2; приборы столовые (ложка, вилка, нож столовые, ложка чайная из нержавеющей стали) - 1 комплект; прибор для специй из упрочненного стекла на подставке из нержавеющей стали или прибор для специй из нержавеющей стали - 1; полотенно скатертное льняное, пог. м - 2; салфетка льняная - 1; кольцо для салфеток (из нержавеющей стали) - 1; салфетка бумажная (в день на 1 человека) - 3; консервовскрыватель - 1; электрочайник или самовар - 1; кофемашина - 1; холодильник бытовой электрический общим объемом 0,05 - 0,18 куб. м - 1;

на каждый двух- и трехкомнатный номер-люкс, штук: тарелка мелкая из упрочненного стекла - 7; тарелка десертная из упрочненного стекла - 6; тарелка пирожковая из упрочненного стекла - 6; сахарница с крышкой из упрочненного стекла - 1; чайник для заварки чая из упрочненного стекла - 1; чашка с блюдцем чайные из упрочненного стекла - 6; приборы столовые (ложка, вилка, нож столовые, ложка чайная из нержавеющей стали) - 6 комплектов; прибор для специй из упрочненного стекла на подставке из нержавеющей стали или прибор для специй из нержавеющей стали - 1; полотно скатертное льняное, пог. м - 6; салфетка льняная - 8; кольцо для салфеток (из нержавеющей стали) - 3; салфетка бумажная (в день на 1 человека) - 3; консервовскрыватель - 1; электрочайник или самовар - 1; кофемашина - 1; холодильник бытовой электрический общим объемом 0,14 - 0,18 куб. м - 1;

на отдельный буфет (раздаточную) военных медицинских организаций, в которых приготовление пищи самостоятельно не осуществляется, штук: поднос пластмассовый - 1; чайник 5 л из нержавеющей стали - 1; чайник для заварки чая из упрочненного стекла - 1; бидон 10 л (термоконтанер) с плотно закрывающейся крышкой - 3 на каждые 25 коек; судок из трех кастрюль (3 л каждая) из нержавеющей стали - 5 на каждые 25 коек; кастрюля 6 л из нержавеющей стали - 4; котел наплитный 20 - 40 л из нержавеющей стали - 2; ведро с крышкой пластмассовые - 2; таз пластмассовый - 2; нож хлебoreзный из нержавеющей стали - 1; консервовскрыватель - 1; черпак 0,4 л из нержавеющей стали - 2; черпак 0,6 л из нержавеющей стали - 1; черпак 0,25 л из нержавеющей стали - 1; бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали или кулер - 1; бак для пищевых отходов с крышкой пластмассовые - 1; плита электрическая 2-конфорочная - 1; ванна производственная 3-секционная - 1; стеллаж для хранения и сушки столовой посуды - 2; доска для разделки продуктов из твердых пород дерева (пластмассы) - 1; ящик для хлеба - 1; кипяtilьник электрический производительностью до 100 л/ч - 1; машина посудомоечная (малогабаритная) - 1; весы настольные - 1; шкаф холодильный общим объемом 0,4 - 0,54 куб. м - 1; печь СВЧ - 1, стол производственный - 1, тележка (шпилька) для подвоза пищи и сбора использованной посуды - 1. Сроки эксплуатации судка из трех кастрюль - 4 года, кофемашины и самовара - 6 лет.

27. По норме № 5 кухонная посуда, инвентарь, оборудование и приборы по разделам II и III планируются и выдаются медицинским пунктам с лазаретом, самостоятельно готовящим пищу.

28. Кроме того, по норме № 5 обеспечиваются судовые госпитали морских госпитальных профилактических судов Военно-Морского Флота.

29. По норме № 6 обеспечения столово-кухонной посудой и инвентарем экипажей авиации обеспечиваются экипажи авиации и инженерно-технический состав, привлекаемый для сопровождения авиации при организации питания на аэродромах, на которых отсутствуют столовые. Выдача посуды с продовольственного склада авиационно-технической воинской части экипажу производится по решению командиров авиационных и авиационно-технических воинских частей.

30. По норме № 7 обеспечения столово-кухонной посудой и инвентарем транспортных самолетов войсковой части 42829 выдача посуды с продовольственного склада в самолеты производится по решению командира войсковой части 42829 перед выполнением полетного задания.

