МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ЗАРЕГИСТРИРОВАНО
Регистрационный № 27386
от "28" февраля 2013 г.

МИНИСТЕРСТВО ВНУТРЕННИХ ДЕЛ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

П Р И К А З

«18» декабря 2012 г. № 1111

Москва

О некоторых вопросах продовольственного обеспечения военнослужащих внутренних войск МВД России и некоторых других категорий лиц, а также обеспечения кормами (продуктами) и подстилочными материалами штатных животных воинских частей в мирное время

КОПИЯ ВЕРНА
Начальник приказного отдела Управления документационного обеспечения руководства Министерства Департамента делопроизводства и работы с обращениями граждан и организаций МВД России
25 12 2012 г. С.Е. Ефремов

В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 946 «О продовольственном обеспечении военнослужащих и некоторых других категорий лиц, а также об обеспечении кормами (продуктами) штатных животных воинских частей и организаций в мирное время»[1] –

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить:

1.1. Порядок продовольственного обеспечения военнослужащих внутренних войск МВД России и некоторых других категорий лиц, организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях (приложение № 1).

1.2. Порядок обеспечения кормами (продуктами) и подстилочными материалами штатных животных (приложение № 2).

1.3. Согласованные с Военно-промышленной комиссией при Правительстве Российской Федерации:

1.3.1. Рационы питания, рацион выживания, бортовой рацион для экипажей самолетов и вертолетов, комплекты аварийного запаса для экипажей самолетов и вертолетов для обеспечения военнослужащих

[1] Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 2, ст. 80, № 50, ст. 5959; 2009, № 34, ст. 4202; 2011, № 51, ст.7526.

внутренних войск МВД России и некоторых других категорий лиц (приложение № 3).

1.3.2. Нормы обеспечения кормами (продуктами), подстилочными материалами штатных животных (приложение № 4).

1.3.3. Нормы замены одних продуктов другими при организации продовольственного обеспечения военнослужащих внутренних войск МВД России и некоторых других категорий лиц, а также нормы замены одних кормов (продуктов) другими при обеспечении штатных животных (приложение № 5).

1.4. Перечень категорий граждан и организаций, имеющих право на обеспечение продовольствием, техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы за плату из объемов закупок, произведенных МВД России (приложение № 6).

2. Командующим войсками оперативно-территориальных объединений внутренних войск, командирам соединений, воинских частей (подразделений), начальникам военных образовательных учреждений высшего профессионального образования и учреждений внутренних войск МВД России организовать изучение настоящего приказа и обеспечить его реализацию.

3. Контроль за выполнением настоящего приказа возложить на заместителя Министра – главнокомандующего внутренними войсками МВД России генерала армии Н.Е. Рогожкина.

Министр
генерал-лейтенант полиции В. Колокольцев

Приложение № 1
к приказу МВД России
от 18.12.2012 № 1111

ПОРЯДОК

продовольственного обеспечения военнослужащих внутренних войск МВД России и некоторых других категорий лиц, организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях

I. Планирование и организация продовольственного обеспечения военнослужащих

1. Продовольственное обеспечение в объединении, соединении, войсковой части, учреждении и организации внутренних войск МВД России[1] осуществляет продовольственная служба.

2. Основными задачами продовольственной службы являются обеспечение воинской части продовольствием, техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы, организация их хранения, организация питания военнослужащих и обеспечение кормами (продуктами) служебных животных по установленным нормам.

3. Обеспечение военнослужащих продовольствием организуется на основе государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения Российской Федерации[2].

4. В соответствии с п. 4 ст. 8 Федерального закона от 27 мая 1998 г. № 76-ФЗ «О статусе военнослужащих»[3] государство не несет обязанностей по удовлетворению потребностей военнослужащих, связанных с их религиозными убеждениями и необходимостью отправления религиозных обрядов при организации продовольственного обеспечения.

5. Нормы продовольственных пайков подразделяются на основные нормы продовольственного обеспечения (№№ 1 – 5), утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 946 «О продовольственном обеспечении военнослужащих и некоторых других категорий лиц, а также об обеспечении кормами (продуктами) штатных животных воинских частей и организаций в мирное время»[4], а также рационы питания, рацион выживания, бортовой рацион для экипажей самолетов и вертолетов, комплекты аварийного запаса для экипажей самолетов и вертолетов.

---

[1] Далее – «воинская часть».

[2] В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 10 августа 1998 г. № 917 «О Концепции государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2005 года» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, № 34, ст. 4083; 1999, № 42, ст. 5037).

[3] Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, № 22, ст. 2331.

[4] Далее – «нормы».

6. Продовольственное обеспечение военнослужащих, обеспечение воинских частей техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы осуществляется на основании единого плана снабжения, в соответствии со штатами, табелями и нормами довольствия (положенности).

7. Планы снабжения (обеспечения) составляются:

а) Департаментом по материально-техническому и медицинскому обеспечению МВД России[1] – по окружным управлениям материально-технического снабжения системы МВД России[2];

б) ОУМТС МВД России – по воинским частям;

в) продовольственной службой воинской части[3] – на потребность воинской части и прикрепленных к ней на обеспечение других воинских частей и подразделений.

8. Периодичность, методика, порядок и сроки составления планов обеспечения определяются ДТ МВД России.

9. Исходными данными для составления планов обеспечения продовольствием являются:

а) списочная численность личного состава по каждой норме продовольственных пайков на начало планируемого периода;

б) списочная численность и нормы кормления штатных животных;

в) организационные мероприятия, проведение которых предусматривается в планируемом периоде;

г) размеры установленных запасов продовольствия;

д) объем поставок продовольствия МВД России;

е) фактическое наличие продовольствия на начало планируемого периода;

ж) действующие нереализованные поставки по контрактам на первое число планируемого периода;

з) количество продовольствия, необходимое для досрочного завоза в отдаленные гарнизоны;

и) нормы естественной убыли продовольствия при транспортировке, переработке и хранении.

10. Исходными данными для составления планов обеспечения техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы являются:

а) действующие штаты, табели и нормы обеспечения;

б) штатная численность внутренних войск МВД России с учетом проводимых организационных мероприятий;

в) объемы закупок техники, продукции общехозяйственного назначения и имущества продовольственной службы, установленные государственным оборонным заказом;

---

[1] Далее – «ДТ МВД России».

[2] Далее – «ОУМТС МВД России» или «довольствующий орган».

[3] Воинские части, не имеющие на обеспечении другие воинские части и подразделения, план обеспечения не составляют, а составляют расчет потребности и обеспеченности на планируемый период.

г) фактическое наличие техники, продукции общехозяйственного назначения и имущества продовольственной службы, их качественное состояние с учетом сроков эксплуатации на начало планируемого периода.

11. Довольствующий орган совместно с региональными командованиями внутренних войск МВД России[1], воинскими частями, непосредственно подчиненными главнокомандующему внутренними войсками МВД России, проводит определение ассортимента и объемов, осуществляет планирование закупок и поставок материальных средств по номенклатуре, установленной для воинских частей внутренних войск.

12. Довольствующий орган определяет потребность в продовольствии, технике, продукции общехозяйственного назначения и имуществе продовольственной службы на планируемый год и представляет ее в ДТ МВД России в установленный срок для составления единого плана снабжения.

13. Обеспечение внутренних войск продовольствием осуществляется по схеме: ДТ МВД России – довольствующий орган (поставщик или база (склад) хранения ресурсов ОУМТС МВД России[2]) – воинская часть – подразделение – военнослужащий.

14. В исключительных случаях по решению главнокомандующего внутренними войсками МВД России могут выделяться денежные средства на приобретение отдельных видов продовольствия и других материальных средств непосредственно воинским частям. Закупки в этом случае осуществляются по согласованию с довольствующим органом.

15. Корректировка планов обеспечения воинских частей на планируемый период может производиться в случае изменения норм обеспечения, проведения не предусмотренных ранее организационных мероприятий.

16. Доставка продовольствия, техники, продукции общехозяйственного назначения и имущества продовольственной службы в воинские части осуществляется довольствующим органом. При заключении государственных контрактов (договоров) на прямую поставку материальных средств воинским частям довольствующий орган своевременно доводит до воинских частей информацию о наличии и условиях заключенных государственных контрактов (договоров).

17. Продовольствие отпускается с БХР МВД России в воинские части по первичным учетным документам с приложением сопроводительных документов (сертификатов (деклараций) соответствия пищевых продуктов, удостоверений качества и безопасности пищевых продуктов, ветеринарных свидетельств).

18. Дополнительное истребование техники, продукции общехозяйственного назначения и имущества продовольственной службы от довольствующего органа на обеспечение проводимых воинской частью организационных мероприятий производится в случаях, когда потребность в них не может быть обеспечена за счет имеющихся у нее ресурсов.

---

[1] Далее – «РК ВВ МВД России».
[2] Далее – «БХР МВД России».

Отпущенные в этих случаях материальные средства по окончании организационных мероприятий засчитываются на плановое обеспечение текущей потребности воинской части.

19. Ответственность за своевременное и полное снабжение внутренних войск положенными по нормам техникой, продукцией общехозяйственного назначения, продовольствием, кормами (продуктами) и имуществом продовольственной службы в пределах выделенных ассигнований несет ДТ МВД России.

20. Запасы техники, продукции общехозяйственного назначения и имущества продовольственной службы хранятся только на БХР МВД России и складах воинских частей. Хранить запасы в подразделениях воинских частей запрещается.

21. Для обеспечения военнослужащих сезонной продукцией заготавливаются картофель, овощи в натуральном и переработанном виде, а для кормления штатных животных – сено, овес.

22. ДТ МВД России совместно с Главным командованием внутренних войск МВД России[1] организует сезонные заготовки картофеля и овощей для нужд внутренних войск.

23. На необходимое количество картофеля, овощей, сена и овса воинские части представляют в довольствующий орган годовую заявку по установленной форме и в установленный срок.

24. При централизованных поставках картофеля и овощей в адреса воинских частей довольствующий орган командирует в воинские части своих представителей для совместной приемки продукции по количеству и качеству на местах.

25. Контроль за своевременной и полной выборкой назначенных для обеспечения воинских частей объемов продовольствия осуществляют командиры воинских частей.

26. Продовольствие, поступающее для обеспечения военнослужащих воинских частей, в первую очередь используется на освежение установленных запасов (запасов длительного хранения).

II. Зачисление военнослужащих на продовольственное обеспечение (снятие с продовольственного обеспечения)

27. Военнослужащие зачисляются на продовольственное обеспечение приказом командира воинской части. Основанием для их зачисления на продовольственное обеспечение являются:

а) аттестат военнослужащего (на продовольствие)[2] и предписание, или командировочное удостоверение, или отпускной билет, или направление (путевка) на лечение, стационарное обследование, освидетельствование в военно-медицинское учреждение;

б) рапорт военнослужащего, старшего воинской команды, командира подразделения.

---

[1] Далее – «ГКВВ МВД России».

[2] Далее – «аттестат».

28. В аттестате отражается обеспеченность военнослужащего питанием, или продовольственным пайком на руки, или рационом питания, или продовольственно-путевыми деньгами[1], а также табачным довольствием и имуществом при переводе к новому месту службы, убытии в командировку, отпуск, на лечение или стационарное обследование (освидетельствование).

29. Аттестат оформляется в финансовом органе на основании приказа командира воинской части и первичных учетных документов на выдачу продовольствия и имущества, подписывается начальником финансового органа и лицом, ведущим учет материальных ценностей.

30. Аттестат оформляется:

а) военнослужащим, проходящим военную службу по призыву;

б) военнослужащим, назначенным в состав караула, убывающего из воинской части (на каждого военнослужащего отдельно);

в) военнослужащим, осужденным к аресту с отбыванием наказания на гауптвахте;

г) военнослужащим, проходящим военную службу в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях;

д) летному составу экипажей самолетов и вертолетов и инженерно-техническому составу авиации, привлекаемому для сопровождения самолетов (вертолетов), при выдаче талонов на питание.

31. Бланки аттестатов учитываются и хранятся в финансовом органе воинской части.

32. В рапорте военнослужащего, проходящего военную службу по контракту, указываются варианты организации питания:

а) трехразовое ежедневное;

б) трехразовое ежедневное за исключением дней, не связанных с исполнением обязанностей военной службы (выходных, праздничных дней);

в) одно или двухразовое в течение суток.

33. При прибытии военнослужащего, которому положено иметь аттестат, в воинскую часть без аттестата он зачисляется на продовольственное обеспечение приказом командира воинской части на основании рапорта военнослужащего, в котором указываются причины отсутствия аттестата и по какое число военнослужащий обеспечен питанием, продовольственным пайком, или рационом питания, или продовольственно-путевыми деньгами.

34. В случае срочного поступления на лечение в военно-медицинское учреждение военнослужащий зачисляется на продовольственное обеспечение на основании приказа начальника военно-медицинского учреждения. В этом случае из воинской части, из которой убыл военнослужащий, запрашивается его аттестат (заверенная копия талона аттестата).

---

[1] Размер продовольственно-путевых денег доводится до командования РК ВВ МВД России и воинских частей, непосредственно подчиненных главнокомандующему внутренними войсками МВД России, довольствующим органом.

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

36. Для военнослужащих, прибывших из другой воинской части, продовольственное обеспечение которых осуществляется со дня прибытия в определенные нормами продовольственного обеспечения сроки (периоды), основанием для зачисления на продовольственное обеспечение, кроме рапорта, является предписание, или командировочное удостоверение, или направление (путевка) на лечение, стационарное обследование, освидетельствование в военно-медицинском учреждении, или отпускной билет.

37. Военнослужащие, которым положено иметь аттестат, снимаются с продовольственного обеспечения на основании приказа командира воинской части об убытии с выдачей им аттестата.

38. Учет личного состава, стоящего на довольствии, постановку и снятие его с довольствия организует штаб (строевая часть, отдел, медицинская часть)[1].

39. Книга учета движения питающихся – форма № 42 (ОКУД 6002218) ведется финансовым органом на основании аттестатов (рапортов) военнослужащих и приказа командира воинской части, в котором указывается количество военнослужащих (служебных животных), нормы их обеспечения, вид довольствия (питание, паек на руки, продовольственно-путевые деньги, рацион питания, рацион выживания, бортовой рацион для экипажей самолетов и вертолетов, комплект аварийного запаса для экипажей самолетов и вертолетов).

40. Военнослужащие, продовольственное обеспечение которых осуществляется не постоянно, а в определенные нормами продовольственного обеспечения сроки (периоды), снимаются с продовольственного обеспечения на основании приказа командира воинской части. Аттестаты им не выдаются, а об обеспечении их питанием (рационами питания, продовольственно-путевыми деньгами) делаются отметки в командировочном удостоверении (предписании).

41. Военнослужащие, самовольно оставившие воинскую часть, снимаются с продовольственного обеспечения со дня установления факта оставления воинской части.

42. В случае убытия военнослужащих из воинской части в составе воинской команды (подразделения) выписывается один аттестат на всю воинскую команду, за исключением караулов, убывающих за пределы воинской части. К аттестату прилагается список военнослужащих, который подписывается начальником штаба и заверяется гербовой печатью воинской части.

43. Если воинская часть прикреплена на продовольственное обеспечение к другой воинской части, то в довольствующую воинскую

---

[1] Далее – «штаб».

часть представляются выписки из приказов командира воинской части, прикрепленной на продовольственное обеспечение, о прибытии (убытии) и зачислении на продовольственное обеспечение (снятии с продовольственного обеспечения) военнослужащих.

44. Военнослужащие, проходящие военную службу по контракту в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях, а также военнослужащие, проходящие военную службу по контракту, которые не имели права на получение продовольственного пайка за счет средств федерального бюджета и получили такое право по прибытии к новому месту службы, зачисляются на обеспечение продовольственными пайками приказом командира воинской части.

Основанием для зачисления вышеуказанных военнослужащих на продовольственное обеспечение служат аттестат и (или) предписание.

45. Военнослужащие, проходящие военную службу по контракту в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях, при убытии из воинской части в местности, на территории которых они теряют право на получение продовольственного пайка, снимаются с обеспечения продовольственным пайком со дня исключения из списков личного состава (убытия) на основании приказа командира воинской части при переводе к новому месту военной службы (убытии на стационарное лечение, медицинское обследование, в командировку) с выдачей аттестата.

46. Право на получение продовольственного пайка по месту военной службы сохраняется, если в период командировки военнослужащий не воспользовался правом на питание.

47. За дни обеспечения питанием, в том числе в полевых условиях, военнослужащим, проходящим военную службу по контракту в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях, продовольственный паек на руки не выдается.

48. По возвращении в воинскую часть военнослужащий, проходящий военную службу по контракту в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях, обязан представить в штаб воинской части аттестат, в котором имеется запись с указанием, по какое число он был обеспечен питанием или командировочное удостоверение (предписание) с записью о том, что во время нахождения в командировке питанием обеспечивался (не обеспечивался), заверенное гербовой печатью воинской части (организации), в которую был откомандирован или в которой находился на стационарном лечении.

49. Если военнослужащий не представил аттестат или в командировочном удостоверении нет вышеуказанных записей, то в воинскую часть, в которой военнослужащий находился в командировке (на лечении), делается запрос и по результатам ответа принимается решение об обеспечении военнослужащего продовольственным пайком за время нахождения в командировке (на лечении).

50. Военнослужащим, проходящим военную службу по контракту в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях, с момента возникновения права на получение ими продовольственного пайка выдача

его может производиться на месяц (квартал, полугодие). Рапорты на предоставление пайка военнослужащими подаются ежемесячно (ежеквартально, на полугодие) за 10 дней до окончания месяца (квартала, полугодия) на весь планируемый период.

51. В зависимости от места дислокации воинской части, условий (порядка) подвоза (завоза) продовольствия и возможностей складской базы выдача продовольственного пайка может производиться на год. Рапорты военнослужащими подаются в срок, установленный тылом РК ВВ МВД России, на весь период планируемого года или на срок до исключения из списков воинской части.

52. В случае увольнения военнослужащих, получивших паек на год (полугодие, квартал, месяц), до истечения указанного срока, с этих военнослужащих удерживается стоимость излишне полученных продуктов. Удержание производится на основании средней фактической стоимости продовольствия на день увольнения.

53. Военнослужащие, проходящие военную службу по контракту в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях, при нахождении в отпусках, а также военнослужащие женского пола при нахождении в отпуске по беременности и родам сохраняют за собой право на получение продовольственного пайка на руки. В период отпуска по уходу за ребенком продовольственный паек на руки не выдается.

54. Военнослужащим, проходящим военную службу по призыву, курсантам военных общеобразовательных учреждений профессионального образования (до заключения с ними контракта) на время нахождения в пути следования, в местах использования отпусков, а также на время нахождения в пунктах командировок, если в этих пунктах отсутствует организованное питание военнослужащих, выплачиваются продовольственно-путевые деньги.

55. При отсутствии возможности организовать питание граждан, проходивших военную службу по призыву и уволенных в запас, во время следования к месту постановки на воинский учет (к месту жительства) им выплачиваются продовольственно-путевые деньги.

56. Военнослужащие и граждане, согласно перечню (приложение № 6 к приказу) не имеющие права на продовольственное обеспечение за счет средств федерального бюджета, могут обеспечиваться продовольствием (питанием) за плату в установленном бюджетным законодательством порядке. Основанием для их зачисления на продовольственное обеспечение за плату является рапорт (заявление) военнослужащего (гражданина). Зачисление на продовольственное обеспечение за плату осуществляется приказом командира воинской части.

57. В случаях если питание военнослужащих и граждан осуществляется в столовых воинских частей в стационарных условиях или продовольственных пунктах воинских частей в полевых условиях, то в стоимость продовольствия включаются расходы на приготовление пищи и обслуживание в размере 20 процентов от стоимости продовольственного пайка.

58. На основании данных штаба воинской части о количестве военнослужащих, обеспечение которых организовано за плату, финансовым органом оформляются отдельно первичные учетные документы на выдачу продуктов со склада в столовую (на руки), а также производятся расчет и оформление документов для удержания стоимости питания (продуктов) в кассе воинской части.

59. Если военнослужащий по каким-либо причинам, не зависящим от него, не оплатил стоимость питания, то в этом случае сумма задолженности удерживается с него по месту службы. Одновременно в адрес воинской части (РК ВВ МВД России, ГКВВ МВД России) направляется извещение (ОКУД 0504805) на удержание суммы задолженности, о чем делается отметка в его командировочном удостоверении.

60. Без представления рапорта (заявления) о постановке на довольствие, издания приказа командира воинской части и оформления первичных учетных документов на выдачу продуктов (продовольственного пайка) со склада в столовую (на руки) продовольственное обеспечение за плату запрещено.

III. Организация питания военнослужащих в стационарных условиях

61. Питание в воинских частях организуется в соответствии с приказами главнокомандующего внутренними войсками МВД России.

62. Для обеспечения питанием военнослужащих штатами воинских частей предусматриваются столовые (солдатские, матросские, курсантские, офицерские), которые по технологическому процессу приготовления пищи подразделяются на столовые полного цикла, фабрики-столовые, доготовочные, раздаточные.

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

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

65. Для работы в столовой привлекаются все повара, состоящие в штате воинской части, за исключением поваров, которые осуществляют приготовление пищи для подразделений, действующих в отрыве от пункта дислокации воинской части.

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

67. В офицерских столовых (в том числе летного, инженерно-технического состава) на каждые 25 питающихся содержится 1 официант.

До 100 питающихся – 2 мойщика посуды, в последующем на каждые 100 питающихся добавляется 1 мойщик посуды.

68. Питание в столовой воинской части организуется в соответствии с государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами, устанавливающими требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию столовых; условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов; технологическим процессам производства; условиям труда; соблюдению персоналом правил личной гигиены.

69. К работе в столовой воинской части (на средствах хлебопечения) допускаются повара (пекари), имеющие специальное образование, а также иные лица, постоянно работающие на объектах продовольственной службы[1], при условии:

а) прохождения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований);

б) прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

в) наличия личной медицинской книжки установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметки о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

70. Организация профессиональной гигиенической подготовки и аттестации возлагается на медицинскую службу воинской части.

71. Повара (пекари), а также иные лица, постоянно работающие на объектах продовольственной службы, обеспечиваются специальной одеждой[2].

72. Суточный наряд по столовой назначается из числа военнослужащих (в том числе проходящих военную службу по контракту) для уборки помещений, доставки продовольствия со склада в столовую, очистки (доочистки) свежих картофеля и овощей, сервировки обеденных столов, мытья столовой и кухонной посуды и других подсобных работ.

73. В столовую суточный наряд назначается с учетом имеющегося штатного обслуживающего персонала из расчета: до 100 питающихся – 4 человека; в последующем на каждые 100 питающихся – 2 человека.

74. Лицам из состава суточного наряда по столовой, обрабатывать мясо и рыбу, готовить и раздавать пищу, порционировать масло коровье,

---

[1] Начальники столовых, складов и кладовщики продовольственных складов и хранилищ, официанты, мойщики посуды, резчики хлеба, специалисты по ремонту холодильного и технологического оборудования, экспедиторы, водители специально оборудованного автотранспорта, предназначенного для транспортировки пищевых продуктов.

[2] Пункт 2 статьи 36 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2002, № 1 , ст. 2; 2003, № 2, ст. 167; № 27, ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; 2006, № 1, ст. 10; № 52, ст. 5498; 2007, № 1, ст. 21, 29; № 27, ст. 3213; № 46, ст. 5554; № 49, ст. 6070; 2008, № 24, ст. 2801; № 29, ст. 3418; № 30, ст. 3616; № 44, ст. 4984; № 52, ст. 6223; 2009, № 1, ст. 17; 2010, № 40, ст. 4969; 2011, № 1, ст. 6; № 30, ст. 4563, 4590, 4591, 4596; № 50, ст. 7359; 2012, № 24, ст. 3069; № 26 , ст. 3446).

разливать компот, молоко коровье и сок фруктовый, чистить и нарезать вареные картофель и овощи, а также мыть пищеварочные котлы (за исключением котлов наплитных) запрещено.

75. Ответственность за подготовку лиц, назначенных в наряд, своевременную отправку их к месту работы и несение ими службы несет командир подразделения, от которого они назначаются. До заступления в наряд военнослужащим предоставляется не менее 3 часов для подготовки к работе в столовой, изучения обязанностей и не менее 1 часа для отдыха (сна).

76. Для руководства работой суточного наряда, поддержания порядка в столовой, обеспечения контроля за правильностью получения продуктов со склада, полнотой закладки их в котел и своевременностью раздачи пищи по установленным нормам продовольственных пайков назначается дежурный по столовой.

77. Дежурный по столовой назначается из того подразделения, от которого назначен суточный наряд по столовой. Список лиц, допущенных к несению службы дежурным по столовой на планируемый год (месяц), отдается приказом командира воинской части.

78. Назначать начальников столовых, инструкторов-поваров и начальников продовольственных складов в состав всех видов нарядов запрещается.

79. Распределение на работу лиц, заступивших в суточный наряд по столовой, производится начальником столовой совместно с дежурным по столовой. Перед началом работы начальник столовой проводит тщательный инструктаж наряда с показом правил сервировки обеденных столов, сбора и мытья посуды, очистки и доочистки картофеля и овощей, уборки помещений, соблюдения личной гигиены, обеспечивает наряд специальной одеждой и объясняет правила ее ношения.

80. Для инструктажа суточного наряда по столовой оборудуется отдельная комната, а в столовых с небольшим количеством питающихся для этих целей отводится место. Комната (место) оснащается соответствующими стендами, пособиями и документацией с отражением конкретных обязанностей рабочих по столовой, графика выполнения работ, правил безопасности и личной гигиены, а также санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к видам работ, осуществляемых суточными нарядами по столовой. Кроме того, устанавливаются обеденные столы для показа их сервировки на завтрак, обед и ужин.