Кроме того, по норме № 7 по решению начальника продовольственной службы военного округа (флота) обеспечиваются транспортные самолеты воинских частей, осуществляющих перевозку военнослужащих и других категорий лиц, имеющих право на организацию питания в соответствии с нормами, утвержденными приказом Министра обороны Российской Федерации от 4 января 2018 г. № 1дсп (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 18 января 2018 г., регистрационный № 49684).

31. По норме № 8 обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем гарнизонных (лагерных) и внутренних (корабельных) караулов (дежурных смен охраны и обороны) также обеспечиваются малочисленные команды (группы), несущие службу на маяках, радиомаяках, в группах средств навигационного оборудования, на радионавигационных и гидрометеорологических

станциях (постах), контрольно-измерительных станциях береговых объектов навигационного оборудования, научно-измерительных пунктах, узлах связи, размещенных в фортификационных сооружениях длительного использования и других объектах питания, где по условиям военной службы (службы), размещения организуется приготовление пищи.

При этом выдаются дополнительно, штук: кастрюля 8 л - 2; сотейник - 1; черпак 0,4 л - 1; черпак 0,6 л - 1; дуршлаг - 1; шумовка - 1; ложка гарнирная - 1; сковорода - 1; ножи универсальные поварские - 1 комплект; нож для очистки овощей из нержавеющей стали - 2; сито - 1; терка - 1; лопатка поварская - 1; вилка для вынимания мяса - 1; доска для разделки продуктов из твердых пород дерева (пластмассы) - 8; таз пластмассовый - 2; бак для пищевых продуктов - 1; ларь морозильный - 2.

Шкаф пекарский выдается на объекты питания, в которых осуществляется выпечка хлеба.

Дежурным сменам оперативных дежурных, дежурным по воинским частям и в других местах, где предусмотрено круглосуточное дежурство, а также несущим боевое дежурство на защищенных командных пунктах выдаются, штук: печь СВЧ - 1; холодильник бытовой 0,14 - 0,18 куб. м - 1; чайник электрический - 1; кувшин из ударопрочного стекла - 1; стакан из закаленного стекла (упрочненного стекла) - 2; столовая посуда (миска или тарелка глубокая) из упрочненного стекла, тарелка мелкая из упрочненного стекла, кружка из упрочненного стекла, судок индивидуальный комбинированный из нержавеющей стали - на одного человека; приборы столовые (ложка, вилка, нож столовые, ложка чайная из нержавеющей стали) - на одного человека; полотно скатертное и пленка полиэтиленовая (на одно посадочное место), пог. м - 0,6 или скатерть - 2 на стол.

Термосами (термоконтнерами) также обеспечиваются места несения службы воинских частей Ракетных войск стратегического назначения.

32. По норме № 9 обеспечения столово-кухонной посудой и инвентарем караулов (команд) по охране, обороне и сопровождению воинских грузов обеспечиваются военнослужащие, находящиеся в пути следования от четырех суток и более.

Выдача столово-кухонной посуды и инвентаря с продовольственного склада в пользование производится по решению командира воинской части.

Взамен одноразовой посуды разрешается выдавать на одного питающегося, штук: миска из нержавеющей стали - 1; тарелка мелкая из нержавеющей стали - 2; кружка из нержавеющей стали - 1.

33. По норме № 10 обеспечения столово-кухонной посудой и инвентарем подразделений (команд), отправляемых воинскими эшелонами, оборудование и инвентарь для вагона - продовольственного склада выдаются по решению командира воинской части.

Личному составу, отправляемому воинским эшелоном, взамен индивидуальных предметов: котелка металлического, кружки из нержавеющей стали (эмалированной) и ложки из нержавеющей стали разрешается выдавать одноразовую посуду из расчета на одного питающегося в сутки, штук: тарелка глубокая - 1; тарелка мелкая - 3; тарелка пирожковая - 3; стакан - 3; ложка столовая - 1; вилка столовая - 3; нож столовый - 3.

34. По норме № 11 обеспечения оборудованием и инвентарем отделов (хранилищ) для хранения имущества продовольственной службы центров материально-технического обеспечения и производственно-логистических комплексов военного округа (флота), продовольственных складов и раздаточных кладовых воинских частей раздаточные кладовые кораблей и судов обеспечиваются прилавками-витринами охлаждаемыми и ларями морозильными в соответствии с проектной документацией, но не менее норм (приложение № 1 к настоящему приказу). Начисление потребности в прилавках-витринах и шкафах холодильных для кораблей и судов не осуществляется.

35. По норме № 12 обеспечения столовых воинских частей моющими средствами для мытья столово-кухонной посуды, оборудования и инвентаря средства моющие жидкие установлены при их концентрации с нормой расхода 1 г на 1 л воды при машинной мойке и 2,5 г на 1 л воды при ручной

мойке. При получении средств моющих другой концентрации норма их выдачи увеличивается или уменьшается с учетом указанной концентрации.

36. По норме № 13 обеспечения флягами, котелками, чехлами к ним, ложками и кружками обеспечиваются: военнослужащие, проходящие военную службу по призыву; военнослужащие, проходящие военную службу по контракту на должностях солдат (матросов, курсантов), сержантов, старшин; военнослужащие, проходящие военную службу по контракту на должностях офицеров и прапорщиков (мичманов), - в период несения боевого дежурства (дежурства), участия в полевых занятиях, учениях (маневрах).

В Воздушно-десантных войсках, а также военнослужащим экипажей танков и боевых машин взамен фляги, чехла к фляге и котелка выдаются котелок комбинированный с флягой и чехол к котелку комбинированному с флягой.

Взамен ложки столовой из нержавеющей стали выдается набор столовых приборов типа НС-3 (или аналог) по 1 комплекту на военнослужащего для хранения в вещевых мешках.

Лицам, не имеющим воинских званий офицеров, обучающимся в образовательных организациях, выдается на весь срок обучения: набор столовых приборов - 1 комплект взамен ложки столовой.

В полевых условиях выдаются: клеенка настольная - 0,6 пог. м на 1 посадочное место; салфетка бумажная - 1 штука на одного человека на 1 прием пищи; посуда одноразовая на одного человека в сутки, штук: тарелка глубокая - 1; тарелка мелкая - 4; тарелка пирожковая - 3; стакан - 4; ложка столовая - 1; вилка столовая - 3; нож столовый - 3; ложка чайная - 2 или взамен котелка, ложки столовой из нержавеющей стали и кружки (термокружки) из нержавеющей стали - комплект полевой индивидуальной посуды. Сроки эксплуатации клеенки настольной - 0,5 года, комплекта полевой индивидуальной посуды - 3 года.

По решению начальника продовольственной службы военного округа (флота) по заявкам воинских частей, в том числе горных и специального назначения, выполняющих специальные задачи, в том числе в горных условиях, а также курсов по горной подготовке выдаются горелки и баллоны из расчета: горелка газовая - 1 комплект на 1 человека; баллон газовый 230 - 250 мл - 4 штуки на 1 человека; баллон газовый 460 - 500 мл - 2 штуки на 1 человека; горелка многотопливная - 1 комплект на 4 человека; емкость для жидкого топлива 1 л - 1 комплект на 4 человека; посуда титановая (или из нержавеющей стали, облегченная) - 1 комплект на 1 человека; фляга специальная (гидратор) - 1 штука на 1 человека. Сроки эксплуатации горелки газовой (многотопливной) - 2 года, посуды титановой или нержавеющей стали, облегченной - 3 года, фляги специальной (гидратора) - 3 года. Первоначальное обеспечение кружкой и ложкой столовой военнослужащих, проходящих военную службу по призыву, осуществляется в воинских частях.

37. По норме № 14 обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем учебных лабораторий приготовления пищи (определения качества продовольствия) расчет кухонной посуды и оборудования производится:

на лабораторию приготовления пищи на 10 рабочих мест по 3 обучаемых (учебный взвод);

на лабораторию определения качества продовольствия на учебную группу в количестве 15 обучаемых.

Миска (тарелка глубокая) - 1 штука и ложка столовая - 1 штука выдаются на 4-местный стол лаборатории приготовления пищи для раздачи мяса с соусом на стол.

По решению начальника продовольственной службы военного округа (флота) по заявкам образовательных организаций выдаются для оборудования учебных аудиторий (классов) при проведении учебных занятий по специальной подготовке образцы следующего оборудования, штук: машина для очистки картофеля - 2; машина для нарезки сырых или вареных овощей - 2; машина универсальная кухонная - 1; мясорубка механическая - 2; хлеборезка механическая - 1; кипятильник электрический производительностью до 100 л/ч - 1; шкаф жарочный электрический - 1; пароконвектомат с количеством гастроемкостей 10 штук - 1; пароконвектомат с количеством