81. Для лучшей организации работы суточный наряд по столовой распределяется по расчетам исходя из стоящих перед ним задач. Например:

а) первый расчет – для доставки картофеля и овощей со склада в столовую, их очистки (доочистки), уборки помещений, чистки и мытья оборудования, инвентаря и уборки территории, прилегающей к столовой;

б) второй расчет – для доставки продуктов со склада в столовую, уборки помещений и обеденного зала, чистки и мытья оборудования и инвентаря, подачи в горячий цех или на линию самообслуживания чистой посуды для выдачи пищи;

в) третий расчет – для мытья столовой и кухонной посуды (при отсутствии техника ответственным за эксплуатацию посудомоечной машины назначается старший этого расчета, которому после соответствующего инструктажа вменяются в обязанность включение машины и ее эксплуатация);

г) четвертый расчет – для подготовки обеденного зала к приему пищи, чистки и мытья линии самообслуживания, сервировки столов.

82. В каждом расчете назначается старший, который отвечает за работу подчиненных ему лиц из состава суточного наряда.

83. Распределение лиц из состава суточного наряда производится с учетом объема работы.

84. При отсутствии в столовой необходимого технологического оборудования (его поломки, отключения электроэнергии, воды) решением командира воинской части может назначаться отдельный наряд для очистки картофеля и овощей.

85. Для уборки обеденного зала и сервировки столов на 10 столов выделяется один военнослужащий.

86. Для всех расчетов составляется график, в котором указывается время выполнения работ, определяются необходимый промаркированный уборочный инвентарь и порядок сдачи выполненных работ.

87. Лица из состава суточного наряда по столовой должны быть одеты в специальную рабочую одежду.

88. Дежурный по столовой должен быть одет в повседневную одежду и в белую куртку, иметь нагрудный знак (нарукавную повязку) с надписью «Дежурный по столовой».

89. Лица из состава суточного наряда по столовой должны строго выполнять следующие правила личной гигиены:

а) перед заступлением на работу верхнюю одежду убирать в шкаф, тщательно мыть руки горячей водой с мылом и щеткой;

б) в столовой работать только в чистой спецодежде, неукоснительно соблюдая правила ее ношения;

в) после каждой технологической операции мыть руки горячей водой с мылом; при выходе из столовой, при посещении туалета снимать спецодежду, по возвращении в столовую тщательно мыть руки горячей водой с мылом и щеткой, после чего надевать спецодежду.

90. В процессе работы дежурный по столовой следит за тем, чтобы лица из состава суточного наряда по столовой содержали в чистоте рабочие места, строго соблюдали санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к видам работ, осуществляемых суточными нарядами по столовой.

91. У дежурного по столовой должна быть документация в соответствии с требованием Устава внутренней службы Вооруженных Сил Российской Федерации[1].

92. При заступлении в наряд новый дежурный по столовой делает в ведомости суточного наряда по столовой запись о приеме дежурства, наличии документов по описи, кухонного инвентаря и посуды, исправности технологического оборудования, санитарном состоянии обеденного зала, производственных цехов и вспомогательных помещений, качестве мытья посуды и об обнаруженных недостатках.

93. О результатах проверки несения службы суточным нарядом и поддержания им порядка в помещениях столовой проверяющими лицами (командиром подразделения) в ведомости производятся записи.

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

95. После смены наряда по столовой, доклада командиру подразделения и подведения им итогов несения службы нарядом, не позднее следующего дня ведомость возвращается в продовольственную службу для доклада заместителю командира воинской части по тылу (начальнику тыла).

96. Командир воинской части обеспечивает на объектах продовольственной службы:

а) выполнение требований санитарного и ветеринарного законодательства, а также постановлений, предписаний, ветеринарно-санитарных заключений должностных лиц, осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический и ветеринарно-санитарный надзор;

б) проведение медицинской службой воинской части объективных методов контроля, гигиенической подготовки[2], занятий с младшими специалистами продовольственной службы по выполнению санитарно-эпидемиологических требований и соблюдению правил личной гигиены;

в) осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил, проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при получении, транспортировке,

---

[1] Утвержден Указом Президента Российской Федерации от 10 ноября 2007 г. № 1495 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2007, № 47, ст. 5749; 2008, № 43, ст. 4921; 2011, № 4, ст. 572; № 18, ст. 2595; № 31, ст. 4714).

[2] Пункт 3 Инструкции о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения, утвержденной приказом Минздрава России от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» (зарегистрирован Минюстом России 20 июля 2000 года, регистрационный № 2321, Российская газета, 2000, № 177).

хранении и выдаче продовольствия, приготовлении и выдаче готовой пищи (в том числе путем проведения лабораторных исследований и испытаний) в соответствии с разработанными программами[1].

97. Начальник столовой воинской части организует:

а) своевременное и качественное приготовление пищи, сохранность и доведение в полном объеме до военнослужащих продуктов, положенных по нормам продовольственных пайков;

б) правильную эксплуатацию и сохранность технологического и холодильного оборудования, столово-кухонной посуды и инвентаря;

в) специальную подготовку и работу поваров, работу лиц из состава суточного наряда по столовой, утверждает график их работы;

г) соблюдение требований санитарных правил при обработке продуктов, приготовлении, раздаче и хранении пищи, мытье посуды;

д) содержание столовой и прилегающей к ней территории в образцовом состоянии;

е) выполнение мероприятий производственного контроля (в пределах своей компетенции).

98. Начальник столовой:

а) распределяет совместно с дежурным по столовой обязанности между лицами из состава суточного наряда по столовой;

б) проводит инструктаж поваров и лиц из состава суточного наряда по столовой по соблюдению требований безопасности при выполнении работ;

в) немедленно докладывает по подчиненности и дежурному по воинской части обо всех недостатках в работе суточного наряда по столовой, неисправностях коммуникаций, неудовлетворительном санитарном состоянии столовой и нарушениях, не позволяющих обеспечить в полном объеме соблюдение требований санитарных правил;

г) проверяет наличие личной медицинской книжки у каждого повара, контролирует своевременное прохождение поварами предварительных медицинских осмотров при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров, медицинских обследований, лабораторных исследований, ведет журнал осмотра поваров;

д) обеспечивает поваров и лиц из состава суточного наряда по столовой специальной одеждой;

е) принимает участие в составлении раскладок продуктов и проведении контрольно-показательных варок пищи;

ж) ведет учет[2] оборудования, столово-кухонной посуды (в том числе книгу регистрации боя посуды), инвентаря и другого имущества, следит за их состоянием и сохранностью;

---

[1] Приложение 4 к Постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июля 2002 г. № 26 «О введении программ производственного контроля» (по заключению Минюста России от 1 августа 2002 г. № 07/7307-ЮД в государственной регистрации не нуждается).

[2] Учет продовольствия, техники и имущества продовольственной службы в воинских частях внутренних войск ведется в соответствии с Федеральным законом от 21 ноября 1996 г. № 129-ФЗ «О бухгалтерском учете» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № 48, ст. 5369; 1998, № 30, ст. 3619; 2002, № 13, ст. 1179; 2003, № 1, ст. 2, 6; № 2, ст. 160; № 22, ст. 2066; № 27, ст. 2700; 2006, № 45, ст. 4635; 2009, № 48, ст. 5711; 2010, № 19, ст. 2291; № 31, ст. 4178; № 40, ст. 4969; 2011, № 49, ст. 7017).

з) контролирует получение инструктором-поваром (инструктором-коком), старшим поваром (старшим коком) продуктов с продовольственного склада в столовую по количеству и качеству, а также полноту их закладки в котел в соответствии с раскладкой продуктов, правильность их кулинарной обработки и выход готовых блюд.

99. В целях профилактики пищевых отравлений и заболеваний острыми кишечными инфекциями лица, постоянно работающие на объектах продовольственной службы воинской части:

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

б) неукоснительно соблюдают правила личной гигиены.

100. Начальник медицинской службы воинской части обеспечивает объекты продовольственной службы дезинфицирующими растворами, начальник продовольственной службы воинской части организует их получение и обеспечивает выполнение на объектах продовольственной службы санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к питанию военнослужащих.

101. Начальник медицинской службы совместно с начальником продовольственной службы воинской части разрабатывает годовой план основных мероприятий по профилактике пищевых отравлений и заболеваний острыми кишечными инфекциями, энтеральными вирусными гепатитами, организует и обеспечивает выполнение мероприятий.

102. В случае возникновения группового пищевого отравления среди военнослужащих, заболеваний острыми кишечными инфекциями и энтеральными вирусными гепатитами начальник медицинской службы совместно с начальником продовольственной службы воинской части разрабатывает план мероприятий по локализации и ликвидации очага пищевых отравлений и заболеваний острыми кишечными инфекциями, энтеральными вирусными гепатитами и организуют его выполнение.

103. Столовая воинской части должна иметь необходимые производственные, вспомогательные, бытовые и технические помещения, обеденные залы, инженерные коммуникации, оборудование и имущество, обеспечивающие технологический процесс приготовления пищи и ее прием военнослужащими в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

104. Технологические части проектов строительства, реконструкции, проекты капитального ремонта и сноса объектов продовольственной службы (столовых, складов) согласовываются с управлением материального обеспечения тыла ГКВВ МВД России, тылом РК ВВ МВД России и центрами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

105. В крупных гарнизонах проектируются фабрики-столовые и доготовочные столовые.

106. Фабрика-столовая предназначена для:

а) приготовления пищи и организации питания военнослужащих;

б) централизованного приготовления мясных и рыбных блюд (полуфабрикатов), овощных полуфабрикатов, кондитерских изделий для военнослужащих гарнизона (базового военного городка). Централизованное приготовление полуфабрикатов и блюд, кондитерских изделий на фабрике-столовой осуществляется по технологическим инструкциям, по нормативной и технической документации при наличии согласования с федеральными центрами государственного санитарно-эпидемиологического надзора;

в) передачи готовой пищи (полуфабрикатов) в доготовочные столовые воинских частей (при гарантированном сроке хранения в термосах не более 3 часов, включая время транспортировки)[1].

107. В обеденных залах фабрик-столовых устанавливаются линии раздачи пищи из расчета 1 линия на 300 – 600 питающихся.

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

109. Доготовочные столовые предназначены для приготовления первых и третьих блюд, доведения до готовности полуфабрикатов и организации приема пищи военнослужащими. В них имеется горячий цех, оборудованный котлами для приготовления первых и третьих блюд, а также помещения для перемешивания и хранения холодных закусок, хранения продуктов, мытья, сушки и хранения столово-кухонной посуды, хранения пищевых отходов.

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

111. Основной цех включает в себя следующие технологические участки, разделенные перегородками, в том числе для:

---

[1] Пункт 9.9 главы 9 Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 года, введенных в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 г. № 31 «О введении в действие санитарных правил» (зарегистрировано в Минюсте России 7 декабря 2001 года, регистрационный № 3077).

а) первичной обработки мяса и рыбы с производством из них полуфабрикатов;

б) обработки вареного (жареного) мяса;

в) обработки яиц куриных;

г) нарезки сырых овощей;

д) приготовления холодных закусок;

е) приготовления изделий из теста;

ж) хранения хлеба;

з) хранения масла и сыра;

и) розлива третьих блюд и остывания сладких блюд.

112. Оборудование в основном цехе размещается вдоль стен по периметру помещения. В середине цеха размещается участок теплового оборудования.

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

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

115. Пища в столовых воинских частей готовится по раскладке продуктов, которую составляет начальник продовольственной службы совместно с начальником медицинской службы, начальником столовой, инструктором-поваром и представителем финансового органа по нормам № 1, 2, 3 (общевойсковой паек, летный паек и морской паек).

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

117. По нормам № 1, 3 (общевойсковой паек, морской паек) горячая пища готовится и выдается 3 раза в сутки (на завтрак, обед и ужин). Для военнослужащих, получающих при организации питания дополнительные продукты, организуется 3 – 4 - разовое питание.

118. По нормам № 2, 5 (летный паек, лечебный паек) горячая пища готовится и выдается не менее 4 раз в сутки. В дни, не связанные с исполнением обязанностей военной службы (выходные и праздничные дни), количество приемов пищи по Норме № 2 (летный паек) уменьшается до 3 раз в сутки.

119. Часы и очередность приема пищи военнослужащими определяются командиром воинской части.

120. Раскладка продуктов составляется в четверг текущей недели на следующую неделю отдельно по каждой норме в 3 экземплярах.

121. Первый экземпляр передается в финансовый орган и является основанием для выписки и оформления финансовым органом первичных учетных документов на выдачу продуктов питания с продовольственного склада в столовую (на камбуз), а два экземпляра передаются в столовую. Один из них вывешивается в обеденном зале (вестибюле) столовой для ознакомления питающихся, а другой находится у инструктора-повара (старшего повара, инструктора-кока) для руководства при приготовлении пищи.

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

123. В раскладке продуктов на неделю одни и те же блюда не должны повторяться более трех-четырех раз, а блюда из одинаковых продуктов в течение дня. Крупяные гарниры необходимо чередовать с овощными гарнирами.

124. Суточные нормы мяса, рыбы, масла коровьего, масла растительного и сахара должны ежедневно доводиться до питающихся в установленных количествах.

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

126. В целях разнообразия питания, соблюдения требований санитарных правил, освежения запасов продовольствия исходя из ассортимента и наличия продовольствия на продовольственном складе, наличия и состояния производственных помещений, оборудования, инженерных коммуникаций и с учетом особенностей организации питания в стационарных, полевых условиях (на катерах) и караулах при организации питания и выдаче продовольственных пайков на руки применяются нормы замены одних продуктов другими.

127. Продукты с продовольственного склада в столовую воинской части для приготовления пищи отпускаются под расписку мастеру по технологии приготовления пищи (инструктору-повару, инструктору-коку, старшему повару, старшему коку) в присутствии дежурного по столовой на каждый прием пищи по первичному учетному документу, выписанному финансовым органом в двух экземплярах на основании раскладки продуктов и данных книги учета движения питающихся. Количество питающихся по приемам пищи, согласно приказу командира воинской части ежедневно перед выпиской первичных учетных документов доводится до финансового органа должностными лицами штаба воинской части и заверяется в книге учета движения питающихся подписью начальника штаба воинской части или его заместителя (помощника).

128. Приказом командира воинской части устанавливается время (учетный час) для подачи сведений о количестве питающихся в финансовый орган.

129. Второй экземпляр документа на выдачу продуктов со склада в столовую остается у мастера по технологии приготовления пищи (инструктора-повара, инструктора-кока, старшего повара, старшего кока) для контроля и на следующий день сдается в финансовый орган для сверки с первым экземпляром.

130. Отпуск продуктов со склада в столовую производится на каждый прием пищи в чистую, специально предназначенную для этих целей закрытую тару, имеющую соответствующую маркировку.

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

132. В исключительных случаях (выходные, праздничные дни, дни получения продовольствия с довольствующих баз) при наличии условий хранения продовольствия в столовой по решению командира воинской части может быть изменен порядок отпуска продуктов в столовую.

133. Уксусная эссенция в чистом виде в столовую не выдается, а разводится остывшей кипяченой водой до концентрации столового уксуса на продовольственном складе. Хранение ее осуществляется в сухом, прохладном, хорошо вентилируемом и затемненном помещении вдали от пищевых продуктов в специальном шкафу, закрывающемся на замок.

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

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

136. Врач (фельдшер) совместно с дежурным по воинской части проверяет качество готовой пищи в горячем цехе столовой (местах ее выдачи), санитарное состояние помещений столовой, столово-кухонной посуды и инвентаря. Результаты проверки врач (фельдшер) записывает в книгу учета контроля за качеством приготовления пищи. После заключения врача (фельдшера) пища опробуется командиром воинской части или по его указанию одним из его заместителей.

137. Опробование пищи заключается в определении ее вкусовых качеств, массы мясных (рыбных) порций, холодных закусок, первых, вторых и третьих блюд. Результаты опробования пищи записываются в книгу учета контроля за качеством приготовления пищи с выставлением оценок по каждому блюду. При обнаружении несоответствия объема, массы порций и блюд, выданных военнослужащим, относительно расчетных данных, указанных в раскладке продуктов, выявляются причины несоответствия и принимаются меры по доведению положенных норм довольствия до военнослужащих.

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

139. Питание военнослужащих в столовых может быть организовано:

а) методом сервировки столов;

б) с использованием линий самообслуживания с выдачей готовой пищи поварами;

в) с использованием линий самообслуживания с элементами «шведского стола» с привлечением поваров только для выдачи первых, вторых блюд и гарниров.

140. Подготовка обеденного зала к приему пищи производится лицами из состава суточного наряда по столовой под руководством начальника столовой и дежурного по столовой. Температура готовой пищи к моменту ее приема личным составом должна быть: для первых блюд и чая (кофе) – не ниже +75 °С; для вторых блюд – не ниже +65 °С; компота, киселя, сока плодового и ягодного, молока коровьего кипяченого – не выше +14 °С. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или теплой плите не более 2 – 3 часов с момента приготовления[1].

141. Хлеб нарезается тонкими ломтиками массой 25 – 50 г. Хлебцы (сухари, галеты) взамен хлеба разрешается выдавать не более 3 раз в неделю на один из приемов пищи (при их снятии из неприкосновенных запасов в порядке освежения – ежедневно на один из приемов пищи).

142. Дежурные по подразделениям воинской части (совместно с дневальными свободной смены) за 15 – 20 минут до начала приема пищи строятся в определенном дежурным по воинской части месте и под командой одного из дежурных, которого назначает дежурный по воинской части, убывают в столовую для приема сервированных столов[2] и встречи подразделений.

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

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

145. Военнослужащие, проходящие военную службу по призыву и по контракту на должностях солдат, сержантов и старшин, перед каждым приемом пищи моют руки в подразделениях и прибывают в столовую в чистой одежде и обуви в строю в составе подразделения под командой старшины роты или одного из заместителей командиров взводов или должностного лица подразделения, контролирующего прием пищи подчиненными военнослужащими[3], который (как и дежурный по

---

[1] Пункты 9.2, 9.3 главы 9 Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 года, введенных в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 г. № 31 «О введении в действие санитарных правил» (зарегистрировано в Минюсте России 7 декабря 2001 года, регистрационный № 3077).

[2] В столовых воинских частей, в которых питание военнослужащих организовано методом сервировки столов.

[3] Далее – «командир подразделения».

подразделению) в дальнейшем находится в столовой и следит за порядком приема пищи. За своевременное прибытие в столовую военнослужащих, зачисленных на продовольственное обеспечение, отвечает командир подразделения.

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

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

148. Старший по столу осуществляет контроль за равномерным доведением готовой пищи и других продуктов до каждого питающегося за столом, порядком и дисциплиной военнослужащих во время приема пищи, соблюдением культуры приема пищи, а также за сдачей столовой посуды после приема пищи.

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

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

151. Посещение столовой воинской части военнослужащими, не связанными с приготовлением пищи, несением службы в суточном наряде по столовой и его проверкой, осуществляется с разрешения командира воинской части или лица, его замещающего.

152. Для военнослужащих, выполняющих различные задания и не присутствующих в связи с этим на завтраке, обеде или ужине, оставляется соответствующий расход пищи. Заявки на оставление пищи подаются старшинами подразделений через дежурного по подразделению дежурному по столовой с указанием времени явки военнослужащих в столовую.

153. Во всех случаях не оставляются для хранения на следующий день[1]:

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

---

[1] Пункты 9.5, 9.6 главы 9 Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 года, введенных в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 г. № 31 «О введении в действие санитарных правил» (зарегистрировано в Минюсте России 7 декабря 2001 года, регистрационный № 3077).

б) супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;

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

г) соусы, омлеты;

д) пюре картофельное, макароны отварные;

е) напитки собственного производства.

154. В исключительных случаях пища для отсутствующих военнослужащих с разрешения дежурного врача (фельдшера) и с обязательной отметкой в книге учета контроля за качеством приготовления пищи отбирается перед общей раздачей, охлаждается и хранится в отдельной закрытой посуде в холодильном шкафу холодного цеха при температуре 4 + / – 2 °С не более 6 часов. Мясные и рыбные порции содержатся отдельно от гарнира. Перед реализацией охлажденная пища проверяется врачом (фельдшером) с отметкой в книге учета контроля за качеством приготовления пищи, после чего вновь подвергается тепловой обработке с повторной дегустацией. Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать 1 часа. Дальнейшее хранение пищи после повторной тепловой обработки не разрешается.

155. Для личного состава, не имеющего возможности прибыть в столовую до истечения установленных сроков хранения пищи, продукты в котел не закладываются. В этих случаях по указанию дежурного по воинской части пища для отсутствующих военнослужащих готовится отдельно ко времени их прибытия в столовую.

156. В производственных помещениях столовой должны быть умывальники, мыло, полотенца, щетки для мытья рук. В столовой должна быть чистая, исправная спецодежда для поваров, разнорабочих и лиц из состава суточного наряда в количествах, предусмотренных нормами обеспечения.

157. Для должностных лиц, осуществляющих контроль за работой столовой, должны быть халаты из белой ткани. Спецодежда хранится в специально оборудованных шкафах.

158. В каждой столовой ведется книга учета контроля за качеством приготовления пищи (приложение № 1 к настоящему Порядку) по каждой норме отдельно.

159. В целях улучшения качества приготовляемой пищи, повышения квалификации поварского состава в воинской части проводятся контрольно-показательные варки пищи не реже одного раза в месяц.

160. Контрольно-показательные варки пищи проводятся начальником продовольственной службы, а также должностными лицами, контролирующими питание личного состава.

161. Перед началом проведения контрольно-показательной варки пищи в подготовительный период руководитель составляет график контрольно-показательной варки пищи (приложение № 2 к настоящему Порядку) с указанием проводимых технологических операций и ответственных за приготовление конкретных блюд поваров. В графике контрольно-показательной варки пищи указываются:

а) порядок получения продуктов со склада в столовую;

б) наименование работ по первичной и тепловой обработке в соответствии с последовательностью технологического процесса приготовления пищи;

в) порядок опробования пищи, раздачи готовых блюд, сервировки обеденных столов;

г) ответственные лица за выполнение отдельных работ;

д) время начала и окончания каждого процесса кулинарной обработки продуктов.

162. По результатам контрольно-показательной варки пищи составляется акт (приложение № 3 к настоящему Порядку).

163. Военнослужащие, военная служба которых связана с выполнением работ с топливом, содержащим ядовитые компоненты, со спецвеществами и спецбоеприпасами, в условиях воздействия на организм ионизирующих излучений, обеспечиваются питанием по нормам № 1, 3 (общевойсковой паек, морской паек) с учетом дополнительных продуктов согласно перечню должностей и видов работ (приложения № 7, № 8 к настоящему Порядку) (при этом военнослужащие из числа офицеров и прапорщиков зачисляются на продовольственное обеспечение только в дни выполнения указанных работ).

164. Гражданскому персоналу внутренних войск, занятому на работах с вредными условиями труда, выдается молоко или другие равноценные пищевые продукты[1].

165. Организация продовольственного обеспечения отдельных категорий военнослужащих в различных условиях служебно-боевой деятельности устанавливается приказами главнокомандующего внутренними войсками МВД России.

IV. Организация питания военнослужащих с привлечением предприятий общественного питания

166. Переход к организации питания военнослужащих с привлечением предприятий общественного питания осуществляется на основании решения Министра внутренних дел Российской Федерации.

---

[1] Приказы Минздравсоцразвития России от 16 февраля 2009 г. № 45н «Об утверждении норм и условий бесплатной выдачи работникам, занятым на работах с вредными условиями труда, молока или других равноценных пищевых продуктов, Порядка осуществления компенсационной выплаты в размере, эквивалентном стоимости молока или других равноценных пищевых продуктов, и Перечня вредных производственных факторов, при воздействии которых в профилактических целях рекомендуется употребление молока или других равноценных пищевых продуктов» (зарегистрирован Минюстом России 20 апреля 2009 года, регистрационный № 13795), № 46н «Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания» (зарегистрирован Минюстом России 20 апреля 2009 года, регистрационный № 13796). Рационами лечебно-профилактического питания № 2 по талонам обеспечиваются военнослужащие и гражданский персонал, занятые выполнением и обеспечением работ с возбудителями особо опасных и опасных инфекционных заболеваний и токсинов.

167. Под услугами по организации питания понимаются поставка, подвоз, хранение продуктов, приготовление и раздача горячей пищи, обслуживание питающихся по установленным нормам, содержание установленных запасов продовольствия и их освежение, утилизация пищевых отходов в соответствии с условиями государственного контракта. При этом сопутствующие платные услуги, не предусмотренные государственным контрактом, не предоставляются.

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

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

170. Получатель услуг:

а) обеспечивает предоставление (передачу) необходимых объектов продовольственной службы для оказания услуг без взимания оплаты;

б) обеспечивает переданные объекты продовольственной службы электроэнергией, холодным и горячим водоснабжением, отоплением и водоотведением без взимания оплаты;

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

г) обеспечивает проход персонала исполнителя услуг на территорию объектов продовольственной службы, въезд автомобильного транспорта, доставляющего продукты и другие необходимые для организации питания материальные средства исполнителя услуг на территорию воинской части в установленном порядке;

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

---

[1] Далее под исполнителем услуг понимается организация, оказывающая услуги по организации питания; под получателем услуг – воинская часть; под государственным заказчиком – органы управления, размещающие заказ на оказание услуг по организации питания.

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

ж) сообщает ежедневно исполнителю услуг (не позднее 16.00) сведения (за подписью начальника штаба воинской части или его помощника) о количестве питающихся в столовой на следующий день с разбивкой по приемам пищи, а в последний рабочий день недели – количество питающихся в столовой на выходные (праздничные) дни. В случае прибытия (убытия) военнослужащих в выходные (праздничные) дни сведения о количестве питающихся в столовой могут быть уточнены. Уточненные сведения направляются исполнителю услуг за подписью должностных лиц командования воинской части или дежурного по воинской части;

з) обеспечивает прибытие питающихся в столовую ко времени, установленному распорядком дня (регламентом несения службы), и соблюдение ими порядка во время приема пищи;

и) осуществляет ежедневный контроль за выполнением исполнителем услуг условий государственного контракта.

171. Исполнитель услуг еженедельно составляет в соответствии с требованиями настоящего Порядка и после согласования с заместителем командира воинской части по тылу, начальниками продовольственной и медицинской служб утверждает у командира воинской части раскладки продуктов.

172. Изменения в утвержденные раскладки продуктов вносятся с письменного разрешения командира воинской части.

173. Раскладка продуктов составляется в четверг текущей недели на следующую неделю отдельно по каждой норме в 4 экземплярах.

174. Первый экземпляр находится у исполнителя услуг и является основанием для выписки и оформления первичных учетных документов на выдачу продуктов питания с продовольственного склада в столовую (на камбуз), второй экземпляр передается в финансовый орган для контроля, третий и четвертый экземпляры передаются в столовую. Один из них вывешивается в обеденном зале (вестибюле) столовой для ознакомления питающихся, а другой находится у инструктора-повара (старшего повара) для руководства при приготовлении пищи.

175. При выявлении представителем получателя услуг у исполнителя услуг продуктов ненадлежащего (сомнительного) качества, в том числе и по органолептическим показателям, выдача данного продовольствия на довольствие военнослужащим приостанавливается, производится отбор проб, которые направляются на экспертизу[1] (санитарно-

---

[1] Пункт 8 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 29 сентября 1997 г. № 1263 «Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, № 40, ст. 4610; 1999, № 41, ст. 4923; 2001, № 17, ст. 1714).

эпидемиологическую, ветеринарно-санитарную, товароведческую) в аккредитованную экспертную организацию за счет исполнителя услуг.

176. Учет продуктов, заложенных в котел, фактического выхода готовых блюд, мясных и рыбных порций и данные о качестве приготовленной пищи в столовой ведутся в книге учета контроля за качеством приготовления пищи. Контроль за ее своевременным ведением и правильным оформлением осуществляют дежурный по части, медицинский персонал (работник) и комиссия по приему услуг.

177. Приемка оказанных услуг по объему, качеству и соответствию установленным требованиям производится комиссией.

178. Комиссией по приему услуг после каждого приема пищи производится запись о приеме услуги в книге учета контроля за качеством приготовления пищи (например: «Услуга по приготовлению пищи на завтрак на 300 питающихся принята и соответствует требованиям государственного контракта»).

179. Комиссия по приему услуг, дежурный по воинской части, дежурный врач (фельдшер) при осуществлении контроля за исполнением государственного контракта:

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

б) организуют проверку продуктов, выдаваемых с продовольственного склада в столовую для приготовления пищи, а также сопроводительных документов на них (накладных) для сверки данных, указанных в сопроводительных документах (накладных), фактическому наличию продуктов;

в) контролирует соблюдение технологических процессов при приготовлении пищи и выход готовых блюд (порций);

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

180. При организации питания военнослужащих воинской части с привлечением предприятий общественного питания гражданские должности поварского состава по штату мирного времени содержатся вакантными. С целью поддержания боевой готовности и обеспечения гарантированного выполнения служебно-боевых задач младшие специалисты продовольственной службы из числа военнослужащих остаются на своих штатных должностях. Их обучение по программе боевой и специальной подготовки проходит совместно с военнослужащими других военно-учетных специальностей.

181. В целях повышения уровня специальной подготовки поварского состава, в том числе штатных поваров воинской части, улучшения

качества приготовляемой пищи исполнитель услуг совместно с начальником продовольственной службы воинской части проводит контрольно-показательные варки пищи не реже одного раза в месяц с привлечением всего поварского состава исполнителя услуг и штатных поваров воинской части на безвозмездной основе, если это предусмотрено государственным контрактом.

V. Организация питания военнослужащих в полевых условиях

182. Питание военнослужащих в полевых условиях (на полевых учениях, маневрах, полигонах, в учебных центрах и лагерях) организуется на продовольственных пунктах командиром воинской части (подразделения) с использованием полевых технических средств приготовления пищи[1] или доставкой горячей пищи в термосах.

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

184. Питание военнослужащих организуется по единой еженедельной раскладке продуктов, которая составляется для всех подразделений воинской части, находящихся в полевых условиях. Для приготовления пищи применяются в основном концентрированные, консервированные и фасованные продукты.

185. Горячая пища выдается, как правило, 3 раза в сутки. При невозможности приготовления и выдачи пищи 3 раза в сутки военнослужащие могут обеспечиваться рационами питания (в том числе вместо 1 или 2 приемов пищи). Хлеб нарезается и выдается исходя из положенных к выдаче норм.

186. Для организации питания в полевых условиях используются комплекты одноразовой посуды, а при их отсутствии – котелки армейские (комбинированные), наборы столовых приборов (ложки), кружки, фляги армейские.

187. Решение о выдаче военнослужащим бутилированной питьевой воды при невозможности обеспечения питьевой водой из стационарных сетей водоснабжения или ее несоответствии санитарно-эпидемиологическим требованиям по заключению подразделений, учреждений, уполномоченных осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор на объектах внутренних войск МВД России, принимается довольствующим органом по ходатайству воинских частей.

188. При организации питания в полевых условиях и во временных столовых должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования.

189. К работе на продовольственных пунктах и во временных столовых допускаются повара и пекари, имеющие специальное образование, личную медицинскую книжку, прошедшие обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования),

---

[1] Далее – «технические средства».

профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. В исключительных случаях по решению командира воинской части разрешается привлекать к приготовлению пищи военнослужащих подразделения, не имеющего штатного поварского состава, выполняющего задачи в отрыве от основных сил, после прохождения предварительного медицинского осмотра, медицинского обследования, лабораторных исследований и профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, проведения занятий по мерам безопасности. С ними проводятся занятия по организации питания, технологии приготовления пищи и соблюдению санитарных норм и правил.

190. Учет и оформление первичных учетных документов на выдачу продуктов питания подразделениям (командам), находящимся в пунктах временной дислокации, осуществляется финансовым органом воинской части в соответствии с принятой учетной политикой воинской части.

191. Продукты подразделениям подвозятся централизованно и отпускаются под расписку в первичном учетном документе командиру подразделения (команды) по количеству и качеству. Второй экземпляр первичного учетного документа вместе с одним экземпляром раскладки продуктов передается командиру подразделения (команды) для организации приготовления пищи и контроля наличия продовольствия.

192. При изменении численного состава подразделения (команды) должностными лицами штаба воинской части доводится количество питающихся до финансового органа для своевременного оформления первичных учетных документов на дообеспечение продуктами питания и корректировки графика поставки (обеспечения) продовольствия подразделению (команде).

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

194. Контроль за организацией питания в полевых условиях осуществляется начальником продовольственной службы, указания которого по организации питания для командиров подразделений являются обязательными.

VI. Питание военнослужащих, находящихся в командировках

195. Офицеры, прапорщики, военнослужащие, проходящие военную службу по контракту на должностях солдат, сержантов и старшин, находящиеся в командировках в ГКВВ МВД России и воинских частях, обеспечиваются питанием за счет средств федерального бюджета в столовых воинских частей по одной из норм, применяемых в данной воинской части.

196. Офицеры, прапорщики, военнослужащие, проходящие военную службу по контракту на должностях солдат, сержантов и старшин, зачисляются на питание приказом командира воинской части. Основанием

для их зачисления являются командировочное удостоверение и рапорт военнослужащего с указанием режима организации питания.

197. Военнослужащие, проходящие службу по призыву, находящиеся в командировках, обеспечиваются бесплатным питанием в столовых воинских частей по одной из норм, применяемых в данной воинской части. При невозможности организовать питание им выдаются продовольственно-путевые деньги финансовым подразделением перед убытием из воинской части.

VII. Питание штатных экипажей катеров (плавсредств)

198. Питание штатных экипажей катеров (плавсредств) организуется в столовых морских воинских частей или непосредственно на катерах:

с экипажем более 5 человек – в помещении, в котором размещается обеденный стол;

с экипажем до 5 человек – в дежурном помещении, определяемом командиром катера.

199. Часы приема пищи личным составом устанавливаются командиром воинской части.

200. Горячая пища штатному экипажу катеров (плавсредств) выдается 3 раза в сутки.

201. Продукты пайка по энергетической ценности распределяются: на завтрак – 25 – 30 процентов, на обед – 45 – 50 процентов, на ужин – 20 – 30 процентов.

202. Разрешение на выдачу пищи личному составу дает командир катера.

VIII. Питание водолазов

203. При организации питания водолазов непосредственно на месте проведения водолазных спусков готовая пища доставляется в термосах. На месте проведения водолазных работ оборудуются специальные помещения (места) для подогрева и приема пищи. Обеспечение питанием категорий водолазов и других лиц, по норме № 3 (морской паек) и продуктами, указанными в подпункте «е» примечания 3 к норме № 3 (морской паек) производится согласно Перечню (приложение № 5 к настоящему Порядку).

204. В дни проведения водолазных спусков питание водолазов должно быть организовано так, чтобы каждый водолаз имел возможность получать горячую пищу не менее чем за 2 часа до начала спуска, а также сразу после подъема на поверхность. При длительной декомпрессии в барокамере (более 5-6 часов) и лечебной рекомпрессии горячая пища передается в камеру. Пища должна быть высококалорийной и не обильной. В рацион питания в день спусков не должны входить продукты, вызывающие усиленное газообразование в кишечнике[1].

---

[1] Приказ МВД России от 15 февраля 2011 г. № 73 «Об утверждении правил водолазной службы в системе МВД России» (зарегистрирован Минюстом России 13 апреля 2011 года, регистрационный № 20477).

IX. Питание летного и инженерно-технического состава авиации

205. Питание летного и инженерно-технического состава авиации внутренних войск организуется в соответствующих столовых воинских частей (летного, инженерно-технического состава).

206. Военнослужащие, поименованные в подпункте «е» примечания 1 к Норме № 2 (летный паек), в дни полетов (совершения прыжков с парашютом, катапультирования) обеспечиваются питанием по Норме № 2 (летный паек) за счет средств федерального бюджета согласно Перечню должностей (приложение № 6 к настоящему Порядку). При этом если в назначенный день полеты (прыжки с парашютом, катапультирование) не состоялись или отменены, зачисленные на питание военнослужащие с довольствия в этот день не снимаются.

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

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

209. Летному составу экипажей самолетов (вертолетов) и инженерно-техническому составу авиации, привлекаемому для сопровождения этих самолетов (вертолетов), для питания в столовых на военных аэродромах по маршруту перелета, а также гражданскому персоналу для получения лечебно-профилактического и специального питания выдаются в установленном порядке талоны на получение питания[1] (приложение № 4 к настоящему Порядку), которые изготавливаются централизованно.

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

211. Обеспечение питанием по талонам производится на отдельные приемы пищи.

212. При отпуске готовой пищи начальник столовой (инструктор-повар) делает на лицевой стороне талона надпись «Выдан завтрак (обед, ужин)» с указанием даты и времени. Использованные талоны подлежат сдаче начальником столовой в финансовый орган воинской части.

---

[1] Далее – «талоны».

213. При организации питания летного состава используются:

а) повседневное (предполетное[1]) питание в наземных условиях;

б) бортовое питание в длительных полетах более 4 часов;

в) питание и водообеспечение в аварийных условиях;

г) питание при вылете по тревоге.

214. Для питания летного состава на необорудованных (полевых) аэродромах могут использоваться суточные рационы из консервированных и концентрированных продуктов.

215. Питание летного состава должно отвечать следующим требованиям:

а) суточные рационы должны включать продукты, ассортимент и количество которых предусмотрены летным пайком;

б) замена продуктов летного пайка может производиться в исключительных случаях с учетом климатогеографических особенностей района дислокации, санитарных условий или возможности приготовления пищи в соответствии с нормами разрешенных замен;

в) калорийность суточных рационов должна полностью покрывать энергетические затраты, а питательные вещества должны удовлетворять потребности в них организма в различных климатогеографических зонах;

г) продукты и готовые блюда подбираются с учетом влияния на организм неблагоприятных факторов полета и особенностей функционирования желудочно-кишечного тракта в полете;

д) готовая пища должна обладать хорошими вкусовыми качествами, быть достаточно разнообразной и безопасной в санитарно-эпидемиологическом отношении;

е) режим питания и распределение суточного рациона должны соответствовать распорядку дня и характеру полетов.

216. Предполетное питание летного состава организуется за сутки до начала полетов.

217. В зависимости от распорядка дня и особенностей летной работы пища может выдаваться в летной столовой, на аэродроме во время полетов, на борту самолета в полете и должна полностью удовлетворять гигиеническим требованиям. Готовая пища должна быть употреблена не позднее 2 часов с момента ее приготовления.

218. Предполетное питание организует командир авиационной воинской части в летной столовой, через начальников медицинской и продовольственной служб.

219. Предполетная пища принимается в летной столовой и непосредственно на аэродроме. В летной столовой организуются основные приемы пищи: завтрак, обед, ужин, а на аэродроме – вторые завтраки или ужины.

---

[1] Под предполетным питанием понимают все приемы пищи на протяжении 24 часов до начала полетов.

220. Предполетный завтрак (обед, ужин) летный состав должен получать в летной столовой за 1,5 – 2 часа до вылета. В предполетный рацион не включаются продукты, вызывающие усиленное газообразование в кишечнике (горох, бобы, фасоль, чечевица, ячменная и овсяная крупы, кукуруза, репа, редька, дыня).

221. Продукты растительного происхождения, богатые клетчаткой, вводятся в предполетный рацион в строго нормированных количествах: не более 200 г ржаного хлеба (вчерашней выпечки), не более 100 г капусты, не более 550 г картофеля, не более 250 г прочих овощей. Овощи должны подвергаться термической обработке. Не рекомендуется перед полетом пить квас и холодную некипяченую воду.

222. В суточном предполетном рационе не разрешается делать замены продуктов, приводящие к увеличению содержания круп, ржаного хлеба, овощей.

223. В предполетном питании используются простокваша, кефир, ацидофилин, лук, чеснок, укроп, которые угнетают газообразующую флору кишечника.

224. Поливитаминные препараты, входящие в состав летного пайка, следует принимать во время предполетного приема пищи. В предполетный рацион должны включаться легко перевариваемые и усвояемые продукты, имеющие небольшой объем. Его калорийность устанавливается соответственно режиму питания.

225. В предполетное меню не планируются богатые жиром продукты, особенно жирная свинина и баранина, а также жирные сорта рыбы и птицы.

226. Во время летной смены непосредственно на аэродроме через 4 часа после предполетного приема пищи дополнительно выдается второй завтрак (второй ужин) калорийностью около 700 ккал, содержащий преимущественно легко перевариваемые и усвояемые питательные вещества: углеводы, жиры и белки. Во второй завтрак не планируются белый хлеб, масло, сахар, сыр, яйца, колбаса, простокваша, шоколад, горячий чай и кофе.

227. Второй завтрак и ужин выдаются на аэродроме в перерыве между полетами.

228. В условиях жаркого климата при высоких дневных температурах воздуха калорийность пищи, принимаемой в наиболее жаркие часы, которые совпадают с интенсивной летной нагрузкой, не должна превышать 20 – 35 процентов общей суточной калорийности. Во время ужина в конце рабочего дня ее можно увеличить до 36 – 40 процентов.

229. При трехразовом режиме питания на завтрак должно приходиться около 30 процентов, на обед 50 процентов, на ужин 20 процентов общей суточной калорийности рациона.

230. Суточный рацион по приемам пищи распределяется (в % от общей калорийности летного пайка):

Прием пищи	Дневные полеты		Ночные полеты
	с 15 до 17 часов	с 8 до 9 часов и с 14 до 15 часов	
Первый завтрак	10 - 15	20 - 25	20 - 25
Второй завтрак	25 - 20	15 - 10	-
Обед	35 - 40	35 - 40	40 - 35
Первый ужин	30 - 25	30 - 25	25 - 30
Второй ужин	-	-	15 - 10

231. При базировании на аэродромах, не оборудованных стационарными пищеблоками, необходим усиленный медицинский контроль санитарного состояния технических средств (кухонь-столовых), доброкачественности продуктов и воды, условий хранения, приготовления и приема пищи, а также состояния здоровья персонала полевых кухонь-столовых.

232. При отсутствии возможности приготовить пищу из продуктов Нормы № 2 (летный паек) применяются консервированные и концентрированные продукты, имеющие питательную ценность, аналогичную летному пайку. В этих случаях предусматривается трехразовое питание.

233. Питание экипажей воздушного судна в отрыве от мест постоянной дислокации осуществляется суточным рационом, предназначенным для питания на необорудованных аэродромах. Продукты рациона распределены по приемам пищи, количество которых увеличено до четырех (введен вечерний чай).

234. Суточные рационы продуктов взамен летного пайка комплектуются авиационными воинскими частями за счет продуктов, поступающих на текущее довольствие. Заявку на необходимое количество суточных рационов подает штаб авиационной воинской части.

235. Питьевая вода и вода для приготовления пищи должна доставляться только из проверенных водоисточников и удовлетворять предъявляемым к ней требованиям.

236. При выполнении длительных беспосадочных полетов (более 4 часов) летный состав обеспечивается бортовыми рационами для экипажей самолетов и вертолетов[1].

237. Для обеспечения полноценным бортовым питанием членов экипажей самолетов и вертолетов используются 4 варианта бортового рациона.

238. Бортовые рационы закладываются и выдаются в готовом виде или комплектуются в летной столовой специально выделенными и проинструктированными лицами. Продукты бортового рациона на один прием пищи после внешнего осмотра укладываются в пакеты из пленки отдельно на каждого члена экипажа. В бортовых рационах запрещается использовать черствый хлеб, продукты с истекшими сроками хранения,

[1] Далее – «бортовой рацион».

негерметичные, деформированные, загрязненные консервы и банки с признаками бомбажа.

239. В летной столовой готовятся также горячие чай и кофе, которые разливаются в индивидуальные или групповые термосы, выдаваемые экипажу в полет. Горячие напитки заготавливаются из расчета не менее 100 мл на час полета на человека.

240. Бортовые сумки с пайками и термосы доставляются на аэродром к указанному в заявке времени и сдаются под расписку члену экипажа, ответственному за организацию питания в полете.

241. Для обеспечения экипажа бортовым питанием и водой воздушное судно оборудуется контейнерами для хранения бортовых рационов, столовых принадлежностей и кружек, а также подогревателями для мясных консервов и устройствами для приготовления горячих напитков (кофе или чай). В кабине должен быть бачок для хранения питьевой воды, а также контейнер для сбора и хранения пищевых отходов, тары и гигиенических салфеток.

242. Емкости для питьевой воды на борту воздушного судна наполняются из централизованных водопроводов и только питьевого качества.

243. Бортовые рационы в полете расходуются с соблюдением режима питания из расчета: первый прием пищи – через 4 часа после последнего предполетного приема пищи в столовой или на аэродроме, а последующие приемы пищи – через каждые 4 часа полета. При беспрерывных полетах продолжительностью 4 часа каждому члену экипажа воздушного судна выдается один бортовой рацион, и экипаж в этом случае с довольствия в столовой не снимается.

244. При аварийном приземлении (приводнении) в безлюдной местности, экипажем воздушного судна используются аварийные запасы, которые на воздушном судне содержатся в форме носимых аварийных запасов или бортовых аварийных запасов.

245. В состав носимых аварийных запасов и бортовых аварийных запасов, кроме средств сигнализации и связи, предметов первой необходимости и аптечки, включаются комплекты аварийного запаса для экипажей самолетов и вертолетов и запасы воды[1].

246. Медицинский контроль обеспечения экипажей воздушного судна аварийными запасами пищи и воды включает:

а) санитарно-гигиенический контроль доброкачественности пищевых продуктов и воды, предназначенных для комплектации аварийных запасов;

б) контроль правильности комплектации пищевых групп аварийных запасов;

в) контроль своевременности освежения аварийных запасов пищи и воды.

247. Санитарно-гигиенический контроль доброкачественности пищевых продуктов и воды, предназначенных для комплектации аварийных

---

[1] Далее – «аварийный запас пищи и воды».

запасов пищи, осуществляет начальник медицинской службы авиационной воинской части, который акцентирует внимание на сроках изготовления продуктов, признаках их порчи, сохранности и чистоте упаковки.

248. Освежение продуктов, входящих в аварийный запас пищи и воды, производится заблаговременно, до истечения сроков хранения по планам командиров авиационных воинских частей, а также при установлении полной или частичной невозможности использования продуктов.

249. При невозможности обеспечения летного состава горячей пищей в период подготовки к вылету по тревоге питание организуется за счет специального набора продуктов. Состав специального набора продуктов определяется начальником медицинской службы. Специальный набор комплектуется и используется за счет продуктов Нормы № 2 (летный паек).

250. Комплекты наборов продуктов должны храниться в двух местах: на продовольственном складе авиационной воинской части и в специально отведенном помещении на аэродроме. Наборы должны быть готовы к выдаче в любое время суток. Вылет экипажей без предполетного приема пищи не допускается.

X. Питание больных, доноров, военнослужащих, имеющих дефицит массы тела (недостаточность питания или пониженное питание)[1], рост 190 см и выше

251. Питание военнослужащих, находящихся на излечении[2] в медицинских воинских частях (подразделениях) и учреждениях внутренних войск (за исключением лечебно-профилактических учреждений), медицинских батальонах, ротах, отрядах, лазаретах (изоляторах), организуется по Норме № 5 (лечебный паек) за счет средств федерального бюджета[3] только при наличии 50 и более штатных коек. В остальных случаях питание больных организуется по одной из норм, применяемой в воинской части. При необходимости по медицинским показаниям в воинской части организуется диетическое питание для военнослужащих, страдающих болезнями органов пищеварения.

252. Организация питания больных в лечебно-профилактических учреждениях определена приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 5 августа 2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»[4].

---

[1] Далее – «дефицит массы тела».

[2] Далее – «пациенты».

[3] За исключением пациентов, находящихся на излечении или стационарном обследовании (освидетельствовании) в медицинских воинских частях (подразделениях) и учреждениях внутренних войск за плату.

[4] Зарегистрирован Минюстом России 12 сентября 2003 года, регистрационный № 5073, с изменениями внесенными приказами Минздравсоцразвития России от 7 октября 2005 г. № 624 (зарегистрирован Минюстом России 1 ноября 2005 года, регистрационный № 7134), от 10 января 2006 г. № 2 (зарегистрирован Минюстом России 24 января 2006 года, регистрационный № 7411) и от 26 апреля 2006 г. № 316 (зарегистрирован Минюстом России 26 мая 2006 года, регистрационный № 7878).

253. Обеспечение питанием военнослужащих (сотрудников) других войск, воинских формирований и органов, находящихся на излечении (обследовании, освидетельствовании) в медицинских воинских частях (подразделениях) и учреждениях внутренних войск, организуется за счет средств федерального бюджета с последующим осуществлением централизованных взаиморасчетов с федеральными органами исполнительной власти, в которых законом предусмотрена военная и правоохранительная служба. Зачисление на продовольственное обеспечение (снятие с продовольственного обеспечения) осуществляется в соответствии с настоящим Порядком.

254. В медицинских воинских частях (подразделениях) и учреждениях больные зачисляются на питание в зависимости от времени их поступления:

прибывшие до 8 часов – с обеда;

прибывшие с 8 до 15 часов – с ужина;

прибывшие после 15 часов – с завтрака следующего дня.

255. При поступлении больного на ближайший прием пищи ему выдается разовое питание: хлеб белый из пшеничной муки 1 сорта – 250 г, масло коровье – 15 г, сахар – 30 г, чай – 1 г.

256. Раскладка продуктов по диетам и индивидуальным лечебным столам, предназначенных для лечебного питания больных по Норме № 5 (лечебный паек), а также для диетического питания довольствующихся по Нормам №№ 1, 2, 3 (общевойсковой паек, летный паек, морской паек), и калорийность блюд по всем нормам составляется врачом-диетологом (сестрой-диетологом), а при его отсутствии – начальником медицинской службы (части) воинской части (учреждения), медицинской воинской части (подразделения) с участием начальника столовой, инструктора-повара и бухгалтера финансового органа.

257. При организации диетического питания военнослужащих в воинской части пища готовится по отдельной раскладке из продуктов, положенных им по норме, с частичной заменой:

хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки 1 сорта (100 г) – на хлеб белый из пшеничной муки 1 сорта (90 г);

крупы разной (45 г) – на рис (25 г) и крупу манную (20 г);

муки пшеничной 1 сорта, пшена, бобовых – на крупу пшеничную, ячневую, овсяную (грамм за грамм);

томатной пасты, лаврового листа, горчичного порошка, уксуса, перца, положенных по нормам – на чай (0,5 г);

огурцов и помидоров соленых, лука репчатого – на свеклу и морковь (грамм за грамм);

сока плодового и ягодного (100 г) – на фрукты сушеные (10 г).

258. Выдача соли для приготовления пищи осуществляется исходя из минимальной потребности.

259. Для приема пищи при организации диетического питания выделяются отдельные столы.

260. Зачисление военнослужащих на диетическое питание производится приказом командира воинской части на основании заключения военно-врачебной комиссии на срок, необходимый для лечения органов пищеварения.

261. Пища для военнослужащих, имеющих дефицит массы тела, а также рост 190 см и выше, готовится по отдельной раскладке продуктов с обязательным указанием дополнительных приемов пищи (блюд), дополнительных продуктов, положенных им по Нормам № 1, 3, 5 (общевойсковой паек, морской паек, лечебный паек). Фактический вес готовых блюд, мясных и рыбных порций отражается через дробь в книге учета контроля за качеством приготовления пищи по одной из норм, применяемой в воинской части.

262. Для военнослужащих, имеющих дефицит массы тела, а также рост 190 см и выше, в распорядке дня воинской части приказом командира воинской части предусматривается дополнительный прием пищи (полдник).

263. На основании заключения военно-врачебной комиссии военнослужащие, имеющие дефицит массы тела, а также рост 190 см и выше, зачисляются на дополнительное питание приказом командира воинской части, при этом военнослужащие с дефицитом массы тела зачисляются на дополнительное питание на срок не более 3 месяцев.