гастрономических 20 штук - 1; мармит электрический (передвижной) - 1; машина гастрономическая (слайсер, ломтерезка) - 1; плита электрическая 2-конфорочная - 1; плита электрическая 4-конфорочная - 1; котел пищеварочный электрический (паровой) емкостью до 100 л - 1; сковорода электрическая с площадью чаши до 0,25 кв. м - 1; сковорода электрическая с площадью чаши до 0,45 кв. м - 1; стерилизатор для ножей - 1; инсекцидное устройство - 1; стол производственный с охлаждаемой поверхностью - 1; шкаф холодильный общим объемом 0,7 - 1,5 куб. м - 1; машина посудомоечная производительностью до 2000 тарелок/ч - 1; машина посудомоечная кухонная (котломоечная) - 1; стол производственный - 6; стеллаж передвижной универсальный - 2; тележка для хранения и подвоза чистой столовой посуды - 2. Сроки эксплуатации данного оборудования увеличиваются вдвое.

38. По норме № 15 обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем столовых федеральных государственных общеобразовательных организаций, находящихся в ведении Министерства обороны Российской Федерации (далее - норма № 15) при организации питания методом сервировки столов в том числе выдаются, штук: миска (тарелка глубокая) для подачи мяса с соусом - 1, тарелка мелкая для подачи холодных закусок - 1 и ложка столовая для раздачи мяса с соусом - 1 на стол.

В целях соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях в столовых содержится столовая посуда и приборы в соответствии с нормой № 15, но не менее двух комплектов на одно посадочное место, по следующим наименованиям: миска (тарелка) глубокая из упрочненного стекла, тарелка мелкая из упрочненного стекла, тарелка десертная из упрочненного стекла, тарелка пирожковая из упрочненного стекла, кружка из упрочненного стекла, ложка столовая из нержавеющей стали, ложка чайная из нержавеющей стали, вилка столовая из нержавеющей стали, нож столовый из нержавеющей стали, поднос пластмассовый.

39. По норме № 17 обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем дошкольных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства обороны Российской Федерации, при увеличении числа мест в группе более 20 количество предметов выдается из расчета на каждые последующие 10 мест дополнительно в количестве, соответствующем данным графы 3.

40. По норме № 18 обеспечения столовой посудой и оборудованием чайных комнат, организуемых в воинских частях обеспечиваются: старшины, сержанты и солдаты, курсанты и слушатели, не имеющие званий офицеров, образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования, курсов по подготовке офицеров, школ прапорщиков и мичманов.

Предметы, выдаваемые по данной норме, содержатся в чайных комнатах воинских частей.

41. По норме № 19 обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем кинологических центров служебного собаководства и по норме № 20 обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем воинских частей, в штате которых предусмотрены собаки, обеспечение кормушками и поилушками осуществляется в соответствии с нормой № 38 снабжения обозным имуществом воинских частей Вооруженных Сил Российской Федерации (инвентарное имущество), утвержденной приказом Министра обороны Российской Федерации от 14 августа 2017 г. № 500 "О вещевом обеспечении в Вооруженных Силах Российской Федерации на мирное время" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 сентября 2017 г., регистрационный № 48111) (с изменениями, внесенными приказами Министра обороны Российской Федерации от 6 июня 2018 г. № 309 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 июня 2018 г., регистрационный № 51398) и от 30 октября 2019 г. № 632 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 6 декабря 2019 г., регистрационный № 56727).

42. По норме № 21 обеспечения столовых системой контроля управления доступом и заказа питания

обеспечиваются солдатские (матросские), курсантские и летно-технические столовые с численностью питающихся более 150 человек.

Дополнительно выдается по одному комплекту из расчета на каждые 400 человек питающихся.

43. Термосы (термоконтейнеры) выдаются из расчета на одного военнослужащего объемом, л: под холодную закуску - 0,2; под первое блюдо - 0,6; под второе блюдо - 0,45; под чай или сладкое блюдо - 0,25.

44. Потребность в продукции и имуществе рассчитывается на штатную численность питающихся с учетом прикрепленных на продовольственное обеспечение воинских частей.

45. При определении показателя обеспеченности воинской части продукцией и имуществом не учитываются наименования, отмеченные в нормах (приложение № 1 к настоящему приказу) знаком "ж".

46. Сроки эксплуатации кружки и ложки из числа находящихся в вещевых мешках курсантов и слушателей, не имеющих званий офицеров, образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования рассчитываются на срок обучения.

47. Для продукции и имущества, входящих в комплектность технических средств, срок эксплуатации исчисляется с момента введения образца технического средства в эксплуатацию по фактической наработке часов. При этом за сутки эксплуатации посуды и имущества принимается 6 часов работы технического средства.

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