264. Начальник медицинской службы (части) проводит не реже 1 раза в неделю медицинское наблюдение за эффективностью питания военнослужащих, имеющих дефицит массы тела, и докладывает командиру воинской части о его результатах с отметкой в медицинской книжке.

265. При необходимости продления дополнительного питания военнослужащим с дефицитом массы тела зачисление производится на основании повторного заключения военно-врачебной комиссии.

Для приема пищи им выделяются отдельные столы.

266. Военнослужащие, гражданский персонал и другие лица, сдающие кровь в военно-медицинские учреждения[1], в день сдачи крови обеспечиваются дополнительным рационом для доноров независимо от выдачи основных продовольственных пайков.

267. Доноры получают дополнительный рацион для доноров в пунктах сдачи крови при медицинских воинских частях (подразделениях) и учреждениях. В случаях взятия крови у доноров выездными бригадами отделений переливания крови медицинских воинских частей (подразделений) и учреждений внутренних войск дополнительное питание организуется в воинских частях на месте за счет медицинских воинских частей (подразделений) и учреждений внутренних войск.

---

[1] Далее – «доноры».

268. Планирование обеспечения дополнительными рационами питания для доноров осуществляется на основании заявки на планируемый год, поданной военно-медицинским управлением ГКВВ МВД России в тыл ГКВВ МВД России до 1 октября текущего года.

XI. Питание в караулах и войсковых нарядах

269. Военнослужащие, назначенные в состав караулов со сменой через сутки, обеспечиваются четырехразовым питанием: завтрак, обед, ужин – в дневное время, второй ужин – в ночное время суток, а в караулах со сменой через 12 часов – двухразовым питанием в одну смену за счет продуктов Норм № 1, 3 (общевойсковой паек, морской паек) с учетом дополнительных продуктов, указанных в примечаниях к этим нормам.

270. Приготовление пищи в карауле производится в специально оборудованном помещении одним из военнослужащих (штатным или нештатным поваром), прошедшим специальную подготовку и медицинское обследование.

271. При отсутствии условий для приготовления пищи в карауле, а для военнослужащих войсковых нарядов – возможности принимать пищу в столовой воинской части она доставляется в термосах и выдается раздатчиком пищи, назначенным приказом командира воинской части и прошедшим медицинское обследование.

272. Пища для караулов (войсковых нарядов) отбирается в чистые термосы после проверки ее качества медицинским работником и дежурным по воинской части (подразделению) до начала общей раздачи ее личному составу. Термосы с пищей опечатываются дежурным по воинской части (подразделению). Хлеб, столовые приборы и посуда (комплекты одноразовой посуды) перевозятся в специальной таре, отвечающей санитарно-гигиеническим требованиям. Доставленную пищу разрешается хранить не более 3 часов, включая время доставки. По истечении этого срока пища кипятится (проваривается) 15 – 20 минут и расходуется в течение одного часа. Дальнейшее хранение ее не разрешается.

273. Для приготовления (подогрева) и приема пищи в карауле оборудуется место в отдельной комнате караульного помещения.

274. Караулы численностью 3 – 5 человек, несущие службу на значительном расстоянии от пункта дислокации воинской части, могут обеспечиваться продуктами по норме рациона питания для мелких команд и малогабаритными средствами приготовления пищи и доставки (хранения) воды. Приготовление пищи производится непосредственно в местах несения службы одним из военнослужащих караула, прошедшим специальную подготовку и медицинское обследование.

275. Военнослужащие, имеющие право на питание за счет средств федерального бюджета, назначенные в состав войсковых нарядов (в том числе для несения боевой службы по охране закрытых административно-

территориальных образований[1], важных государственных объектов, специальных грузов на различных видах транспорта), обеспечиваются трехразовым питанием за счет продуктов Норм № 1, 3 (общевойсковой паек, морской паек).

276. В тех случаях когда по условиям несения службы нет возможности приготовления пищи, военнослужащие, назначенные в состав караулов (войсковых нарядов), обеспечиваются рационами питания и малогабаритными средствами приготовления пищи, столово-кухонной посудой (комплектами одноразовой посуды), средствами доставки и хранения воды.

277. Военнослужащие, назначенные в состав караулов, в том числе проводники-механики при перевозке железнодорожным транспортом воинских и специальных грузов, для охраны и обороны специальных грузов при погрузке (выгрузке) или временном складировании, при сопровождении этих грузов, перевозимых различными видами транспорта, или возвращении после их сдачи,[2] обеспечиваются горячим питанием по Нормам № 1, 3 (общевойсковой паек, морской паек) с выдачей дополнительных продуктов, указанных в примечаниях к данным нормам или рационами питания. Приготовление пищи организуется своими силами. На путь следования военнослужащие, проходящие военную службу по призыву и следующие в составе караулов, могут обеспечиваться взамен продовольственного пайка продовольственно-путевыми деньгами. Для обеспечения их в пути следования продовольственно-путевыми деньгами денежные суммы выдаются под отчет начальнику караула.

278. В случаях задержки караула по охране специальных и сопровождению воинских грузов в пути следования и израсходования продуктов питания пополнение продовольствия осуществляется от воинских частей внутренних войск, расположенных на маршруте следования. В этом случае начальник караула через коменданта комендатуры внутренних войск на железнодорожной станции заранее подает заявку командиру воинской части о потребном количестве продовольствия и его ассортименте. Продукты согласно заявке подвозятся силами и средствами этой воинской части и выдаются начальнику караула по доверенности.

279. Выдача продовольствия (рационов питания) личному составу караулов (команд) или выплата продовольственно-путевых денег военнослужащим, проходящим военную службу по призыву, производится за фактическое время нахождения в пути следования, в том числе и за время задержки в пути.

280. В местах получения или сдачи грузов личный состав караулов (команд) обеспечивается питанием по аттестатам в столовых ближайших воинских частей по пайку, положенному военнослужащим, проходящим военную службу по призыву, данной воинской части. Эти же воинские части обеспечивают караулы (команды) продовольствием по Норме № 1

---

[1] Далее – «ЗАТО».

[2] Далее – «караул по охране специальных и сопровождению воинских грузов».

(общевойсковой паек) или рационами питания на время нахождения в пути следования до места сдачи груза или при возвращении после сдачи груза.

281. При получении грузов в пунктах, где нет столовых воинских частей, личный состав караулов на все время нахождения в пути следования обеспечивается продовольствием (рационами питания, продовольственно-путевыми деньгами для военнослужащих, проходящих военную службу по призыву) воинскими частями, от которых наряжаются эти караулы.

282. Военнослужащие, назначенные в состав войсковых нарядов для несения боевой службы по охране общественного порядка и обеспечению общественной безопасности, обеспечиваются трехразовым питанием.

283. В зависимости от времени начала и окончания несения службы военнослужащими, назначенными в состав войсковых нарядов, приемы пищи для них могут быть перенесены.

284. Для питания и питья в местах несения службы войсковыми нарядами используются комплекты одноразовой посуды (тарелки, ложка, вилка, стакан), при их отсутствии – индивидуальные котелки, ложки, кружки, фляги.

285. В тех случаях когда по условиям несения службы (служба в метрополитене, посты охраны порядка и так далее) нет возможности приготовления пищи и ее доставки к месту несения службы войсковым нарядом, вместо одного или нескольких приемов пищи военнослужащие обеспечиваются рационами питания.

XII. Обеспечение продовольствием в пути следования

286. Военнослужащие в пути следования в составе воинских эшелонов, команд и в одиночном порядке могут обеспечиваться:

горячей пищей с использованием технических средств;

рационами питания;

продовольственно-путевыми деньгами (военнослужащие, проходящие военную службу по призыву);

комбинированным способом (сочетанием различных видов довольствия в течении суток или в пути следования).

При этом военнослужащие обеспечиваются только одним из видов продовольственного обеспечения.

287. Воинские части (подразделения), перевозимые в составе воинских эшелонов, обеспечиваются:

установленными запасами продовольствия на путь следования исходя из норм передвижения воинских эшелонов в сутки;

полевыми техническими средствами, необходимым инвентарем и другим имуществом по установленным нормам.

288. Воинские части, самостоятельно ведущие войсковое хозяйство, при перевозках воинскими эшелонами обеспечиваются техникой и имуществом продовольственной службы за счет собственных запасов, а

недостающие техника и имущество истребуются от довольствующего органа.

289. Приготовление пищи в пути следования воинских эшелонов организуется из концентрированных, консервированных продуктов и продуктов высокой степени промышленной переработки[1], а при невозможности приготовления горячей пищи организуется выдача рационов питания.

290. Применение жидкого топлива в качестве горючего для работы технических средств в воинском эшелоне запрещается.

291. Если воинские эшелоны в пункте формирования не могут быть обеспечены хлебом и продуктами на весь путь следования, то недостающие продукты получают через ближайшие воинские части, находящиеся на маршруте следования воинских эшелонов. Продукты для воинских эшелонов доставляются к месту их стоянки воинской частью, назначенной ответственной за обеспечение.

292. Планирование дообеспечения воинских эшелонов продуктами и хлебом в пути следования осуществляется заблаговременно в пункте формирования воинских эшелонов с представлением заявок в РК ВВ МВД России (ГКВВ МВД России) на необходимое количество продуктов и хлеба на станциях стоянки воинских эшелонов.

293. В случаях незапланированного изменения времени нахождения в пути следования, изменения маршрута движения начальник воинского эшелона докладывает об этих изменениях в РК ВВ МВД России для принятия оперативного решения на обеспечение воинского эшелона.

294. Военнослужащие во время нахождения в пути следования в составе воинских частей (подразделений), перевозимых воинскими эшелонами, обеспечиваются горячей пищей с использованием технических средств по положенным им нормам.

295. В местах стоянки воинских эшелонов личный состав обеспечивается горячей пищей не менее 2 раз в сутки с использованием технических средств, а когда их в воинском эшелоне нет – выдается рацион питания. Пища готовится по единой раскладке продуктов для всего личного состава воинского эшелона.

296. Отпуск продовольствия из вагона-склада на кухню в воинском эшелоне, а также рационов питания для каждого вагона (судового помещения) в отдельности оформляется раздаточной ведомостью под расписку дежурных по кухне, вагону (судну).

297. Если горячая пища выдается один раз в сутки, она должна составлять 50 процентов суточной нормы пайка, включая сахар, компот (сок) и чай. Вместо второй половины пайка в этих случаях личному составу воинского эшелона выдается рацион питания из расчета один рацион на двух человек. Количество отпущенных рационов питания также указывается в учетных документах.

---

[1] Далее – «продукты».

298. Расход продовольствия для приготовления горячей пищи и рационов питания личному составу воинского эшелона вместо второй половины пайка оформляется актом с участием начальника воинского эшелона или его помощника по снабжению.

299. Порядок учета и оформление первичных учетных документов при организации продовольственного обеспечения личного состава воинского эшелона определяется воинской частью, которая формирует воинский эшелон.

300. При выплате военнослужащим, проходящим военную службу по призыву, продовольственно-путевых денег или выдаче рациона питания на путь следования время нахождения в пути исчисляется по расписаниям железнодорожного, водного, воздушного и других видов транспорта.

301. Время нахождения в пути следования исчисляется в полных сутках, при этом время свыше 6 часов принимается за полные сутки.

302. Выплата военнослужащим, проходящим военную службу по призыву, продовольственно-путевых денег указывается в аттестате, а военнослужащим, проходившим военную службу по призыву и уволенным в запас, – в предписании.

303. За время задержки в пунктах командировок или в пути следования выплата военнослужащим продовольственно-путевых денег производится с разрешения командира воинской части на основании документов, подтверждающих задержку военнослужащего по независящим от него причинам.

304. Гражданам, обучающимся в образовательных учреждениях профессионального образования, проходящим обучение по программам подготовки офицеров запаса и пребывающим в запасе, направленным (призванным) для прохождения учебных сборов, учебной практики, стажировки, военных сборов, выдача рационов питания, выплата продовольственно-путевых денег на путь следования производятся воинскими частями (военно-учебными заведениями) при возвращении со сборов или из военно-учебных заведений к месту жительства.

305. В случае предоставления гражданам, обучающимся в образовательных учреждениях профессионального образования, проходящим обучение по программам подготовки офицеров запаса и пребывающим в запасе, направленным (призванным) для прохождения учебных сборов, учебной практики, стажировки, военных сборов, проведения установленных законодательством Российской Федерации отпусков, продовольственно-путевые деньги выплачиваются только на путь следования до места назначения и обратно. На время пребывания в отпуске продовольственно-путевыми деньгами эти лица не обеспечиваются.

XIII. Обеспечение рационами питания

306. Рационы питания выдаются военнослужащим по решению командира воинской части в тех случаях, когда приготовление горячей

пищи невозможно или нецелесообразно, а также в порядке их освежения при истечении сроков реализации. В исключительных случаях, по решению довольствующего органа, возможна замена одних рационов питания на другие. Рационы питания могут выдаваться вместо одного или нескольких приемов пищи. В приказе командира воинской части, который является основанием для выписки первичных учетных документов на выдачу рационов питания, указывается, кому и на сколько приемов пищи (суток) выдавать рационы питания. Рационы питания со склада воинской части получает командир (старшина) подразделения. Основанием для списания с учета продовольственного склада рационов питания является первичный учетный документ, по которому осуществляется их выдача, а с учета воинской части – рапорт командира (старшины) подразделения о их расходовании и раздаточная ведомость на выдачу рационов питания каждому военнослужащему. При этом бухгалтер финансового органа проверяет, не был ли военнослужащий обеспечен в это время питанием (продовольственно-путевыми деньгами, продовольственным пайком на руки).

307. Количество военнослужащих, имеющих право на получение рационов питания, учитываются в книге учета движения питающихся.

308. В целях обеспечения поддержания боевой готовности рационы питания могут выдаваться в подразделения (военнослужащим). В этом случае основанием для выдачи является приказ командира воинской части и оформленный на его основании первичный учетный документ. Рационы питания с учета воинской части не списываются, а учитываются за подразделениями. Рационы питания могут быть израсходованы только в соответствии с настоящим Порядком.

XIV. Особенности войскового хлебопечения

309. Хлеб и хлебобулочные изделия воинские части получают от гражданских хлебопекарных предприятий и военных хлебозаводов.

310. Получение воинскими частями хлеба от гражданских хлебопекарных предприятий организуется на основании заключенных между поставщиком и довольствующим органом государственных контрактов (договоров).

311. Хлеб и хлебобулочные изделия от хлебопекарных предприятий принимают только остывшими, не ранее чем через 6 часов после выпечки, при этом осуществляется контроль по весу и качеству.

312. Хлеб и хлебобулочные изделия хранят на стеллажах, в шкафах в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Для хранения хлеба и хлебобулочных изделий рекомендуется выделить отдельную кладовую.

313. Хлеб выдается со склада части по учетным документам и доставляется в помещение столовой для его нарезки.

314. На военных хлебозаводах (хлебопекарнях), где имеется штатный лаборант, качество хлеба по физико-химическим показателям определяется ежедневно по каждой выпечке, а там, где штатом лаборант не предусмотрен, по мере необходимости производится отбор проб хлеба, которые направляются на исследование в аккредитованную экспертную организацию.

315. Для обеспечения автономности действий при выполнении служебно-боевых задач в штатах воинских частей могут предусматриваться подразделения хлебопечения (хлебопеки) со штатными средствами выпечки хлеба в полевых условиях. В пунктах постоянной дислокации штатные хлебопеки занимаются выпечкой булочек для личного состава. Хлебопеки, не задействованные в процессе выпечки хлеба (булочек), в связи с его (их) получением от хлебопекарных предприятий (других воинских частей), остаются на своих штатных должностях, их обучение по программе боевой и специальной подготовки проходит совместно с военнослужащими других военно-учетных специальностей.

316. При постоянном или временном расположении подразделений отдельно от своей воинской части по разрешению довольствующего органа они прикрепляются на обеспечение хлебом к ближайшим воинским частям. При невозможности обеспечения хлебом через ближайшие военные хлебозаводы (хлебопекарни), или гражданские хлебопекарные предприятия, или другие воинские части выпечка хлеба в воинской части (подразделении) организуется собственными силами и средствами. При отсутствии штатных хлебопеков приказом командира воинской части назначаются нештатные хлебопеки из расчета 1 человек на 150 кг выпекаемого хлеба, но не менее 2 человек на воинскую часть, из числа лиц, имеющих образование по профессии «пекарь», «повар», после прохождения обязательных предварительных медицинских осмотров и периодических медицинских осмотров (обследований), профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, оформления и выдачи личной медицинской книжки, сдачи зачетов по техническому минимуму и технике безопасности.

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

317. Хранение продовольствия, продукции общехозяйственного назначения, техники и имущества продовольственной службы осуществляется на БХР МВД России, а также на продовольственных складах воинских частей.

318. С разрешения ГКВВ МВД России при недостаточности складских (холодильных) емкостей допускается привлечение гражданских организаций для оказания услуг по хранению скоропортящегося продовольствия.

319. Под техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы понимаются технические средства, продукция, оборудование и имущество, предназначенные для продовольственного обеспечения внутренних войск, а также оборудование и аппаратура для контроля и испытаний этих средств, составные части этих средств и комплектующие изделия.

320. К технике продовольственной службы относятся:

а) полевые технические средства приготовления, транспортировки и приема пищи (автомобильные, прицепные, возимые, переносные, газовые кухни, кухонные наборы, прицепные и переносные плиты, передвижные кухни-столовые, автомобильные и прицепные столовые, модульные и мобильные пункты питания, хлебопечения, не обеспечиваемые штатным шасси, термосы, термосы-ящики, блоки термосов и так далее);

б) полевые технические средства полевого хлебопечения (автомобильные и прицепные блоки хлебопекарные, оборудование походных и передвижных хлебозаводов, хлебопекарен и так далее);

в) полевые технические средства подвоза, хранения продовольствия и воды (контейнеры изотермические и охлаждаемые, прицепные склады, автомобильные, прицепные и переносные цистерны для воды и так далее);

г) полевые технические средства переработки продовольствия и скота (прицепные мельничные установки, крупорушки, установки макаронные, мясопункты и так далее);

д) полевые холодильные средства (контейнеры-рефрижераторы, прицепные холодильные машины и так далее);

е) полевые ремонтные мастерские техники продовольственной службы;

ж) полевые мастерские по ремонту холодильного и технологического оборудования продовольственной службы;

з) технологическое оборудование для камбузов катеров.

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

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

б) технологическое оборудование для столовых воинских частей[1] (тепловое оборудование (котлы и автоклавы пищеварочные, плиты, сковороды и фритюрницы, шкафы жарочные и пекарные, кипятильники, мармиты, пароконвектоматы), механическое оборудование (универсальные кухонные машины, картофелеочистительные машины, машины для нарезки овощей, мясорубки, хлеборезки, посудомоечные машины, тестомесильные, просеивательные машины для муки);

---

[1] При строительстве и реконструкции столовых воинских частей в сводную смету расходов включаются расходы на закупку и установку оборудования.

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

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

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

е) минихлебопекарни;

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

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

и) столово-кухонная посуда и инвентарь (в том числе уборочный);

к) 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);

л) информационное оборудование (стенды, плакаты, планшеты, муляжи продуктов и блюд, вывески и таблички, световые табло, мониторы, инструкции);

м) скатерти, клеенка, пленка полиэтиленовая, салфетки;

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

о) средства и инвентарь для мытья и чистки техники и имущества продовольственной службы, помещений столовых, продовольственных складов воинских частей, хлебозаводов, для соблюдения санитарных норм и правил на объектах продовольственной службы, нормы расхода которых устанавливает ДТ МВД России;

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

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

с) тара[1];

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

322. К имуществу продовольственной службы (военному) относятся:

а) котелки, фляги и чехлы к ним;

---

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

б) специальные палатки и брезенты по номенклатуре продовольственной службы;

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

г) специальное программное обеспечение;

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

е) специальная тара (упаковка);

ж) одноразовая посуда, специальная посуда и инвентарь.

323. Хранение продовольствия, продукции общехозяйственного назначения, техники и имущества продовольственной службы организуется в соответствии с приказами главнокомандующего внутренними войсками МВД России.

324. Учет в местах хранения продовольствия и имущества продовольственной службы организует материально ответственное лицо.

325. Материально ответственное лицо, осуществляющее прием, хранение и выдачу материальных средств продовольственной службы отвечает за:

а) хранение учтенных материальных средств;

б) отпуск (выдачу, передачу) материальных средств после документального оформления;

в) отпуск (выдачу, передачу) материальных средств после принятия их к учету (оприходования);

г) отпуск (выдачу, передачу) тех материальных средств и в том количестве, которые указаны в первичном учетном документе.

326. Учет материальных средств продовольственной службы в воинской части ведет бухгалтер финансового органа, который обязан:

а) правильно оформлять первичные учетные документы на выдачу материальных средств со складов продовольственной службы;

б) вести бюджетный учет материальных средств по продовольственной службе воинской части;

в) производить сверку данных по счетам бюджетного учета материальных средств с записями, которые ведут материально ответственные лица складов – ежемесячно, подразделений – один раз в три месяца;

г) вести учет бланков строгого учета;

д) готовить данные для отчетности по продовольственной службе к установленным срокам;

е) оформлять первичные учетные документы и аттестаты, вести регистры бюджетного учета;

ж) производить оформление и выдачу аттестатов;

з) вести учет личного состава и служебных животных, стоящих на продовольственном обеспечении, и ежедневно сверять его с данными учета штаба части.

327. При строительстве продовольственных складов применяются типовые проекты.

328. Складские помещения должны обеспечивать:

а) сохранность продовольствия, техники и имущества продовольственной службы, применение средств механизации погрузочно-разгрузочных работ и противопожарную безопасность;

б) выполнение требований, предъявляемых санитарными правилами и нормами к срокам годности и условиям хранения продовольствия.

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

а) технологическим и холодильным оборудованием, средствами механизации погрузочно-разгрузочных работ;

б) охранно-пожарной сигнализацией и средствами пожаротушения;

в) активной вентиляцией (кондиционерами);

г) напольными и полочными стеллажами, ларями, контейнерами и другим оборудованием;

д) весоизмерительными приборами;

е) термометрами и психрометрами;

ж) инструментами для распаковки, упаковки продовольствия, имущества и ремонта тары;

з) простейшими приборами, инструментами для определения качества продовольствия (щупами, увеличительными стеклами, магнитами, ложками, тарелками, набором сит);

и) инвентарем и специальной одеждой для производства работ в складском помещении, уборочным инвентарем;

к) оборудованием для переборки и обработки картофеля и овощей;

л) шкафами для специальной и рабочей одежды и хозяйственного инвентаря;

м) набором оборудования для расходной кладовой;

н) колодами со столом для рубки мяса;

о) столами, табуретами и шкафами для рабочего места начальника склада;

п) медицинской аптечкой;

р) комплектом тары для доставки продовольствия в столовую воинской части.

330. Хранение продовольствия осуществляется в соответствии с санитарными правилами и нормами, действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

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

332. Для организации погрузочно-разгрузочных работ, переборки, переработки и закладки на хранение картофеля и овощей командир воинской части назначает необходимое количество военнослужащих, а также выделяет автомобильный транспорт для перевозки материальных средств и личного состава.

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

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

335. Мероприятия по контролю качества и безопасности продовольствия, поставляемого во внутренние войска, включают в себя:

а) осуществление на БХР МВД России и продовольственных складах воинских частей производственного контроля в соответствии с разработанными программами, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при получении, транспортировке, хранении и выдаче продовольствия;

б) организацию контроля качественного состояния продовольствия в воинских частях без проведения лабораторных исследований должностными лицами, осуществляющими прием (выдачу) или участвующими в приеме (выдаче) продовольствия;

в) проведение анализа обеспечения качественной продукцией по номенклатуре продовольственной службы и разработку предложений по совершенствованию системы организации контроля качества и безопасности поставляемого продовольствия.

336. К мероприятиям по контролю качественного состояния продовольствия без проведения лабораторных исследований относятся:

а) выявление явных признаков недоброкачественности и порчи (гниения, окисления, прогоркания, брожения, плесневения, определяемых органолептическими методами) в сравнении с установленными нормативно-техническими требованиями к данному виду продуктов;

б) проверка[1] наличия удостоверений качества и безопасности, документов изготовителя и поставщика продуктов, подтверждающих их происхождение, в отношении которых отсутствует информация о государственной регистрации и подтверждении соответствия требованиям нормативных документов, или их копий;

в) проверка соответствия сроков годности продуктов условиям поставки;

---

[1] Статья 3 Федерального закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 2, ст. 150; 2002, № 1, ст. 2; 2003, № 2, ст. 167; № 27, ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; № 50, ст.5242; 2006, № 1, ст. 10; № 14, ст. 1458; 2007, № 1, ст. 29; 2008, № 24, ст. 2801; № 30, ст. 3616; № 44, ст.4984; № 52, ст. 6223; 2009, № 1, ст. 17, 21; 2011, № 1, ст. 6; № 30, ст. 4590, 4596).

г) проверка соответствия маркировки установленным требованиям.

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

[1] Пункт 8 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 29 сентября 1997 г. № 1263 «Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, № 40, ст. 4610; 1999, № 41, ст. 4923; 2001, № 17, ст. 1714).

ЗАМЕНА

Приложение № 1
к Порядку продовольственного обеспечения военнослужащих и некоторых других категорий лиц, порядку организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях

КНИГА
учета контроля за качеством приготовления пищи

Прием пищи	Наименование блюд по раскладке на « » 20 г.	Заложено в котел, кг				Фактическая масса, г		Фамилия повара, приготовившего пищу	Заключение врача (фельдшера) о качестве готовой пищи и санитарном состоянии столовой	Разрешение дежурного по части на выдачу пищи	Оценка командира части (и других полномочных лиц) вкусовых качеств готовой пищи и полновесности порций
		мяса (рыбы)	картофеля		крупы (макаронных изделий)	блюда	мясных (рыбных) порций				
			масса	% отхода							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Завтрак											
Обед											
Ужин											

Инструктор-повар_____
(воинское звание, подпись, фамилия)

Правильность ведения записей и остатки продуктов проверил
Начальник продовольственной службы_____
(воинское звание, подпись, фамилия)

«____» _____ 20____г.

Примечания: 1. Книга учета контроля за качеством приготовления пищи предназначена для учета контроля за качеством приготовления пищи, полновесностью порций, санитарным состоянием столовой.

2. Книга ведется в столовой воинской части.

3. Графа 2 заполняется инструктором-поваром (старшим поваром) на основании раскладки продуктов.

4. Графы 3 – 6 заполняются инструктором-поваром (старшим поваром) в присутствии дежурного по столовой после определения процента отходов и закладки продуктов в котел. Масса мяса показывается дробью: в числителе – масса мяса, в знаменателе – масса костей.

Этими же лицами заполняются графы 7 и 8 по первым блюдам, в графе 7 записывается масса порции без мяса и рыбы, по вторым блюдам – масса гарнира и соуса (через дробь). В графе 8 записывается фактическая масса мясных и рыбных порций.

5. В графе 10 записываются: оценка качества пищи – «Доброкачественная» или «Недоброкачественная»; оценка санитарного состояния – «Хорошее», «Удовлетворительное» или «Неудовлетворительное».

6. В графе 11 делается запись: «Выдачу пищи разрешаю» или «Выдачу пищи не разрешаю».

7. В графе 12 записываются оценки вкусовых качеств пищи: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно» или «Неудовлетворительно», полновесности порций – «Порции полновесные» или «Порции неполновесные». При обнаружении неполновесных порций указываются недостающие в них продукты.

8. Записи в графах 10 – 12 подписываются лицами, сделавшими эти записи.

Приложение № 2
к Порядку продовольственного обеспечения военнослужащих и некоторых других категорий лиц, порядку организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях

ГРАФИК
проведения контрольно-показательной варки пищи[1]

в войсковой части _____

№ п/п	Наименование работы	Исполнитель	Время работ					
			начало		продол-житель-ность		окончание	
			час.	мин.	час.	мин.	час.	мин.
1.	Ознакомление участников занятий с порядком проведения КПВП, проверка теоретической подготовки поваров, распределение обязанностей поваров по обработке продуктов и приготовлению блюд	Руководитель КПВП, нач.прод.сл., инстр.-повар						
2.	Получение продуктов на складе	Руководитель КПВП, инстр.-повар деж. по столовой						
Приготовление закусок								
3.	Первичная и тепловая обработка овощей для приготовления овощного салата	Повар						
4.	Нарезка овощей	Повар						
5.	Заправка салата	Повар						

[1] Далее – «КПВП».

№ п/п	Наименование работы	Исполнитель	Время работ					
			начало		продол-житель-ность		оконча-ние	
			час.	мин.	час.	мин.	час.	мин.
Приготовление 1 и 2 блюда								
6.	Обвалка мяса и разрубка костей	Повар						
7.	Приготовление бульона	Повар						
8.	Закладка и варка мяса	Повар						
9.	Выемка мяса, охлаждение и нарезка его на порции для 2 блюда	Повар						
10.	Приготовление котлетной массы	Повар						
11.	Жаренье котлет, взвешивание	Руководитель КПВП, повар						
12.	Повторная тепловая обработка мясных порций и котлет	Повар						
13.	Нарезка овощей для 1 блюда	Повар						
14.	Тепловая обработка картофеля и овощей для 1 блюда	Повар						
15.	Пассерование лука, моркови и томата	Повар						
16.	Заправка 1 блюда	Повар						
Приготовление соуса, гарнира и компота								
17.	Обжарка костей и варка бульона для соуса	Повар						
18.	Приготовление красного соуса	Повар						
19.	Переборка и мойка круп, заливка воды в котел и приготовление гарнира	Повар						
20.	Приготовление компота	Повар						
21.	Охлаждение 3 блюда	Повар						
22.	Розлив охлажденного компота по кружкам	Повар						
23.	Определение фактического выхода 1 и 2 блюда	Руководитель КПВП, повар						

№ п/п	Наименование работы	Исполнитель	Время работ					
			начало		продол-житель-ность		окончание	
			час.	мин.	час.	мин.	час.	мин.
24.	Определение качества пищи	Руководитель КПВП, инстр.-повар						
25.	Сервировка обеденных столов	Дежурный по столовой						
26.	Выдача пищи	Повара						
27.	Прием пищи личным составом	Деж. по столовой, командир подразделения, личный состав						
28.	Опрос питающихся о качестве приготовления пищи	Руководитель КПВП						
29.	Подведение итогов и документальное оформление КПВП	Руководитель КПВП						

Руководитель контрольно-показательной варки пищи

_____

(звание, Ф.И.О.)

Приложение № 3
к Порядку продовольственного обеспечения военнослужащих и некоторых других категорий лиц, порядку организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях

Утверждаю
Командир войсковой части _____
_____
«___» _____20__ г.

АКТ
контрольно-показательной варки пищи,
проведенной в столовой войсковой части _____

«___»_____20__ г. г. _____

Мною, _____,
на основании _____
проведена контрольно-показательная варка пищи в столовой войсковой части _____ по норме № ___ с приготовлением для всего личного состава обеда.

В контрольно-показательной варке пищи участвовали: _____ всего _____человек.

Перед началом проведения контрольно-показательной варки пищи проверено состояние столовой, склада, соблюдение санитарно-гигиенических требований, исправность технологического и холодильного оборудования, правильность его эксплуатации, наличие и хранение продовольствия на складе, приняты практические меры по устранению выявленных недостатков, а также проведены занятия и инструктаж с поварами.

При проведении варки пища готовилась согласно раскладке продуктов, по которой предусматривалось приготовление следующих блюд:

_____

Продукты в столовую получены в соответствии с утвержденной раскладкой продуктов и количеством питающихся по накладной №_____.

Доставка продуктов в столовую и их хранение до кулинарной обработки производились:_____

ПРИ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ ОТХОДЫ СОСТАВИЛИ:

Наименование продукта	Получено, кг	Отходы по норме		Фактические отходы		Масса после первичной обработки
		%	к-во, кг	%	к-во, кг	
Мясо						
Картофель						
Морковь						
Свекла						
Лук						
Лук зеленый						

Фактические отходы при первичной обработке продуктов составили _____

При проведении контрольно-показательной варки пищи был показан процент первичной обработки мяса, картофеля, овощей, крупяных изделий, расчет потребного количества воды для приготовления первых, вторых и сладких блюд, а также холодных закусок, последовательность закладки продуктов в котел, пассерования муки и овощей, определение фактического выхода мяса, его порционирование, приготовление блюд.

(лист 2)

ФАКТИЧЕСКИЙ ВЫХОД ГОТОВЫХ БЛЮД ПО СРАВНЕНИЮ С РАСЧЕТНЫМИ ДАННЫМИ СОСТАВИЛ:

Прием пищи	Расчетный выход одной порции по раскладке	Фактический выход

Отклонение фактического выхода от расчетного находится в пределах допустимого _____

Органолептическая оценка приготовленной пищи лицами, участвующими в контрольно-показательной варке:

_____

Сервировка столов произведена _____

Для обеспечения равномерности раздачи пищи были установлены контрольные порции.

Оценка вкусовых качеств приготовленной пищи питающимися: _____

Замечания и предложения питающихся: _____

ВЫВОДЫ:

_____

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

_____

Контрольно-показательную варку пищи провел:

_____

(звание, Ф.И.О.)

Начальник продовольственной службы войсковой части

_____

(звание, Ф.И.О.)

Приложение № 4
к Порядку продовольственного обеспечения военнослужащих и некоторых других категорий лиц, порядку организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях

ИНСТРУКЦИЯ

о порядке изготовления, обеспечения, хранения, учета и расходования талонов на получение бесплатного питания по летному и общевойсковому пайкам

1. Настоящей Инструкцией определяется порядок изготовления, обеспечения, хранения, учета и расходования талонов на получение бесплатного питания по летному и общевойсковому пайкам, а также порядок отпуска столовыми указанного питания.

2. Талоны на получение бесплатного питания по летному и общевойсковому пайкам изготовляются централизованно по заказу ГКВВ МВД России.

3. Талоны на получение бесплатного питания по летному и общевойсковому пайкам изготовляются отдельно на завтрак, обед и ужин. На талонах печатается: по летному пайку буква «Л», по общевойсковому пайку буквы «ИТ». Буквы печатаются цветной краской: на талонах на завтрак – зеленой, на обед – красной, на ужин – синей.

На всех талонах печатаются порядковые номера и серии.

Изготовленные талоны и абонементы сброшюровываются в книжки по 100 шт.

4. Талоны на получение бесплатного питания по летному и общевойсковому пайкам доводятся до воинских частей через финансовый орган.

5. Учет, хранение и списание талонов организуется в соответствии с приказами главнокомандующего внутренними войсками МВД России. При этом их учет ведется поштучно отдельно на завтрак, обед и ужин и по нормам продовольственного обеспечения. Движение талонов отражается в отчетах по продовольствию.

6. Талоны на получение бесплатного питания по летному и общевойсковому пайкам выдаются летному составу экипажей перелетающих самолетов (вертолетов) и инженерно-техническому составу, привлекаемому для сопровождения этих самолетов (вертолетов). Выдача талонов производится финансовым органом авиационной воинской части.

7. Выдача талонов персоналу производится по раздаточным ведомостям. При выдаче на лицевой стороне каждого талона чернилами или чернильной пастой разборчиво пишутся: условное наименование воинской части, фамилия и инициалы лица, которому выдаются талоны, дата действия талона, а также ставится гербовая печать воинской части, выдавшей эти талоны.

При нарушении одного из указанных требований талоны считаются недействительными.

8. Обеспечение питанием экипажей перелетающих самолетов и вертолетов в столовых летного и инженерно-технического состава на аэродромах по маршруту перелета производится по предварительным заявкам (конкретно на завтрак, обед и ужин), которые подаются лицами, ответственными за перелет, дежурному командно-диспетчерского пункта аэродрома посадки вместе с заявкой на прием самолета (вертолета). Дежурный командно-диспетчерского пункта немедленно сообщает о поступившей заявке в финансовый орган довольствующей авиационной воинской части и непосредственно в столовую летного (инженерно-технического) состава.

9. Для получения питания каждый член экипажа должен предъявить талон.

При отпуске готовой пищи заведующий производством (повар-инструктор, старший повар) столовой гасит их путем надписи на лицевой стороне талона «Выдан завтрак» или «Выдан обед» и проставляет дату погашения талона.

Погашенные талоны не позднее утра следующего дня сдаются в финансовый орган авиационной воинской части.

10. Продукты на членов экипажей перелетающих самолетов (вертолетов) выписываются и выдаются в столовую на основании заявок дежурного командно-диспетчерского пункта. Приготовление пищи для экипажей перелетающих самолетов и вертолетов так же организуется из продуктов, положенных на следующий прием пищи личному составу, постоянно питающемуся в данной столовой. При этом израсходованные продукты восстанавливаются в тот же день на основании погашенных талонов, сдаваемых столовой в финансовый орган авиационной воинской части.

11. При задержке экипажей перелетающих самолетов (вертолетов) на военных аэродромах по маршруту перелета, на аэродромах конечного пункта маршрута и полном использовании выданных им талонов члены экипажа зачисляются на продовольственное обеспечение в установленном порядке. При продолжении перелета они снимаются с продовольственного обеспечения и при необходимости им выдаются новые талоны.

12. По возвращении экипажей перелетающих самолетов (вертолетов) в свою воинскую часть или по прибытии их в другую воинскую часть для дальнейшего прохождения военной службы оставшиеся неиспользованными талоны сдаются в финансовый орган обеспечивающей

авиационной воинской части в установленном порядке. Сданные талоны погашаются путем перечеркивания их чернилами.

13. В случае посадок перелетающих самолетов (вертолетов) на гражданских аэродромах, аэродромах авиационных заводов и других аэродромах, где не представляется возможным обеспечить летный и инженерно-технический состав питанием в столовых воинских частей, этот личный состав питается рационами питания.

Основанием для списания с учета рационов питания служат заверенные начальником штаба авиационной воинской части выписки из бортового журнала самолета о посадке самолета (вертолета) на аэродром и неиспользованные талоны.

Образцы талонов на получение бесплатного питания

МВД России Серия ТА

Книжка № 000713

Л Войсковая часть _____

_____

(Фамилия, инициалы)

Абонемент №_____

на получение завтрака по летному пайку

Действительно

На «___» _____20 ___г.

М.П.

МВД России Серия ТА

Книжка № 000713

Л Войсковая часть _____

_____

(Фамилия, инициалы)

Абонемент №_____

на получение обеда по летному пайку

Действительно

На «___» _____20 ___г.

М.П.

МВД России Серия ТА

Книжка № 000713

Л Войсковая часть _____

_____

(Фамилия, инициалы)

Абонемент №_____

на получение ужина по летному пайку

Действительно

На «___» _____20 ___г.

М.П.

МВД России Серия ТА

Книжка № 000713

ИТ Войсковая часть _____

_____

(Фамилия, инициалы)

Абонемент №_____

на получение завтрака по общевойсковому пайку

Действительно

На «___» _____20 ___г.

М.П.

МВД России Серия ТА

Книжка № 000713

ИТ Войсковая часть _____

_____

(Фамилия, инициалы)

Абонемент №_____

на получение обеда по общевойсковому пайку

Действительно

На «___» _____20 ___г.

М.П.

МВД России Серия ТА

Книжка № 000713

ИТ Войсковая часть _____

_____

(Фамилия, инициалы)

Абонемент №_____

на получение ужина по общевойсковому пайку

Действительно на «___» _____20 ___г.

М.П.

Приложение № 5
к Порядку продовольственного обеспечения военнослужащих и некоторых других категорий лиц, порядку организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях

ПЕРЕЧЕНЬ
категорий водолазов и других лиц, которые обеспечиваются питанием по Норме № 3 (морской паек) и продуктами, указанными в подпункте «е» примечания 3 к Норме № 3 (морской паек)

Перечень категорий водолазов внутренних войск МВД России, имеющих право на обеспечение питанием в соответствии с Нормой № 3 (морской паек), указанных в пункте «н» примечания 1:

а) водолазы[1] из числа военнослужащих, проходящих военную службу по призыву в морских воинских частях (подразделениях) внутренних войск МВД России, – постоянно со дня начала спусков под воду;

б) курсанты учебной воинской части внутренних войск МВД России – в периоды практического выполнения водолазных спусков и работ согласно учебному плану со дня начала спусков под воду до их окончания;

в) водолазы из числа офицеров, мичманов (прапорщиков), старшин (сержантов) и матросов (солдат), проходящих военную службу по контракту в воинских частях (в том числе учебных) внутренних войск МВД России, – постоянно;

г) военнослужащие внутренних войск МВД России, совершающие водолазные спуски под воду, а также военнослужащие (гражданский персонал), принимающие участие в работах, связанных с пребыванием в водолазной барокамере под давлением, – в дни спусков под воду или в дни пребывания в водолазной барокамере;

д) военнослужащие в период подготовки (переподготовки) по водолазному делу в учебной воинской части – согласно учебному плану со дня начала и до окончания подготовки (переподготовки).

При выполнении тренировочных спусков в водолазных барокамерах на глубины более 60 метров водного столба водолазам (военнослужащим всех категорий), медицинскому составу, участвующему в спусках, в течение пребывания в барокамерах и 10 дней после его окончания дополнительно выдаются продукты в соответствии с подпунктом «е» примечания 3 к Норме № 3 для водолазов-глубоководников.

---

[1] Военнослужащие, указанные в подпунктах «а», «б», «в» примечания 1, проходящие службу в морских воинских частях (подразделениях) внутренних войск МВД России на должностях, в наименовании которых в штате имеются слова «водолаз», «водолаз-инструктор», «водолазный специалист», или их штатная военно-учетная специальность соответствующим перечнем учетных специальностей определена с использованием слов «водолаз», «водолазные работы», «подводные подрывные работы».

Приложение № 6
к Порядку продовольственного обеспечения военнослужащих и некоторых других категорий лиц, порядку организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях

ПЕРЕЧЕНЬ

должностей военнослужащих и сотрудников, проходящих военную службу (службу) не на должностях летного состава, других лиц, не относящихся к летному составу, но участвующих в полетах на летательных аппаратах (совершающих прыжки с парашютом, катапультирование) по планам боевой подготовки, учебным планам, планам научно-исследовательских работ и при испытаниях авиационных и авиационно-космических комплексов, специального вооружения, образцов и систем авиационной, ракетной, парашютно-десантной и воздухоплавательной техники в воздухе, которые обеспечиваются питанием по Норме № 2 (летный паек) за счет средств федерального бюджета в дни полетов (совершения прыжков с парашютом, катапультирования)

Начальник поисково-спасательной службы.
Начальник парашютно-десантной службы.
Начальник поисково-спасательной группы.
Начальник парашютно-десантной группы.
Начальник парашютной группы.
Начальник парашютного склада.
Старший инструктор (инструктор) поисково-спасательной службы.
Старший инструктор (инструктор) парашютно-десантной службы.
Старший инструктор (инструктор) поисково-спасательной группы.
Старший инструктор (инструктор) парашютно-десантной группы.
Старший инструктор (инструктор) парашютной группы.
Старший укладчик (укладчик) парашютов.
Нештатный состав поисково-спасательных и парашютно-десантных групп (подразделений).

Приложение № 7
к Порядку продовольственного обеспечения военнослужащих и некоторых других категорий лиц, порядку организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях

ПЕРЕЧЕНЬ

должностей военнослужащих и видов работ, военная служба которых связана с выполнением работ с вредными условиями труда, дающих право на обеспечение молоком коровьим

I. Должности:

1. Мастер-гальваник мастерской по ремонту артиллерийского вооружения.
2. Начальник лаборатории по контролю качества горючего.
3. Старший лаборант лаборатории по контролю качества горючего.
4. Начальник склада ГСМ.
5. Начальник склада АБТИ и ГСМ.
6. Начальник хранилища склада ГСМ.
7. Лаборант лаборатории по контролю качества горючего.
8. Водитель-лаборант лаборатории по контролю качества горючего.
9. Водитель-заправщик.
10. Водитель-оператор.
11. Кладовщик-заправщик.
12. Кладовщик склада ГСМ.
13. Моторист-заправщик.
14. Моторист склада ГСМ.
15. Аккумуляторщик.
16. Электрогазосварщик.
17. Маляр.
18. В котельных на газообразном и жидком топливе:
18.1. Оператор котельной.
18.2. Аппаратчик химводоотчистки.
18.3. Слесарь по обслуживанию тепловых сетей.
19. В котельных на твердом топливе:
19.1. Машинист (кочегар) котельной.
19.2. Аппаратчик химводоотчистки.
19.3. Слесарь по обслуживанию тепловых сетей.
19.4. Слесарь-ремонтник котельной.

20. В военно-медицинских учреждениях и медицинских подразделениях воинских частей:

20.1. Врач, провизор, средний и младший медицинский (фармацевтический) специалист, специалист:

20.1.1. В отделениях, палатах и изоляторах для лечения инфекционных больных и больных, зараженных гельминтами, военных госпиталей и их филиалов, медицинских батальонов (рот) и лазаретов, в кабинетах инфекционных заболеваний.

20.1.2. В отделениях, палатах, кабинетах военно-медицинских учреждений для лечения инфекционных больных.

20.1.3. В кожно-венерологических отделениях, палатах, кабинетах военно-медицинских учреждений.

20.1.4. В отделениях (палатах, кабинетах):

а) гнойной хирургии всех профилей для лечения больных с хирургическими гнойными заболеваниями и осложнениями;

б) хирургических всех профилей (старший врач-онколог, старший врач-хирург, врач-хирург);

в) кардиохирургических всех профилей (старший врач-сердечно-сосудистый хирург, старший врач-анестезиолог-реаниматолог, врач-сердечно-сосудистый хирург, врач-кардиолог, медицинская сестра-анестезист);

г) операционных всех профилей (старшая операционная сестра, операционная медицинская сестра, сестра-хозяйка, инструктор-дезинфектор, санитарка, операционная сестра (госпитальное отделение медицинский отряд специального назначения);

д) приемных стационаров военно-медицинских учреждений;

е) централизованных стерилизационных (старшая медицинская сестра (заведующая стерилизационной), инструктор-дезинфектор, дезинфектор, медицинская сестра);

ж) центрах (отделениях) интенсивной терапии, анестезиологии и реанимации (старший врач-анестезиолог-реаниматолог, врач-анестезиолог-реаниматолог, старшая медицинская сестра-анестезист, медицинская сестра-анестезист, старший врач-реаниматолог, врач-реаниматолог, старший врач-терапевт, врач-терапевт, старшая медицинская сестра, медицинская сестра, санитарка (отделение гипербарической оксигенации (барокамера);

з) лабораторных (фельдшер-лаборант, медицинский регистратор, сестра-хозяйка, начальник лаборатории – старший врач-лаборант (клиническая лаборатория), старший врач-лаборант, врач-лаборант, лаборант, санитарка, начальник лаборатории – старший врач-бактериолог (бактериологическая лаборатория), старший врач-бактериолог, врач-бактериолог, средовар, начальник лаборатории – старший врач-лаборант (лаборатория ВИЧ-диагностики и инфекционной иммунологии), начальник лаборатории – старший врач-лаборант (экспресс-лаборатория);

в рентгеновских, рентгенологических, радиологических, рентгенорадиологических и ренгенохирургических центрах, центрах

лучевой диагностики, рентгеновских отделениях (компьютерная и магниторезонансная томография), отделах, отделениях, лабораториях, группах и кабинетах всех профилей, отделениях (кабинетах) ударноволнового дистанционного дробления камней; в центрах, отделениях, кабинетах по контрастным и внутрисердечным методам рентгенологического исследования;

и) в урологических отделениях (операционная сестра);

к) в патологоанатомических бюро, отделах, отделениях, лабораториях;

л) в судебно-медицинских отделах, отделениях лабораториях;

м) в отделах медицинского снабжения – аптеках (фармацевт, фасовщица, санитарка).

20.2. Врачи: рентгенолог, дезинфектолог, паразитолог, вирусолог, бактериолог, дерматовенеролог.

20.3. Врач-лаборант и лаборант, выполняющие анализы из инфекционных отделений.

20.4. Рентгенолаборанты (кроме работающих в рентгеновских архивах), лаборанты по бактериологии (вирусологии, паразитологии), помощники паразитологов, лаборанты, выполняющие анализы из инфекционных отделений, дезинфекторы и инструкторы-дезинфекторы.

20.5. Младший медицинский персонал бактериологических, вирусологических и вирусно-риккетсиозных лабораторий, водители при выполнении обязанностей дезинфектора.

20.6. Персонал на воинских должностях ответственных хранителей радиоактивных (гамма-активных) веществ, инженерно-технических специалистов по ремонту и обслуживанию оборудования в рентгеновских, радиологических и рентгено-радиологических центрах, отделах, отделениях, лабораториях, группах и кабинетах всех профилей, отделениях, кабинетах по контрастным и внутрисердечным методам рентгенологического исследования и лечения, постоянно работающий в среде ионизирующего излучения или с радиоактивными веществами.

21. В учреждениях и подразделениях государственной санитарно-эпидемиологической службы:

21.1. Старший врач (врач) специалист, паразитолог, вирусолог, бактериолог, радиолог, токсиколог, лаборант центров и лабораторий государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

21.2. Средний медицинский специалист (всех наименований) отделов, отделений, лабораторий, пунктов особо опасных инфекций, паразитологических, бактериологических, вирусологических, санитарно-карантинных, санитарно-контрольных, токсикологических, санитарно-токсикологических, радиологических, токсикологорадиологических, дезинфекционных (кроме отделов, отделений профилактической дезинфекции), центров и лабораторий государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

21.3. Санитарный инструктор и санитар отделов, отделений, лабораторий, пунктов особо опасных инфекций, паразитологических,

бактериологических, вирусологических, санитарно-карантинных, санитарно-контрольных, токсикологических, санитарно-токсикологических, радиологических, токсикологорадиологических, дезинфекционных (кроме отделов, отделений профилактической дезинфекции).

21.4. Начальник склада по приемке, хранению и отпуску химических, бактериологических, дезинфекционных препаратов.

21.5. Кладовщик, занятый фасовкой дезинфекционных средств.

21.6. Водитель при одновременном выполнении обязанностей дезинфектора (санитара) и водитель, занятый перевозкой инфекционных больных центров и лабораторий государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

22. В лабораториях (отделах, отделениях):

22.1. Начальник, врач (всех наименований), средний медицинский персонал и младший медицинский специалист (всех наименований) при работе с живыми возбудителями инфекционных заболеваний (или больными животными), вирусами, вызывающими заболевания.

22.2. Начальник аптеки в медицинских пунктах, лазаретах, поликлиниках, медицинских ротах и батальонах, а также в военных госпиталях.

23. Фармацевтический персонал аптек, непосредственно занятый приготовлением, расфасовкой и контролем медикаментов.

24. Начальник контрольно-аналитической лаборатории.

25. Старший врач-фтизиатр, врач-фтизиатр в отделениях, палатах и изоляторах для больных туберкулезом военно-медицинских учреждений, в противотуберкулезных кабинетах.

26. Врач, средний и младший медицинский специалист военно-медицинских учреждений, контактирующих с больными туберкулезом при оказании им противотуберкулезной диагностической и лечебной помощи.

27. При прохождении службы на воинских должностях начальников отделов (отделений, лабораторий), ординаторов, врачей, среднего и младшего медицинского персонала в нижепоименованных военно-медицинских учреждениях (подразделениях), работающих с вирусом синдрома приобретенного иммунодефицита[1] или обеспечивающих диагностику, лечение и непосредственное обслуживание больных СПИДом:

27.1. В инфекционных отделениях (для лечения больных СПИДом) госпиталей.

27.2. В лабораториях инфекционной иммунологии и профилактики заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицита человека[2], ВИЧ-диагностики и инфекционной иммунологии военно-медицинских учреждений.

---

[1] Далее - «СПИД».

[2] Далее - «ВИЧ».

27.3. В отделах (отделениях, лабораториях, группах) диагностики СПИД и инфекционной иммунологии санитарно-эпидемиологических учреждений (подразделений).

27.4. В военно-медицинских учреждениях при оказании медицинской помощи, проведении эпидрасследований, консультаций, осмотров, судебно-медицинской экспертизы и другой работы в непосредственном контакте с больными СПИДом и ВИЧ-инфицированными.

II. Виды работ:

1. Работы по фосфатно-лаковому покрытию составных частей оружия.
2. Проведение лабораторных анализов по контролю качества горючего.
3. Отбор проб бензина и керосина.
4. Зачистка резервуаров (цистерн) из-под горючего.
5. Слив (налив) в цистерны и резервуары бензина и керосина.
6. Заправка летательных аппаратов керосином.
7. Заправка техники бензином.
8. Техническое обслуживание и ремонт топливных систем технических средств, эксплуатируемых на бензине и керосине.
9. Электрогазосварка.
10. Покраска лаком (краской).

Приложение № 8
к Порядку продовольственного обеспечения военнослужащих и некоторых других категорий лиц, порядку организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях

ПЕРЕЧЕНЬ

должностей и видов работ военнослужащих, имеющих право на питание по Нормам № 1, 3 за счет средств федерального бюджета, военная служба которых связана с выполнением работ в условиях воздействия на организм ионизирующих излучений, которым выдаются продукты, указанные в подпункте «д» примечания 3 к Норме № 1 и подпункте «ж» примечания 3 к Норме № 3

1. Начальник градуировочной мастерской ПРХМ-1м (ПММ, ПМ-РХБЗ).

2. Мастер градуировочной мастерской ПРХМ-1м (ПММ, ПМ-РХБЗ).

3. Начальник склада РХБ защиты (ВТИ) при организации хранения на складе радиоактивных веществ и источников с активностью свыше 1 милликюри радия-226 или эквивалентного по степени радиационной опасности количества радиоактивных веществ.

4. Кладовщик склада РХБ защиты (ВТИ) при организации хранения на складе радиоактивных веществ и источников с активностью свыше 1 милликюри радия-226 или эквивалентного по степени радиационной опасности количества радиоактивных веществ.

Приложение № 2
к приказу МВД России
от 18.12.2012 № 1111

ПОРЯДОК
обеспечения кормами (продуктами) и подстилочными материалами штатных животных

1. Обеспечение штатных животных кормами (продуктами) и подстилочными материалами осуществляется за счет средств федерального бюджета, выделяемых на продовольственное обеспечение внутренних войск МВД России по нормам обеспечения (приложение № 4 к настоящему приказу).

2. При переводе (следовании в командировку) военнослужащих со штатными служебными животными в аттестате делается запись о количестве и кличках животных, а также по какой норме и по какое число животные обеспечены кормами (продуктами), фуражом или денежными средствами.

3. Зачисление (снятие) на продовольственное обеспечение штатных служебных животных осуществляется приказом командира воинской части на основании аттестата и (или) рапорта соответствующего начальника службы (командира подразделения).

4. При содержании штатных животных по месту жительства военнослужащих, а также на время их нахождения со штатными животными в служебных командировках могут выплачиваться денежные средства для обеспечения кормами (продуктами) и фуражом в размере стоимости утвержденных норм обеспечения кормами (продуктами) штатных животных.

5. Кормление животных разрешается производить дифференцированно (выдавать продукты и фураж отдельным животным больше или меньше нормы) в зависимости от веса, упитанности и рабочей нагрузки, но в пределах общего количества продуктов и фуража, положенных по нормам на всех животных.

6. Порядок дифференцированного кормления объявляется приказом командира воинской части.

Приложение № 3
к приказу МВД России
от 18.12.2012 № 1111

РАЦИОНЫ

питания, рацион выживания, бортовой рацион для экипажей самолетов и вертолетов, комплекты аварийного запаса для экипажей самолетов и вертолетов для обеспечения военнослужащих внутренних войск МВД России и некоторых других категорий лиц[1]

I. Индивидуальный рацион питания

№ п/п	Наименование продуктов и материальных средств	Количество на одного человека в сутки, граммов
1.	Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта	200
2.	Консервы мясорастительные	250
3.	Консервы мясоовощные	250
4.	Консервы мясные	250
5.	Консервы мясные фаршевые	100
6.	Консервы овощные закусочные	100
7.	Концентрат для напитка тонизирующий	30
8.	Напиток молочный сухой	30
9.	Повидло фруктовое (джем)	45
10.	Чернослив с орехами	50
11.	Кофе натуральный растворимый	2
12.	Чай черный	4
13.	Сахар	60
14.	Соль поваренная пищевая	5
15.	Перец	1
16.	Поливитамины, драже, шт.	1
17.	Разогреватель портативный, комплект	1
18.	Спички водоветроустойчивые, шт.	6
19.	Салфетки гигиенические (дезинфицирующие), шт.	3
20.	Салфетки бумажные, шт.	3
21.	Средство обеззараживания воды, комплект	1
22.	Ложка пластмассовая, шт.	3
23.	Вскрыватель консервов, шт.	1

Примечания: 1. Индивидуальным рационом питания обеспечиваются военнослужащие, имеющие право на обеспечение по Нормам № 1, 3 с учетом дополнительных продуктов, указанных в примечаниях к этим

[1] Далее – «военнослужащие».

нормам, в случаях когда приготовление им горячей пищи из продуктов основных пайков не представляется возможным.

2. Непрерывное питание индивидуальным рационом питания военнослужащих, указанных в пункте 1 настоящего примечания, не должно превышать 7 суток.

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

4. Военнослужащим, выполняющим служебно-боевые задачи в Северо-Кавказском регионе Российской Федерации, а также военнослужащим подразделений специального назначения и разведки вместе с рационом выдается 1500 миллилитров бутылированной питьевой воды на одного человека в сутки. В остальных случаях при организации питания рационом в полевых условиях выдача дополнительно 1500 миллилитров бутылированной питьевой воды на одного человека в сутки осуществляется по согласованию с Департаментом по материально-техническому и медицинскому обеспечению МВД России[1].

5. По согласованию с ДТ МВД России рацион может не укомплектовываться разогревателями, спичками, средствами обеззараживания воды и вскрывателем консервов.

II. Рацион питания для мелких команд

№ п/п	Наименование продуктов и материальных средств	Количество на одного человека в сутки, граммов
1	2	3
1.	Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта	150
2.	Консервы мясорастительные	250
3.	Консервы мясоовощные	250
4.	Консервы мясные	100
5.	Консервы первых обеденных блюд с мясом	250
6.	Концентраты вторых обеденных блюд без мяса быстрого приготовления	60
7.	Консервы овощные закусочные	100
8.	Масло коровье стерилизованное	70
9.	Сыр плавленый консервированный	40
10.	Повидло фруктовое (джем)	45
11.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	45
12.	Сухая яичная смесь для омлетов	50
13.	Кофе натуральный растворимый	2
14.	Чай черный	4

[1] Далее – «ДТ МВД России».

1	2	3
15.	Сахар	75
16.	Соль поваренная пищевая	10
17.	Перец	1
18.	Поливитамины, драже	1
19.	Вскрыватель консервов, шт.	1

Примечания: 1. Рационом питания для мелких команд обеспечиваются военнослужащие, имеющие право на обеспечение по Нормам № 1, 3 с учетом дополнительных продуктов, указанных в примечаниях к этим нормам, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 946 «О продовольственном обеспечении военнослужащих и некоторых других категорий лиц, а также об обеспечении кормами (продуктами) штатных животных воинских частей и организаций в мирное время»[1], назначенные в состав караулов для несения караульной службы (в том числе для охраны закрытых административно-территориальных образований и важных государственных объектов, охраны и обороны специальных грузов при погрузке (выгрузке) или временном складировании, при сопровождении специальных грузов, перевозимых различными видами транспорта, или возвращении после их сдачи, в том числе проводники-механики при перевозке железнодорожным транспортом воинских и специальных грузов, принятых под охрану и сопровождаемых караулом), несущие службу по охране объектов, на учениях (маневрах), а также в других случаях, когда приготовление им горячей пищи по этим нормам не представляется возможным.

2. Дополнительно к настоящей норме за счет средств федерального бюджета выдается на одного человека в сутки: 200 граммов хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки 1 сорта и 150 граммов хлеба белого из пшеничной муки 1 сорта.

3. Военнослужащим, выполняющим служебно-боевые задачи в Северо-Кавказском регионе Российской Федерации, а также военнослужащим подразделений специального назначения и разведки, вместе с рационом выдается 1500 миллилитров бутылированной питьевой воды на одного человека в сутки. В остальных случаях при организации питания рационом в полевых условиях выдача дополнительно 1500 миллилитров бутылированной питьевой воды на одного человека в сутки осуществляется по согласованию с ДТ МВД России.

[1] Далее – «Постановление».

III. Рацион питания для экипажей самолетов и вертолетов на запасных аэродромах

№ п/п	Наименование продуктов и материальных средств	Количество (в граммах) на одного человека в сутки
1.	Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта	250
2.	Консервы первых обеденных блюд без мяса	250
3.	Консервы мясорастительные или мясоовощные	500
4.	Консервы мясные фаршевые	100
5.	Консервы «Паштет печеночный»	100
6.	Консервы овощные закусочные	100
7.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	90
8.	Напиток молочный сухой	30
9.	Паста шоколадно-ореховая	50
10.	Сметана сублимационной сушки	60
11.	Соус томатный острый	60
12.	Шоколад тугоплавкий (драже шоколадное)	30
13.	Соки плодовые и ягодные	330 - 400
14.	Повидло фруктовое (джем)	45
15.	Кофе натуральный растворимый	4
16.	Чай черный	4
17.	Сахар	75
18.	Соль поваренная пищевая	10
19.	Перец	1
20.	Поливитамины, драже, шт.	1
21.	Разогреватель портативный, комплект	1
22.	Спички водоветроустойчивые, шт.	6
23.	Салфетки гигиенические (дезинфицирующие), шт.	4
24.	Салфетки бумажные, шт.	4
25.	Средство обеззараживания воды, комплект	2
26.	Ложка пластмассовая, шт.	4
27.	Вскрыватель консервов, шт.	1

Примечания: 1. Рационом питания по настоящей норме обеспечиваются военнослужащие, имеющие право на получение питания по Норме № 2 с учетом дополнительных продуктов, утвержденной Постановлением, при посадках на запасных аэродромах и аэродромах подскока и в других случаях, когда приготовление им горячей пищи по Норме № 2 не представляется возможным.

2. При организации питания данным рационом питания по согласованию с ДТ МВД России дополнительно выдается 1500 миллилитров бутылированной питьевой воды на одного человека в сутки.

IV. Одноразовый (промежуточный) рацион питания

№ п/п	Наименование продуктов и материальных средств	Количество (в граммах) на одного человека на один прием пищи
1.	Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта	100
2.	Консервы мясорастительные или мясоовощные	250
3.	Консервы овощные закусочные	100
4.	Повидло фруктовое (джем)	45
5.	Чай черный	2
6.	Сахар	20
7.	Соль поваренная пищевая	2
8.	Перец	0,3
9.	Разогреватель портативный, комплект	1
10.	Средство обеззараживания воды, комплект	1
11.	Салфетки гигиенические (дезинфицирующие), шт.	1
12.	Салфетки бумажные, шт.	1
13.	Ложка пластмассовая, шт.	1
14.	Вскрыватель консервов, шт.	1

Примечания: 1. Одноразовым (промежуточным) рационом питания обеспечиваются: военнослужащие, имеющие право на обеспечение по Нормам № 1, 3, утвержденным Постановлением, взамен одного из приемов пищи в случаях, когда приготовление им горячей пищи из продуктов основных пайков не представляется возможным.

2. При комплектовании рациона консервами в мягкой упаковке в состав рациона включается 1 химический разогреватель и 1 портативный разогреватель, а вскрыватель консервов исключается.

3. По согласованию с ДТ МВД России рацион может не укомплектовываться разогревателями, средствами обеззараживания воды и вскрывателем консервов.

V. Дополнительный рацион для доноров

№ п/п	Наименование продуктов	Количество (в граммах) на одного человека в сутки при сдаче крови безвозмездно
1	2	3
1.	Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта	200
2.	Консервы мясные фаршевые	200

1	2	3
3.	Консервы мясорастительные или мясоовощные	250
4.	Паста шоколадно-ореховая	50
5.	Фрукты сушеные (изюм)	20
6.	Соки плодовые и ягодные	200
7.	Концентрат для напитка тонизирующий	25
8.	Драже шоколадное	30
9.	Молоко сгущенное с сахаром	90
10.	Кофе натуральный растворимый	2
11.	Чай черный	-
12.	Печенье	20
13.	Сахар-песок	15

Примечание. Рацион выдается военнослужащим, гражданскому персоналу и другим лицам, сдающим кровь в военно-медицинские учреждения МВД России, независимо от обеспечения их продовольственным пайком (питанием) по основным нормам.

VI. Рацион дополнительного питания

№ п/п	Наименование продуктов	Количество (в граммах) на одного человека в сутки
1.	Хлеб белый из муки пшеничной 1 сорта	100
2.	Печенье	50
3.	Колбаса полукопченая	30
4.	Сыр сычужный твердый	20
5.	Кофе натуральный растворимый	1,5
6.	Сахар	35

Примечание. Рационом дополнительного питания обеспечиваются:

1. Военнослужащие, имеющие право на обеспечение по Нормам № 1, 3 с учетом дополнительных продуктов, указанных в примечаниях к этим нормам, утвержденным Постановлением, совместно с продуктами продовольственного пайка (рациона питания) или в натуральном виде в случаях:

выполнения внутренними войсками задач за пределами пунктов их постоянной дислокации, предусмотренных Федеральным законом от 6 февраля 1997 г. № 27-ФЗ «О внутренних войсках Министерства внутренних дел Российской Федерации» [1];

[1] Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, № 6, ст. 711; 2000, № 26, ст. 2730; № 46, ст. 4537; 2002, № 19, ст. 1794; 2003, № 2, ст. 164; № 27, ст. 2700; № 46, ст. 4437; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 10, ст. 763; 2006, № 31, ст. 3420, 3452; 2007, № 27, ст. 3213; № 45, ст. 5418; 2008, № 15, ст. 1448; 2009, № 48, ст. 5717; 2010, № 52, ст. 6992; 2011, № 7, ст. 901; № 15, ст. 2019.

ликвидации последствий стихийных бедствий, а также при других чрезвычайных ситуациях в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

2. Военнослужащие и сотрудники органов внутренних дел Российской Федерации, участвующие в контртеррористических операциях и обеспечивающие правопорядок и общественную безопасность на территории Северо-Кавказского региона Российской Федерации, на которых распространяется действие постановления Правительства Российской Федерации от 9 февраля 2004 г. № 65 «О дополнительных гарантиях и компенсациях военнослужащим и сотрудникам федеральных органов исполнительной власти, участвующим в контртеррористических операциях и обеспечивающим правопорядок и общественную безопасность на территории Северо-Кавказского региона Российской Федерации»[1].

3. Военнослужащие на должностях солдат, сержантов и старшин внутренних войск МВД России, выполняющие задачи по охране общественного порядка и обеспечению общественной безопасности в городах Москве и Санкт-Петербурге, а также в Московской и Ленинградской областях в случаях, когда промежутки между приемами пищи превышают 7 часов.

VII. Малогабаритный рацион питания

№ п/п	Наименование продуктов и материальных средств	Количество (в граммах) на одного человека в сутки
1	2	3
1.	Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта	150
2.	Консервы мясные	250
3.	Консервы мясорастительные или мясоовощные	250
4.	Консервы мясные фаршевые	100
5.	Консервы овощные закусочные	100
6.	Паста шоколадно-ореховая	50
7.	Шоколад тугоплавкий (драже шоколадное)	30
8.	Чернослив с орехами	50
9.	Повидло фруктовое (джем)	45
10.	Напиток молочный сухой	30
11.	Концентрат для напитка тонизирующий	60
12.	Кофе натуральный растворимый	4
13.	Чай черный	2

[1] Собрание законодательства Российской Федерации, 2004, № 7, ст. 535; 2005, № 51, ст. 5535; 2006, № 3, ст. 297; № 41, ст. 4258; 2007, № 1, ст. 250; № 12, ст. 1418; № 31, ст. 4095; № 34, ст. 4252; № 42, ст. 5050; № 50, ст. 6299; 2008, № 30, ст. 3643; 2009, № 1, ст. 141; № 44, ст. 5247; 2010, № 2, ст. 228; № 25, ст. 3171; № 28, ст. 3700; № 38, ст. 4825; № 50, ст. 6713; 2011, № 3, ст. 545; 2012, № 1, ст. 204; № 3, ст. 477.

1	2	3
14.	Сахар	80
15.	Соль поваренная пищевая	5
16.	Перец	1
17.	Поливитамины, драже, шт.	1
18.	Разогреватель портативный, комплект	1
19.	Средство обеззараживания воды, комплект	1
20.	Спички водоветроустойчивые, шт.	6
21.	Салфетки гигиенические (дезинфицирующие), шт.	3
22.	Салфетки бумажные, шт.	3
23.	Ложка пластмассовая, шт.	3
24.	Вскрыватель консервов, шт.	1

Примечания: 1. Малогабаритным рационом питания обеспечиваются военнослужащие воинских частей (подразделений) специального (особого) назначения и разведки, непосредственно участвующие в выполнении специальных задач (в том числе в период проведения учений, занятий по боевой подготовке и сборов) с отрывом от пунктов постоянной дислокации, имеющие право на обеспечение по Нормам № 1, 3 с учетом дополнительных продуктов, указанных в примечаниях к этим нормам, утвержденным Постановлением, в случаях когда приготовление горячей пищи из продуктов основных пайков не представляется возможным.

2. Непрерывное питание малогабаритным рационом питания личного состава, указанного в пункте 1 настоящего примечания, не должно превышать 7 суток.

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

4. При организации питания данным рационом питания дополнительно выдается 1500 миллилитров бутылированной питьевой воды на одного человека в сутки.

VIII. Рацион питания горный

№ п/п	Наименование продуктов и материальных средств	Количество (в граммах) на одного человека в сутки
1	2	3
1.	Галеты (хлебцы) армейские из муки пшеничной 1 сорта	250
2.	Консервы мясные фаршевые	100
3.	Консервы мясорастительные и мясоовощные	500
4.	Концентраты первых обеденных блюд с мясом (не требующие варки)	40

1	2	3
5.	Концентраты вторых обеденных блюд с мясом (не требующие варки)	60
6.	Концентрат типа «Каша манная шоколадная» (или его эквивалент)	60
7.	Продукты сыровяленые (тепловой сушки) из говядины	50
8.	Сыр плавленый консервированный стерилизованный	80
9.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	90
10.	Шоколад	100
11.	Изюм	50
12.	Фруктовая палочка «Чернослив с орехами»	50
13.	Кофе натуральный растворимый	2
14.	Чай черный	4
15.	Концентрат для напитка	75
16.	Сахар	60
17.	Соль поваренная пищевая	5
18.	Перец	1
19.	Поливитамины, драже, шт.	1
20.	Разогреватель, шт.	1
21.	Беспламенный разогреватель, шт.	2
22.	Средства обеззараживания воды, шт.	3
23.	Спички водоветроустойчивые, комплект	1
24.	Салфетки бумажные, шт.	3
25.	Салфетки гигиенические, шт.	3
26.	Вскрыватель упаковки и консервов, шт.	1
27.	Ложка пластмассовая, шт.	1

Примечания: 1. Рационом питания по настоящей норме обеспечиваются военнослужащие, участвующие в выполнении заданий в горных местностях на высоте от 1500 метров над уровнем моря, подразделений разведки и специального назначения при выполнении специальных задач в местностях на высоте 500 метров над уровнем моря и выше, в случаях когда приготовление им горячей пищи не представляется возможным.

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

3. При организации питании данным рационом питания дополнительно выдается 1500 миллилитров бутылированной питьевой воды на одного человека в сутки.

IX. Рацион выживания

№ п/п	Наименование продуктов и материальных средств	Количество (в граммах) на одного человека в сутки
1	2	3
1.	Концентраты, не требующие варки, брикетированные	480
2.	Средство обеззараживания воды, комплект	1
3.	Спички водоветроустойчивые, шт.	6

Примечания: 1. Рационом выживания обеспечиваются военнослужащие в экстремальных ситуациях, когда не представляется возможным организовать питание по основному пайку или по другим рационам питания.

2. Основанием для списания в расход рационов выживания служат рапорт командира подразделения и приказ командира воинской части.

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

X. Бортовой рацион для экипажей самолетов и вертолетов

№ п/п	Наименование продуктов и материальных средств	Количество (в граммах) на одного человека в сутки			
		Варианты рационов при полетах			
		№ 1	№ 2	№ 3	№ 4
1	2	3	4	5	6
1.	Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта	50	100	100	100
2.	Консервы мясорастительные или мясоовощные	-	250	250	-
3.	Консервы мясные	-	-	-	250
4.	Консервы мясные фаршевые	100	100	-	-
5.	Консервы первых обеденных блюд без мяса	-	-	250	-
6.	Консервы овощные закусочные	-	100	-	-
7.	Картофельное пюре сухое	60	-	-	-
8.	Сметана сублимационной сушки	50	-	-	-
9.	Масло коровье консервированное	30	-	-	-

1	2	3	4	5	6
10.	Драже шоколадное	-	30	30	-
11.	Кофе натуральный растворимый	-	2	-	-
12.	Чай черный	2	-	2	2
13.	Соки плодовые и ягодные	330-400	330-400	330-400	330-400
14.	Сахар	15	30	15	15
15.	Соль поваренная пищевая	5	5	5	5
16.	Перец	1	1	1	1
17.	Салфетки гигиенические (дезинфицирующие), шт.	2	2	2	2
18.	Ложка пластмассовая, шт.	1	1	1	1
19.	Вскрыватель консервов, шт.	1	1	1	1

Примечания: 1. Бортовым рационом обеспечивается личный состав экипажей самолетов и вертолетов авиации внутренних войск МВД России.

2. Бортовые рационы в полете расходуются из расчета: на первый прием пищи – через 4 часа после последнего предполетного приема пищи в столовой или на аэродроме, а на последующие приемы пищи – через каждые 4 часа полета.

3. При полетах продолжительностью 4–5 часов каждому члену экипажа самолета (вертолета) выдается один бортовой рацион. Экипаж в этом случае с довольствия в столовой не снимается.

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

После окончания полета летный состав зачисляется на предусмотренные распорядком дня воинской части очередные приемы пищи в столовой. Пищу при этом летный состав получает в строгом соответствии с раскладкой продуктов на соответствующий прием пищи в столовой летного состава и по времени не позднее чем через один час после посадки на аэродром.

4. Каждому члену экипажа при полетах продолжительностью до 24 часов выдается 1 штука, а более 24 часов – 2 штуки драже поливитаминного препарата.

5. В целях обеспечения полноценным бортовым питанием членов экипажей самолетов и вертолетов, совершающих длительные полеты, комплектование и выдача бортовых рационов в зависимости от продолжительности полетного времени (в том числе по маршруту) производятся в следующем порядке:

при полетах через 4 часа после последнего предполетного приема пищи – один рацион первого или четвертого варианта;

при продолжительности полета от 4 до 8 часов – по одному рациону первого и третьего вариантов, при этом из продуктов третьего варианта готовится обед на борту самолета или вертолета, состоящий из первого и второго горячих блюд;

при продолжительности полета от 8 до 12 часов – по одному рациону первого, второго и третьего вариантов;

при продолжительности полета от 12 до 16 часов – по одному рациону первого, второго, третьего и четвертого вариантов;

при продолжительности полета от 16 до 20 часов – по одному рациону первого, третьего, четвертого и два рациона второго вариантов;

при продолжительности полета от 20 до 24 часов – по одному рациону первого, третьего и по два рациона второго и четвертого вариантов.

6. При комплектовании и выдаче бортовых рационов разрешается заменять соки плодовые и ягодные натуральными фруктами свежими согласно нормам замены исходя из их наличия.

7. По согласованию с ДТ МВД России рацион может не укомплектовываться вскрывателем консервов.

XI. Комплекты аварийного запаса для экипажей самолетов и вертолетов

№ п/п	Наименование продуктов и материальных средств	Единица измерения	НАЗ-У	НАЗ-7	НАЗ-7М	НАЗ-8
1.	Консервы мясные в ассортименте	граммов	-	400	-	400
2.	Сахар-рафинад	граммов	300	630	-	810
3.	Карамель леденцовая	граммов	-	-	1020	-
4.	Соль поваренная пищевая	граммов	60	60	-	60
5.	Спички водоветроустойчивые в упаковке по 6 штук	упаковка	2	2	-	5
6.	Разогреватель	штук	1	1	-	1
7.	Вскрыватель консервов	штук	-	1	-	1

Примечания: 1. Комплектами аварийного запаса по настоящей норме обеспечиваются экипажи летательных аппаратов по указанию командиров авиационных воинских частей внутренних войск МВД России при длительных полетах в пустынных и малонаселенных местностях и над морем на случай аварий и вынужденных посадок. Комплекты аварийного запаса расходуются также на текущее обеспечение в порядке освежения.

2. Освежение продуктов, входящих в комплект аварийного запаса, производится до истечения сроков годности, а также при установлении факта полной или частичной невозможности использования продуктов по прямому назначению. Заявки на освежение представляются по количеству

комплектов (НАЗ-У, НАЗ-7, НАЗ-7М, НАЗ-8) без указания наименования отдельных видов продуктов, входящих в эти комплекты.

3. Продукты, изъятые из комплектов аварийного запаса с истекающими сроками годности, расходуются на текущее обеспечение по соответствующим пайкам.

Приложение № 4
к приказу МВД России
от 18 12. 2012 № 1111

НОРМЫ

обеспечения кормами (продуктами), подстилочными материалами штатных животных воинских частей

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

№ п/п	Виды животных	Количество кормов (продуктов) (в граммах) на одно животное в сутки		
		овес	сено	соль
1.	Верховые и вьючные лошади	6000	7000	25
2.	Лошади для транспортировки грузов	6700	8500	25
3.	Жеребята:			
3.1.	до 1 года	2000	3000	10
3.2.	от 1 года до 1,5 года	2500	4500	10
3.3.	от 1,5 года до 2 лет	3200	4900	10
4.	Верблюды	2050	12300	50
5.	Ослы	1250	2800	4
6.	Олени	500	1000	

Примечания: 1. По настоящей норме обеспечиваются кормами (продуктами) штатные лошади, жеребята, верблюды, ослы, олени воинских частей (организаций, учреждений) внутренних войск МВД России[1] (далее – лошади, жеребята, ослы, олени).

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

а) при содержании лошадей на пунктах приема и перевозках их железнодорожным, водным и автомобильным транспортом – 13000 г сена, 1500 г соломы (а в период с 1 октября по 1 апреля при перевозках на расстояние свыше 1000 км: – 15000 г сена, 1500 г соломы);

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

3. Дополнительно выдавать на 1 лошадь в сутки:

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

[1] Далее – «подразделения МВД России».

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

в) для больных лошадей в период пребывания в лечебно-ветеринарных учреждениях – 1500 г сена, 3000 г сочных кормов, 1000 г отрубей пшеничных;

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

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

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

ж) для лошадей, выполняющих работы по транспортировке грузов в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях (за исключением районов Сахалинской области южнее 50° северной широты) – 5100 г сена;

з) для прикусочных лошадей – 1500 г сена.

4. Дополнительно к настоящей норме выдавать на одного оленя в сутки – 1000 г хлеба из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки 1 сорта, 6000 г ягеля (мха).

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

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

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

1. Норма обеспечения продуктами штатных служебных собак, щенков

№ п/п	Наименование продуктов	Количество (в граммах) на одну собаку в сутки	
		Взрослые собаки	Щенки до шестимесячного возраста
1.	Крупа гречневая, овсяная, ячневая, пшеничная, пшено, рис, геркулес	600	40-600
2.	Мясо (говядина, баранина, конина) или мясные субпродукты	400 1000	20-400 -
3.	Жиры животные	13	5-13
4.	Кефир или молоко	-	150-500

№ п/п	Наименование продуктов	Количество (в граммах) на одну собаку в сутки	
		Взрослые собаки	Щенки до шестимесячного возраста
5.	Творог	-	50-250
6.	Яйцо куриное (шт.)	-	1
7.	Картофель, овощи	300	50-300
8.	Соль	15	3-15

Примечания: 1. Для племенных собак дополнительно к данной норме выдается 50 г мяса или 125 г мясных субпродуктов на одну собаку в сутки.

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

3. По заключениям специалистов ветеринарной службы дополнительно к данной норме выдается на одну собаку в сутки:

а) для больных служебных собак – 500 г кефира или молока, 250 г творога, яйцо куриное – 7 штук в неделю;

б) для щенных сук – 100 г мяса или 250 г мясных субпродуктов, 500 г кефира или молока, 250 г творога, яйцо куриное – 7 штук в неделю;

в) для кормящих сук (до отъема щенков) – 100 г мяса или 250 г мясных субпродуктов, 500 г кефира или молока, 250 г творога, яйцо куриное – 7 штук в неделю;

г) для собак, охраняющих вредные для их здоровья объекты, в том числе посты ДПС ГИБДД, – 500 г кефира или молока, 100 г творога, яйцо куриное – 3 штуки в неделю;

д) для собак в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях – 150 г мяса или 300 г мясных субпродуктов и 10 г жиров животных;

е) для всех собак – витаминно-минеральные подкормки 2 – 35 г.

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

5. Щенкам до шестимесячного возраста с еженедельным равномерным увеличением выдавать:

а) крупу – с месячного возраста, начиная с 40 г;

б) мясо – с месячного возраста, начиная с 20 г;

в) кефир или молоко – с двухнедельного возраста, начиная со 150 г;

г) творог – с трехнедельного возраста, начиная с 50 г;

д) яйцо куриное – 7 штук в неделю;

е) овощи – с месячного возраста, начиная со 100 г.

6. Для собак всех категорий и щенкам с двухмесячного возраста дополнительно выдавать к обычной норме в виде лакомства 50 г мяса в сутки для дрессировки.

2. Норма обеспечения кормами штатных служебных собак, щенков

Наименование специализированных полнорационных кормов класса «премиум» и «суперпремиум»	Вес собаки	Количество специализированных полнорационных кормов (в граммах) на одну собаку (щенка) в сутки	
		Собака	Щенок до шестимесячного возраста
Специализированные полнорационные корма класса «премиум» и «суперпремиум» энергетической ценностью 340 – 430 килокалорий на 100 граммов специализированного полнорационного корма	до 10 кг	300	40-300
	от 10 до 25 кг	400	40-400
	от 25 до 45 кг	600	
	более 45 кг	1000	

Примечания: 1. По настоящей норме щенкам до 6-месячного возраста выдаются полнорационные корма, предназначенные для кормления щенков, – с двухнедельного возраста, начиная с 40 граммов, с планомерным еженедельным увеличением.

2. Дополнительно к настоящей норме по заключению специалистов ветеринарной (ветеринарно-санитарной) службы на одну служебную собаку в сутки выдаются:

а) для щенных и кормящих сук (до отъема щенков) – полнорационные корма, предназначенные для беременных и кормящих сук;

б) для племенных собак – полнорационные корма (150 г);

в) для служебных собак, охраняющих вредные для их здоровья объекты – полнорационные корма (150 г);

г) для служебных собак в районах Крайнего Севера и приравненных к ним районах – полнорационные корма (150 г).

3. Для больных служебных собак, собак, охраняющих вредные для их здоровья объекты, в том числе посты ДПС ГИБДД, щенкам разрешается назначать ветеринарные диеты (корма, применяемые при заболеваниях и профилактике заболеваний) или выдавать корма на основе индейки или лосося по нормам обеспечения кормами служебных собак, щенков.

4. В условиях транспортировки при нахождении в пути более 12 часов на одну служебную собаку в сутки выдаются полнорационные корма – 600 г или консервированные корма для собак – 1200 г.

III. Норма обеспечения подстилочными материалами штатных животных

На подстилку выдается в сутки:
Соломы – 1600 г на 1 лошадь, 1 жеребенка и 800 г на 1 осла;
Соломы – 800 г на 1 служебную собаку и 400 г на 1 щенка.

Приложение № 5
к приказу МВД России
от 18.12.2012 № 1111

НОРМЫ

замены одних продуктов другими при организации продовольственного обеспечения военнослужащих внутренних войск МВД России и некоторых других категорий лиц, а также нормы замены одних кормов (продуктов) другими при обеспечении штатных животных

I. Общие замены

№ п/п	Наименование продукта и материального средства	Количество, граммов		Кроме того, заменять по пунктам номера
		заменяемого продукта	продукта-заменителя	
1.	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки 1 сорта заменять:	100	-	-
1.1.	сухарями из ржаной обойной муки, пшеничной муки обойной и муки 2 сорта	-	60	-
1.2.	или мукой ржаной	-	40	-
	и мукой пшеничной 1 сорта	-	30	-
	и дрожжами хлебопекарными прессованными	-	1	-
1.3.	или хлебцами хрустящими	-	80	-
1.4.	или хлебом пшеничным из муки 2 сорта	-	95	-
1.5.	или хлебом из ржаной муки	-	105	-
1.6.	или хлебом пшеничным из муки 1 сорта	-	90	2
1.7.	или хлебцами (галетами) армейскими из пшеничной обойной или муки 2 сорта	-	60	-
1.8.	или хлебцами (галетами) армейскими из пшеничной муки 1 сорта	-	59	-

№ п/п	Наименование продукта и материального средства	Количество, граммов		Кроме того, заменять по пунктам номера
		заменяемого продукта	продукта-заменителя	
1.9.	или хлебом длительного хранения из ржаной и пшеничной муки 1 сорта, консервированным спиртом или теплом	-	100	-
1.10.	или хлебом (батонами) длительного хранения из муки пшеничной 1 сорта, консервированным спиртом или теплом	-	90	-
1.11.	или мукой пшеничной 1 сорта и дрожжами хлебопекарными прессованными	-	67	-
		-	1	-
2.	Хлеб пшеничный из муки 1 сорта заменять:	100	-	-
2.1.	сухарями из пшеничной муки 1 сорта	-	65	-
2.2.	или мукой пшеничной 1 сорта и дрожжами хлебопекарными прессованными	-	75	-
		-	1	-
2.3.	или галетами простыми из муки пшеничной 1 сорта	-	65	-
2.4.	или мукой пшеничной высшего сорта и дрожжами хлебопекарными прессованными	-	65	-
		-	1	-
2.5.	или вафлями[1]	-	55	-
2.6.	или печеньем[1]	-	65	-
2.7.	или батонами из пшеничной муки 1 сорта	-	95	-
2.8.	или хлебом (батонами) из пшеничной муки высшего сорта	-	85	-
2.9.	или хлебцами (галетами) армейскими из пшеничной муки 1 сорта	-	65	-

[1] Разрешается прямая замена, другие замены запрещены.

№ п/п	Наименование продукта и материального средства	Количество, граммов		Кроме того, заменять по пунктам номера
		заменяемого продукта	продукта-заменителя	
2.10.	или хлебцами армейскими из пшеничной муки высшего сорта	-	55	-
2.11.	или хлебом (батонами) длительного хранения из пшеничной муки 1 сорта, консервированным спиртом или теплом	-	100	-
2.12.	или бараночными изделиями (сушками)	-	65	-
3.	Муку пшеничную 1 сорта заменять:	100	-	-
3.1.	крупами разными, бобовыми и макаронными изделиями высшего сорта	-	100	4
3.2.	или мукой пшеничной высшего сорта	-	87	-
4.	Крупы разные, бобовые заменять:	100	-	-
4.1.	крупами, не требующими варки	-	100	-
4.2.	или макаронными изделиями высшего сорта	-	100	3
4.3.	или концентратами крупяными, крупоовощными и овощными 1 и 2 блюд	-	100	-
4.4.	или мукой пшеничной 1 сорта	-	100	-
4.5.	или овощами свежими, квашеными и солеными	-	500	5
4.6.	или картофелем и овощами сушеными, картофельным пюре сухим	-	100	-
4.7.	или картофелем и овощами сублимационной сушки	-	100	-
4.8.	или консервами овощными натуральными, маринованными и пастеризованными (включая заливку)	-	500	-

№ п/п	Наименование продукта и материального средства	Количество, граммов		Кроме того, заменять по пунктам номера
		заменяемого продукта	продукта-заменителя	
4.9.	или консервами овощными первых обеденных блюд без мяса	-	375	-
4.10.	или консервами овощными заправочными	-	250	-
4.11.	или консервами овощными закусочными	-	375	-
4.12.	или гарнирами крупоовощными:	-	-	-
4.12.1.	из картофеля и овощей	-	500	-
4.12.2.	из круп и бобовых	-	300	-
4.13.	или макаронными изделиями быстрого приготовления	-	100	-
4.14.	или концентратами, не требующими варки, брикетированными (бисквиты)	-	100	-
4.15.	или концентратами первых обеденных блюд	-	100	-
4.16.	или гарнирами овощными быстро замороженными для вторых обеденных блюд	-	500	-
4.17.	или картофелем свежим, картофелем натуральным - полуфабрикатом консервированным (включая заливку)	-	500	-
4.18.	или картофелем очищенным сульфитированным, картофелем отварным вакуумированным	-	400	-
5.	Картофель, овощи свежие заменять:	100	-	4
5.1.	овощами квашеными и солеными (консервированными, кроме лука и чеснока)	-	100	-
5.2.	или луком репчатым	-	50	-
5.3.	или луком репчатым консервированным	-	50	-

№ п/п	Наименование продукта и материального средства	Количество, граммов		Кроме того, заменять по пунктам номера
		заменяемого продукта	продукта-заменителя	
5.4.	или овощами сублимационной сушки	-	20	-
5.5.	или луком репчатым сушеным или сублимационной сушки	-	5	-
5.6.	или луком зеленым (перо), укропом, петрушкой свежими	-	100	-
5.7.	или луком пассированным (включая заливку)[1]	-	100	-
5.8.	или чесноком свежим или консервированным (включая заливку)	-	25	-
5.9.	или соусами томатными деликатесными острокислыми	-	10	-
5.10.	или укропом, петрушкой сушеными	-	20	-
6.	Дрожжи хлебопекарные прессованные заменять:	100	-	-
6.1.	дрожжами сушеными	-	50	-
6.2.	или дрожжами хлебопекарными сухими стабилизированными (гранулированными)	-	40	-
6.3.	или содой пищевой	-	60	-
7.	Мясо (говядину, свинину, баранину) заменять:	100	-	-
7.1.	мясными блоками на костях	-	100	-
7.2.	или мясными блоками без костей	-	75	-
	и суповым набором (для приготовления костного бульона)	-	15	-
7.3.	или олениной	-	130	-
7.4.	или субпродуктами первой категории (в том числе печенью)	-	100	-
7.5.	или мясом птицы потрошеной	-	100	-

[1] Разрешается прямая замена, другие замены запрещены.

№ п/п	Наименование продукта и материального средства	Количество, граммов		Кроме того, заменять по пунктам номера
		заменяемого продукта	продукта-заменителя	
7.6.	или мясом птицы полупотрошеной	-	120	-
7.7	или мясом сублимационной и тепловой сушки	-	30	-
7.8.	или колбасой вареной и сосисками (сардельками)	-	80	8
7.9.	или мясокопченостями (ветчина, грудинка, рулеты – натуральные, колбаса полукопченая)	-	60	8
7.10.	или консервами мясными разными	-	75	-
7.11.	или паштетом печеночным (консервированным)	-	75	-
7.12.	или консервами из птицы с костями	-	100	-
7.13.	или рыбой (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошеной без головы	-	150	9
7.14.	или консервами рыбными разными	-	120	9
7.15.	или сыром сычужным твердым	-	40	8,11
7.16.	или сыром плавленым	-	60	11
7.17.	или яйцами куриными, шт.	-	2	11, 12
7.18.	или сыром плавленым сублимационной сушки	-	30	-
8.	Мясокопчености (ветчина, грудинка, рулеты – натуральные, колбаса полукопченая) заменять:	100	-	-
8.1.	колбасой сырокопченой	-	50	-
8.2.	или колбасой вареной, сосисками (сардельками)	-	132	7
8.3.	или сыром сычужным твердым	-	80	7,11
9.	Рыбу (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошеную без головы заменять:	100	-	7,11

№ п/п	Наименование продукта и материального средства	Количество, граммов		Кроме того, заменять по пунктам номера
		заменяемого продукта	продукта-заменителя	
9.1.	сельдью соленой и копченой с головой	-	100	-
9.2.	или рыбой всех видов и семейств с головой независимо от состояния разделки	-	130	-
9.3.	или рыбой копченой и вяленой (в том числе воблой)	-	75	-
9.4.	или рыбным филе	-	70	-
9.5.	или рыбой сушеной	-	30	-
9.6.	или сельдью соленой без головы независимо от состояния разделки	-	85	-
9.7.	или консервами рыбными разными	-	80	-
9.8.	или фаршем рыбным натуральным	-	70	-
10.	Масло коровье заменять:	100	-	11
10.1.	маслом консервированным стерилизованным	-	100	-
10.2	или концентратом масла сухого	-	70	-
11.	Молоко коровье[1] заменять:	100		17
11.1.	молоком цельным сухим, сухой простоквашей, продуктами кисломолочными сублимационной сушки	-	15	-
11.2.	или молоком цельным сгущенным с сахаром	-	20	-
11.3.	или молоком сгущенным стерилизованным без сахара	-	30	-
11.4.	или кофе натуральным или какао со сгущенным молоком и сахаром	-	20	-

[1] В настоящих нормах 1 грамм молока, соков, компотов и других напитков условно приравнивается к 1 миллилитру.

№ п/п	Наименование продукта и материального средства	Количество, граммов		Кроме того, заменять по пунктам номера
		заменяемого продукта	продукта-заменителя	
11.5.	или напитком молочным сухим (молоком быстрорастворимым)	-	15	-
11.6.	или кисломолочными продуктами (кефиром, простоквашей, ацидофилином, ряженкой)	-	100	-
11.7.	или сливками	-	20	-
11.8.	или сметаной	-	20	-
11.9.	или сметаной сухой	-	10	-
11.10.	или творогом	-	30	-
11.11.	или маслом коровьим	-	10	-
11.12.	или маслом коровьим топленым	-	10	-
11.13.	или сыром сычужным твердым (полутвердым)	-	10	7,8
11.14.	или сыром плавленым (в том числе стерилизованным)	-	15	7
11.15.	или яйцами куриными, шт.	-	0,5	7, 12
11.16.	или сливками сгущенными с сахаром	-	20	-
11.17.	или брынзой	-	24	-
11.18.	или рыбой (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошеной без головы	-	60	-
11.19.	или концентратом лечебно-профилактического напитка «Леовит», при вредных условиях труда[1]:	-	-	-
	на основе киселя	-	4	-
	на основе компота		3,6	
11.20.	или сыром плавленым сублимационной сушки	-	8	-
11.21.	или сметаной стерилизованной консервированной	-	20	-

[1] Разрешается только прямая замена при выдаче дополнительных продуктов военнослужащим внутренних войск МВД России, служба которых связана с выполнением работ с вредными условиями труда.

№ п/п	Наименование продукта и материального средства	Количество, граммов		Кроме того, заменять по пунктам номера
		заменяемого продукта	продукта-заменителя	
11.22.	или творогом стерилизованным консервированным	-	30	-
12.	Яйца куриные (шт.) заменять:	1	-	7,11
12.1.	порошком яичным	-	15	-
12.2.	или меланжем яичным	-	50	-
13.	Сахар заменять:	100	-	-
13.1.	карамелью леденцовой	-	50	-
13.2.	или вареньем, джемом, повидлом	-	140	16
13.3.	или мармеладом	-	130	-
13.4.	или печеньем	-	100	2
13.5.	или вафлями	-	85	2
13.6.	или халвой	-	120	14
13.7.	или пастилой	-	120	-
14.	Шоколад заменять:	100	-	-
14.1.	какао-порошком	-	150	19
14.2.	или кофе натуральным (какао) со сгущенным молоком и сахаром	-	200	-
14.3.	или медом	-	165	-
14.4.	или сладкой плиткой	-	160	-
14.5.	или халвой	-	150	13
14.6.	или драже шоколадным	-	100	-
14.7.	или пастой шоколадно-ореховой	-	167	-
15.	Томатную пасту заменять:	100	-	-
15.1.	томат-пюре	-	200	-
15.2.	или соусами томатными, соусами деликатесными острокислыми	-	100	-
15.3.	или порошком томатным	-	35	-
15.4.	или соком томатным, помидорами свежими	-	500	-
15.5.	или концентратом кетчупа	-	15	-
16.	Фрукты свежие заменять:	100	-	-
16.1.	ягодами свежими	-	100	-
16.2.	или апельсинами, мандаринами, бананами	-	100	-

№ п/п	Наименование продукта и материального средства	Количество, граммов		Кроме того, заменять по пунктам номера
		заменяемого продукта	продукта-заменителя	
16.3.	или арбузами	-	300	-
16.4.	или дынями	-	200	-
16.5.	или фруктами сушеными (изюм, курага, чернослив)	-	10	18
16.6.	или фруктами и ягодами сублимационной сушки	-	10	-
16.7.	или компотами консервированными	-	50	-
16.8.	или соками плодовыми и ягодными натуральными	-	100	17
16.9.	или соками концентрированными плодовыми и ягодными с содержанием сухих веществ не менее 50 %	-	20	-
16.10.	или соками сублимационной сушки	-	20	-
16.11.	или напитками фруктовыми	-	130	-
16.12.	или экстрактами плодовыми и ягодными	-	10	-
16.13.	или вареньем, джемом, повидлом	-	20	-
16.14.	или концентратами для напитков	-	15	-
16.15.	или консервами фруктовыми пастеризованными	-	50	-
17.	Соки плодовые и ягодные натуральные заменять:	100	-	16
17.1.	соком томатным, овощным	-	150	-
17.2.	или сухими питательными смесями	-	20	-
17.3.	или напитками фруктовыми	-	130	-
17.4.	или молоком коровьим	-	100	11
18.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив) заменять:	100	-	16
18.1.	сахаром	-	75	-
	и чаем	-	5	-
18.2.	или фруктовой палочкой типа «Чернослив с орехами»	-	80	-

№ п/п	Наименование продукта и материального средства	Количество, граммов		Кроме того, заменять по пунктам номера
		заменяемого продукта	продукта-заменителя	
18.3.	или смесью для компотов (из 4 – 6 наименований)	-	100	-
18.4.	или соками плодовыми и ягодными натуральными	-	1000	-
19.	Кофе натуральный растворимый заменять:	100	-	-
19.1.	кофе натуральным	-	250	
19.2.	или кофейным напитком	-	500	-
19.3.	или какао-порошком	-	250	-
19.4.	или чаем черным байховым	-	67	-
20.	Чай черный байховый заменять:	100	-	19
	чаем растворимым	-	80	-
21.	Чай растворимый с сахаром заменять:	16	-	-
	сахаром	-	15	-
	и чаем	-	1	-
22.	Горчичный порошок заменять:	100	-	-
22.1.	горчицей готовой	-	250	-
22.2.	или хреном столовым готовым	-	250	-
22.3.	или перцем	-	30	-
22.4.	или концентратом горчицы	-	80	-
22.5.	или лавровым листом	-	20	-
23.	Крахмал картофельный заменять:	100	-	-
	картофелем свежим	-	500	-
24.	Спички (обыкновенные), коробок заменять:	1	-	-
	спичками водоветроустойчивыми, ветроустойчивыми, упаковка/шт.	-	1/6	-
25.	Томатную пасту	6	-	-
	и лавровый лист	0,2		
	и горчичный порошок	0,5		
	и уксус	2		

№ п/п	Наименование продукта и материального средства	Количество, граммов		Кроме того, заменять по пунктам номера
		заменяемого продукта	продукта-заменителя	
	и перец[1] заменять:	0,3		
	чаем	-	0,5	-
26.	Концентрат растительный типа «Квант» (или его эквивалент) заменять:	60	-	-
26.1.	соками плодовыми и ягодными натуральными[1]	-	200	-
26.2.	или концентратами для напитка тонизирующими	-	30	-
26.3.	или концентратами растительного типа «Тонни» или «Иммуновит»	-	60	-

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

II. По лечебному пайку

№ п/п	Наименование продукта	Количество, граммов		Для каких групп больных допускается замена
		заменяемого продукта	продукта-заменителя	
1.	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки 1 сорта заменять:	100	-	для всех категории больных
1.1.	хлебом пшеничным из муки 1 сорта	-	90	
1.2.	или мукой пшеничной 1 сорта	-	75	
1.3.	или крупами разными, бобовыми	-	75	

[1] Разрешается замена для военнослужащих, получающих питание по норме № 1, страдающих болезнями органов пищеварения и зачисленных на диетическое питание.

№ п/п	Наименование продукта	Количество, граммов		Для каких групп больных допускается замена
		заменяемого продукта	продукта-заменителя	
2.	Хлеб пшеничный из муки 1 сорта заменять:	100	-	для больных с болезнями системы кровообращения; органов пищеварения; эндокринной системы; расстройствами питания и нарушением обмена веществ
	хлебом пшеничным из муки 1 сорта с лецитином	-	90	
3.	Муку пшеничную 1 сорта заменять:	100	-	
	мукой пшеничной высшего сорта	-	87	
4.	Мясо (говядину, свинину, баранину) заменять:	100	-	
	творогом	-	300	
5.	Рыбу потрошеную без головы заменять:	100	-	
	творогом	-	200	
6.	Хлеб пшеничный из муки 1 сорта заменять:	100	-	
	мукой соевой обезжиренной с лецитином	-	60	
7.	Муку пшеничную 1 сорта заменять:	100	-	
	мукой соевой обезжиренной с лецитином	-	90	
8.	Крупы разные, бобовые заменять:	100	-	
8.1.	мукой соевой обезжиренной с лецитином	-	90	
8.2.	или полуфабрикатами из текстурированной соевой муки	-	90	
9.	Мясо (говядину, свинину, баранину) заменять:	100	-	
9.1.	мукой соевой обезжиренной с лецитином	-	40	

№ п/п	Наименование продукта	Количество, граммов		Для каких групп больных допускается замена
		заменяемого продукта	продукта-заменителя	
9.2.	или полуфабрикатами из текстурированной соевой муки	-	40	для больных с болезнями системы кровообращения; органов пищеварения; эндокринной системы; расстройствами питания и нарушением обмена веществ
9.3.	или сыром типа «Тофу»	-	170	
10.	Мясо птицы заменять:	100	-	
10.1.	мукой соевой обезжиренной с лецитином	-	40	
10.2.	или полуфабрикатами из текстурированной соевой муки	-	40	
11.	Рыбу (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошеную без головы заменять:	100	-	
11.1.	мукой соевой обезжиренной с лецитином	-	25	
11.2.	или полуфабрикатами из текстурированной соевой муки	-	25	
11.3.	или сыром типа «Тофу»	-	120	
12.	Творог заменять:	100	-	
	мукой соевой обезжиренной с лецитином	-	40	
13.	Яйцо куриное (шт.) заменять:	1	-	
13.1.	мукой соевой обезжиренной с лецитином	-	15	
13.2.	или сыром типа «Тофу»	-	40	
14.	Масло растительное заменять:	100	-	для всех категорий больных
	маслом коровьим[1]	-	67	
15.	Молоко коровье заменять:	100	-	
	сыром типа «Тофу»	-	35	

[1] Разрешается прямая замена, другие замены запрещены.

№ п/п	Наименование продукта	Количество, граммов		Для каких групп больных допускается замена
		заменяемого продукта	продукта-заменителя	
16.	Все продукты лечебного пайка заменять:	-	-	-
16.1.	а) соками плодовыми и ягодными натуральными	-	250	для больных, нуждающихся в диете № 0
	и крахмалом картофельным	-	10	
	и чаем	-	2	
	и сахаром	-	70	
	и фруктами сушеными	-	20	
	и маслом коровьим	-	5	
16.2.	б) соками плодовыми и ягодными натуральными	-	200	для больных, нуждающихся в диете № 0б
	и крахмалом картофельным	-	10	
	и чаем	-	2	
	и сахаром	-	50	
	и фруктами сушеными	-	80	
	и крупами разными, бобовыми	-	120	
	и вареньем	-	30	
	и хлебом пшеничным из муки 1 сорта	-	100	
16.3.	в) соками плодовыми и ягодными натуральными	-	200	для больных, нуждающихся в диете № 0в
	и крахмалом картофельным	-	10	
	и чаем	-	2	
	и сахаром	-	70	
	и фруктами сушеными	-	20	
	и крупами разными, бобовыми	-	40	
	и молоком коровьим	-	100	
	и яйцом куриным, шт.	-	1	
	и маслом коровьим	-	5	
	и картофелем	-	100	

№ п/п	Наименование продукта	Количество, граммов		Для каких групп больных допускается замена
		заменяемого продукта	продукта-заменителя	
	и морковью	-	100	
	и свеклой	-	100	
	и яблоками свежими	-	300	
	и вареньем	-	30	
	и хлебом пшеничным из муки 1 сорта	-	200	
16.4.	г) сухими питательными смесями типа «Реалакт», «Нутрио», «Нутризон»	-	660	для энтерального и зондового питания
16.5.	д) жидкими питательными смесями	-	1500[1]	
17.	Хлеб из пшеничной муки 1 сорта	350	-	для больных, страдающих сахарным диабетом
	и крупы разные, бобовые, макаронные изделия высшего сорта	120	-	
	и муку пшеничную 1 сорта	20	-	
	и сахар	70	-	
	и варенье заменять:	5	-	
17.1.	мясом	-	120	
17.2.	или яйцом куриным, шт.	-	1	
	и творогом	-	90	
	и рыбой потрошеной без головы	-	180	
18.	Сахар заменять:	100	-	
18.1.	ксилитом пищевым	-	40	
18.2.	или сорбитом	-	40	
19.	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки 1 сорта	100	-	для больных в возрасте до 14 лет
	и хлеб пшеничный из муки 1 сорта	200	-	

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

№ п/п	Наименование продукта	Количество, граммов		Для каких групп больных допускается замена
		заменяемого продукта	продукта-заменителя	
	и макаронные изделия высшего сорта, крупы разные	70	-	
	и картофель, овощи	300	-	
	и кофе натуральный растворимый заменять:	0,5	-	
	молоком коровьим	-	100	
	и творогом	-	50	
	и соками плодовыми ягодными натуральными	-	100	
20.	Специальный продукт типа «Аскет» или его эквивалент заменять:	100	-	для всех категорий больных, имеющих дефицит массы тела, а также рост 190 см и выше
	яйцом куриным, шт.	-	1	
	и сыром сычужным твердым	-	30	
	и творогом	-	50	
	и сахаром	-	30	
21.	Специальный продукт типа «Апогей» или его эквивалент заменять:	100	-	
	яйцом куриным, шт.	-	1	
	и сыром сычужным твердым	-	15	
	и сахаром	-	25	
22.	Кисель (концентрат) лечебно-профилактический типа «Тонизирующий», «Леовит», «Общеукрепляющий» заменять:	100	-	для больных туберкулезом, пневмокониозом и всех категорий больных, имеющих дефицит массы тела, а также рост 190 см и выше
22.1.	концентратом для напитков	-	125	
22.2.	или концентратом киселя на плодовых и ягодных экстрактах	-	150	

№ п/п	Наименование продукта	Количество, граммов		Для каких групп больных допускается замена
		заменяемого продукта	продукта-заменителя	
23.	Специальный продукт типа «Нутриэн Фтизио плюс» или его эквивалент заменять:	100	-	для больных туберкулезом, пневмокониозом
23.1.	специальным продуктом «Нутриэн Фтизио»	-	100	
23.2.	или молоком коровьим	-	400	
	и яйцом куриным, шт.	-	1	
	и сыром сычужным твердым	-	15	
	и сахаром	-	30	
24.	Специальный продукт типа «Динамика» или его эквивалент заменять:	100	-	
	яйцом куриным, шт.	-	1	
	и сыром сычужным твердым	-	25	
	и сахаром	-	30	
25.	Концентрат растительный «Вектор» или его эквивалент заменять:	30	-	
25.1.	концентратом для напитка	-	25	
25.2.	или концентратом киселя на плодовых и ягодных экстрактах	-	30	
26.	Кисель (концентрат) «Леовит» или его эквивалент заменять:	100	-	
26.1.	фруктами сублимационной сушки	-	100	
26.2.	или фруктами сушеными	-	100	

№ п/п	Наименование продукта	Количество, граммов		Для каких групп больных допускается замена
		заменяемого продукта	продукта-заменителя	
27.	Молоко коровье	100	-	для всех категорий больных
	и сметану	30	-	
	и творог заменять:	30	-	
27.1.	сырками творожными глазированными с массовой долей жира не менее 2,5 %	-	90	
27.2.	или йогуртами молочными с массовой долей жира не менее 2,5 %	-	125	
28.	Сахар	25	-	
	и масло коровье	5	-	
	и молоко коровье	200	-	
	и сметану	15	-	
	и варенье заменять:	5	-	
	специальным сухим продуктом типа «Нутриэн Остео»	-	100	

III. Замены продуктов, производимые в особых случаях (когда замена продуктов по общим заменам невозможна) по согласованию с Департаментом по материально-техническому и медицинскому обеспечению МВД России

№ п/п	Наименование продукта	Количество, граммов	
		заменяемого продукта	продукта-заменителя
1.	Хлеб пшеничный из муки 1 сорта[1] заменять:	100	-
1.1.	мелкоштучными хлебобулочными изделиями из пшеничной муки 1 сорта	-	90
1.2.	или кондитерскими изделиями (кексы, пряники и др.)	-	60
1.3.	или печеньем	-	65
1.4.	или вафлями	-	55

[1] Разрешается замена при выдаче дополнительных продуктов питания в нерабочие праздничные дни.

№ п/п	Наименование продукта	Количество, граммов	
		заменяемого продукта	продукта-заменителя
2.	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки 1 сорта заменять:	100	-
2.1.	салом-шпик[1]	-	20
2.2.	или сыром сычужным твердым[1]	-	10
2.3.	или мукой пшеничной высшего сорта	-	58
	и дрожжами хлебопекарными прессованными	-	1
2.4.	или печеньем	-	58
2.5.	или вафлями	-	50
2.6.	или маслом коровьим[1]	-	10
2.7.	или молоком коровьим	-	100
2.8.	или карамелью	-	20
2.9.	или кондитерскими изделиями (кексы, пряники и др.)	-	54
2.10.	или фруктами свежими[1]	-	90
3.	Муку пшеничную 1 сорта заменять:	100	-
	мукой картофельной	-	100
4.	Картофель и овощи свежие заменять:	100	-
4.1.	картофелем и овощами полуфабрикатами очищенными натуральными	-	70
4.2.	или баклажанами	-	50
5.	Овощи свежие заменять:	100	-
	соусами томатными	-	20
6.	Мясо (говядину, свинину) заменять:	100	-
6.1.	филе куриным	-	75
6.2.	или бедром куриным	-	100
7.	Хлеб пшеничный из муки 1 сорта	150	-
	и мясо	100	-
	и картофель свежий	350	-
	и лук репчатый заменять:	15	-

[1] Данная замена производится по согласованию с подразделениями (учреждениями) системы МВД России, входящими в единую федеральную централизованную систему государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

№ п/п	Наименование продукта	Количество, граммов	
		заменяемого продукта	продукта-заменителя
	пельменями (в состав продукции должно входить говядины не менее 44 %, свинины не менее 36 %, мука высшего сорта, порошок яичный. В состав пельменей должно входить не более 50% теста и не менее 50 % мяса)	-	250
8.	Молоко коровье заменять:	150	-
	сырками творожными глазированными с массовой долей жира не менее 2,5 %	-	90
	или йогуртами молочными с массовой долей жира не менее 2,5 %	-	125
9.	Масло коровье заменять:	100	-
	салом-шпик	-	200
10.	Масло растительное[1] заменять:	100	-
10.1.	маргарином	-	100
10.2.	или жиром-сырцом	-	130
10.3.	или маслом коровьим топленым	-	50
10.4.	или салом-шпик	-	100
10.5.	или маслом коровьим	-	50
10.6.	или лимонами	-	100
11.	Томатную пасту заменять:	100	-
11.1	луком репчатым	-	250
11.2.	или морковью	-	350
12.	Соки плодовые и ягодные натуральные[1] заменять:	100	-
12.1.	овощами свежими, квашеными и солеными	-	200
12.2.	или консервами овощными закусочными	-	50
12.3.	или молоком коровьим	-	100
13.	Желатин пищевой заменять[1]	100	-
13.1.	горчичным порошком	-	180
13.2.	или сыром сычужным твердым (полутвердым)	-	100
13.3.	или соками плодовыми и ягодными натуральными	-	100
13.4.	или фруктами свежими	-	100

[1] Данная замена производится по согласованию с подразделениями (учреждениями) системы МВД России, входящими в единую федеральную централизованную систему государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

№ п/п	Наименование продукта	Количество, граммов	
		заменяемого продукта	продукта-заменителя
13.5.	или фруктами сушеными	-	10
14.	Горчичный порошок заменять:	100	-
14.1.	концентратом пищевым (сухим) «Горчица русская»	-	80
14.2.	или пастой томатной	-	100
14.3.	или маслом растительным	-	100
14.4.	или мукой пшеничной 1 сорта	-	50
14.5.	или уксусом	-	100
14.6.	или перцем	-	30
14.7.	или дрожжами хлебопекарными прессованными	-	50
15.	Муку пшеничную 1 сорта	75	-
	и дрожжи прессованные	1	-
	и соль	1	-
	и сахар	7	-
	и масло коровье	5	-
	и яйцо куриное (шт.) заменять:	0,2	-
	булочкой сдобной из пшеничной муки 1 сорта	-	100
16.	Соус деликатесный (майонез)[1] заменять:	100	-
	яйцом куриным, шт.	-	0,5
	и маслом растительным	-	80
17.	Хлеб из муки пшеничной 1 сорта[2]	100	-
	или муку пшеничную 1 сорта[2]	75	-
	и дрожжи хлебопекарные прессованные	1	
	и сахар[2]	15	-
	и молоко коровье (миллилитров)[2] заменять:	50	-
17.1.	смесями для приготовления блинчиков, блинов и оладушек	-	75
17.2.	или сухими смесями для приготовления теста	-	75
17.3.	или сухими смесями для приготовления кексов	-	75

[1] Данная замена производится по согласованию с подразделениями (учреждениями) системы МВД России, входящими в единую федеральную централизованную систему государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

[2] Указанная замена применяется в дни выдачи сока плодового и ягодного на обед.

IV. Замены быстрозамороженных блюд и блюд сублимационной сушки

№ п/п	Наименование продуктов	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну порцию израсходованных блюд, г		
		мясо	крупа, мука и овощи в пересчете на крупу	масло коровье
Быстрозамороженные блюда				
1.	Салаты овощные[1]	-	20	5
2.	Первые блюда без мяса	-	55	5
3.	Первые блюда с мясом	50	55	5
4.	Вторые блюда с мясом и гарниром	150	55	10
5.	Вторые блюда с мясом без гарнира	150	-	5
6.	Вторые блюда с мясом (голубцы, перец фаршированный, тефтели[2], блинчики)	100	55	10
7.	Блинчики с творогом, запеканка из творога	20	55	5
8.	Пудинг из творога	65	15	5
Блюда сублимационной сушки				
9.	Салаты овощные	-	20	-
10.	Первые блюда с мясом	50	50	-
11.	Вторые блюда:			
	овощные (крупяные)	-	50	-
	мясные с гарниром	100	50	-
12.	Творог с фруктовым пюре[3]	-	-	50
13.	Пудинг творожный[3]	-	-	50

[1] За каждую порцию удерживается 5 г масла растительного.
[2] За тефтели крупа не удерживается.
[3] За каждую порцию удерживается 50 г творога.

V. Замены консервированных обеденных блюд и специальных продуктов питания

№ п/п	Консервы и специальные продукты	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну единицу (банку, пакет, брикет), граммов									
		мясо	мука и овощи в пересчете на крупу	масло растительное	молоко и молочные продукты в пересчете на молоко	сахар	мука пшеничная 1 сорта	масло коровье	яйца, шт.	фрукты сушеные	соки плодовые или ягодные
1.	Первые обеденные блюда весом нетто 350 граммов	55	86	12,5	-	-	-	-	-	-	-
2.	Вторые обеденные блюда весом нетто 350 граммов	100	86	12,5	-	-	-	-	-	-	-
3.	Вторые обеденные блюда весом нетто 350 граммов с наименованием «Полевые»	55	86	12,5	-	-	-	-	-	-	-
4.	Первые обеденные блюда весом нетто 870 граммов (на три порции)	135	210	33	-	-	-	-	-	-	-
5.	Вторые обеденные блюда весом нетто 870 граммов (на три порции)	270	210	33	-	-	-	-	-	-	-
6.	Консервы мясорастительные в ассортименте весом нетто 265, 250 граммов	100	86	12,5	-	-	-	-	-	-	-
7.	Консервы мясорастительные (мясоовощные) в ассортименте весом нетто 340 граммов с наименованием «Особые»	100	92	18	-	-	-	-	-	-	-

№ п/п	Консервы и специальные продукты	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну единицу (банку, пакет, брикет), граммов									
		мясо	мука и овощи в пересчете на крупу	масло растительное	молоко и молочные продукты в пересчете на молоко	сахар	мука пшеничная 1 сорта	масло коровье	яйца, шт.	фрукты сушеные	соки плодовые или ягодные
8.	Консервы мясорастительные (мясоовощные) в ассортименте весом нетто 250 граммов	100	86	12,5	-	-	-	-	-	-	-
9.	Консервы на основе зерна пшеницы весом нетто 250 граммов	-	120	-	-	5	-	-	-	-	-
10.	Консервы мясные «Печень по-бирюлевски» весом нетто 250 граммов	150	15	-	-	-	-	15	-	-	-
11.	Консервы молочные «Запеканка творожная» весом нетто 250 граммов	-	10	-	400	15	-	20	1	-	-
12.	Концентраты десертные плодоовощные в пакете весом нетто 60 граммов	-	-	-	-	15	-	-	-	10	100
13.	Смеси питательные сухие в пакете весом нетто 140 граммов	-	-	-	-	-	-	-	-	-	700
14.	Смесь для блинчиков в пакете весом нетто 400 граммов	-	-	-	132	20	384	-	2	-	-

№ п/п	Консервы и специальные продукты	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну единицу (банку, пакет, брикет), граммов									
		мясо	мука и овощи в пересчете на крупу	масло растительное	молоко и молочные продукты в пересчете на молоко	сахар	мука пшеничная 1 сорта	масло коровье	яйца, шт.	фрукты сушеные	соки плодовые или ягодные
15.	Сухая яичная смесь для омлетов весом нетто 30 граммов	-	-	-	45	-	-	-	2	-	-
16.	Вторые обеденные блюда весом нетто 525 граммов (с содержанием животного белка из говядины не менее – 5,8%, свинины не менее – 4,4%)[1]	163	126	20	-	-	-	-	-	-	-
17.	Вторые обеденные блюда весом нетто 470 граммов (с содержанием животного белка из говядины не менее – 5,8%, свинины не менее – 4,4%)[1]	146	113	18	-	-	-	-	-	-	-
18.	Каша Гурьевская» весом нетто 100 граммов	-	45	-	150	15	-	-	-	5	-
19.	Концентрат пищевой брикетированный (бисквит), весом нетто 60 граммов	-	40	5	30	10	-	-	-	-	-
20.	Консервы рыборастительные	120 рыба	75	10	-	-	-	-	-	-	-

[1] Содержание животного белка к общему объему продукта в единице потребительской упаковки.

№ п/п	Консервы и специальные продукты	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну единицу (банку, пакет, брикет), граммов									
		мясо	мука и овощи в пересчете на крупу	масло растительное	молоко и молочные продукты в пересчете на молоко	сахар	мука пшеничная 1 сорта	масло коровье	яйца, шт.	фрукты сушеные	соки плодовые или ягодные
	весом нетто 260 граммов										

VI. Замены консервированных продуктов для лечебного питания

№ п/п	Наименование блюда	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну банку, граммов						
		мясо	крупа, мука и овощи в пересчете на крупу	молоко и молокопродукты в пересчете на молоко	масло растительное	масло коровье	сахар	фрукты свежие
1.	Консервы. Первые обеденные блюда госпитальные весом нетто 350 граммов с наименованием «Особые»	92	77	-	15	-	-	-
2.	Консервы. Вторые обеденные блюда госпитальные весом нетто 350 граммов с наименованием «Особые»:							
	мясорастительные	92	77	-	-	10	-	-
	молочно-растительные	-	77	175	-	10	5	-
3.	Консервы. Супы фруктовые	-	12	-	-	-	20	20

№ п/п	Наименование блюда	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну банку, граммов						
		мясо	крупа, мука и овощи в пересчете на крупу	молоко и молокопродукты в пересчете на молоко	масло растительное	масло коровье	сахар	фрукты свежие
	госпитальные весом нетто 350 граммов с наименованием «Особые»							

VII. Замены концентратов пищевых для лечебного питания

№ п/п	Наименование блюда	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну банку, граммов						
		мясо	крупа, мука и овощи в пересчете на крупу	молоко и молокопродукты в пересчете на молоко	масло растительное	масло коровье	сахар	фрукты свежие
1.	Концентраты пищевые. Первые обеденные блюда госпитальные весом нетто 100 граммов с наименованием «Особые»	92	80	-	-	-	-	-
2.	Концентраты пищевые. Вторые обеденные блюда госпитальные с наименованием «Особые»:							
	мясорастительные весом нетто 100 граммов	92	80	-	-	-	-	-
	молочно-растительные весом нетто 115 граммов	-	80	175	-	-	5	-

VIII. Нормы замены одних продуктов другими при разработке нормативно-технической документации на рационы питания, бортовые пайки и внесении в нее изменений

№ п/п	Наименование продукта	Количество, граммов	
		заменяемого продукта	продукта – заменителя
1.	Хлебцы армейские из пшеничной муки 1 сорта заменять:	100	-
1.1.	галетами армейскими из пшеничной муки 1 сорта	-	100
1.2.	или галетами армейскими из пшеничной муки обойной	-	100
1.3.	или галетами картофельными	-	100
1.4.	или вафлями	-	72
2.	Консервы мясорастительные заменять:	250	-
2.1.	консервами рыбными		100
	и картофельным пюре сухим	-	60
2.2.	или консервами рыбными	-	250
2.3.	или консервированными вторыми обеденными блюдами с мясом	-	250
2.4.	или консервами мясоовощными	-	250
3.	Консервы мясные фаршевые заменять:	100	-
3.1.	паштетом печеночным (консервированным)	-	100
3.2.	или мясом тепловой сушки	-	40
3.3.	или концентратами 1 блюд с мясом	-	50
3.4.	или консервами рыбными	-	100
3.5.	или продуктами сыровяленными (тепловой сушки) из говядины	-	50
4.	Консервы овощные закусочные заменять:	100	-
4.1.	консервами рыбными	-	100
4.2.	или вафлями	-	36
4.3.	или соусом томатным	-	60
5.	Чернослив с орехами заменять:	50	
5.1.	пастой шоколадно-ореховой	-	50
5.2.	или фруктовой палочкой	-	50
5.3.	или повидлом фруктовым (джемом)	-	45
5.4.	или концентратом для напитка	-	30
5.5.	или вафлями	-	36
6.	Картофельное пюре сухое заменять:	100	-
	концентратами вторых обеденных блюд без мяса быстрого приготовления	-	100

№ п/п	Наименование продукта	Количество, граммов	
		заменяемого продукта	продукта – заменителя
7.	Молоко цельное сгущенное с сахаром заменять:	90	-
7.1.	сыром плавленым консервированным	-	80
7.2.	или сметаной сублимационной сушки	-	40
7.3	или пастой шоколадно-ореховой	-	50
7.4.	или продуктами сыровялеными (тепловой сушки) из говядины	-	40
7.5.	или сыром плавленым сублимационной сушки	-	40
7.6.	или напитком молочным сухим	-	30
7.7.	или паштетом печеночным консервированным	-	100
8.	Шоколад заменять:	30	-
8.1.	пастой шоколадно-ореховой	-	50
8.2.	или драже шоколадным	-	30
8.3.	или шоколадом тугоплавким	-	30
9.	Повидло фруктовое заменять:	45	-
9.1.	черносливом с орехами	-	50
9.2.	или пастой шоколадно-ореховой	-	50
10.	Концентрат для напитка заменять:	60	-
	концентратом для напитка типа «Квант»	-	60
11.	Чай черный байховый заменять:	2	-
	кофе натуральным растворимым	-	2
12.	Напиток сухой молочный заменять:	30	-
12.1.	сыром плавленым консервированным	-	30
12.2.	или сметаной сублимационной сушки	-	30
12.3.	или сыром плавленым сублимационной сушки	-	15
13.	Консервы первых обеденных блюд с мясом заменять:	250	-
	концентратами первых обеденных блюд с мясом	-	50
14.	Сухую яичную смесь для омлетов заменять:	50	-
	яйцом куриным, шт.	-	1
15.	Консервы «Паштет печеночный» и мясные фаршевые заменять:	100	-
	консервами рыбными	-	100
16.	Сыр плавленый консервированный заменять:	80	-
16.1.	черносливом с орехами	-	50

№ п/п	Наименование продукта	Количество, граммов	
		заменяемого продукта	продукта – заменителя
16.2.	или пастой шоколадно-ореховой	-	50
16.3.	или сыром плавленым сублимационной сушки	-	30
16.4.	или концентратами пищевыми (бисквитами)	-	120
17.	Консервы зерновые заменять:	100	-
	концентратами зерновыми быстрого приготовления	-	60
18.	Масло коровье консервированное заменять:	30	-
	пастой шоколадно-ореховой	-	50
19.	Кофе натуральный растворимый и сахар заменять:	1,5 35	-
	соком плодовым и ягодным	-	200
20.	Сыр сычужный твердый (полутвердый) заменять:	10	-
	сыром плавленым (в том числе стерилизованным)	-	15
21.	Хлеб пшеничный из муки 1 сорта заменять:	100	-
	мелкоштучными хлебобулочными изделиями из пшеничной муки 1 сорта	-	90
22.	Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив) заменять:	100	-
	фруктовой палочкой типа «Чернослив с орехами»	-	80
23.	Концентрат типа «Каша манная шоколадная» заменять:	60	-
	концентратом типа «Каша рисовая сладкая»	-	60

Примечание. Продукты разрешается заменять один на другой в пределах пункта и проводить обратную замену в указанных соотношениях.

IX. Нормы замены одних продуктов другими при организации обеспечения служебных собак[1]

№ п/п	Наименование продукта	Количество, граммов	
		заменяемого продукта	продукта-заменителя
1.	Крупу заменять: макаронными изделиями	100	 100
2.	Мясо заменять: мясом птицы, рыбой (в охлажденном и в мороженном виде) потрошенной без головы	100	 100 100
3.	Молоко коровье заменять: молоком цельным сухим, молоком сгущенным стерилизованным без сахара	100	 15 30
4.	Жиры животные заменять: маслом подсолнечным (растительным), маргарином, жиром животным топленым, жиром-сырцом	100	 100 100 100 130
5.	Картофель и овощи[2] заменять: крупой	100	 20

X. Нормы замены сена

№ п/п	Наименование продукта	Количество, граммов	
		заменяемого продукта	продукта-заменителя
1.	Сено заменять:	100	-
1.1.	овсом, ячменем, кукурузой, отрубями пшеничными	-	50
1.2.	или комбикормом брикетированным	-	70
1.3.	или кукурузой дробленой	-	50

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

[1] Замену продуктов производить по согласованию с ветеринарным врачом.
[2] Разрешается производить замену только в безовощной период.

Приложение № 6
к приказу МВД России
от 18.12.2012 № 1111

ПЕРЕЧЕНЬ

категорий граждан и организаций, имеющих право на обеспечение продовольствием, питанием, техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы за плату из объемов закупок, произведенных МВД России

I. Перечень категорий граждан, имеющих право на обеспечение продовольствием, питанием за плату из объемов закупок, произведенных МВД России

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

2. Члены семей военнослужащих, проходящих военную службу по контракту, гражданского персонала внутренних войск МВД России, находящихся за пределами территории Российской Федерации, проживающих по месту военной службы (работы) этих военнослужащих, гражданского персонала внутренних войск МВД России.

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

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

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

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

г) проведения проверок (ревизий) воинских частей (подразделений).

4. Граждане Российской Федерации, направленные в воинские части не в порядке их призыва через военные комиссариаты:

проходящие обучение в образовательных учреждениях профессионального образования в период прохождения учебной практики (стажировки) в воинских частях по планам этих учреждений;

выполняющие работы по ликвидации последствий стихийных бедствий и чрезвычайных ситуаций.

5. Участники сборов и мероприятий согласно плану мероприятий МВД России по реализации государственной программы «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации», проводимых общественными, военно-патриотическими организациями на базе или с привлечением воинских частей.

6. Военнослужащие внутренних войск МВД России, а также военнослужащие и сотрудники других федеральных органов исполнительной власти, в которых федеральным законом предусмотрена военная и правоохранительная служба, не имеющие права на обеспечение питанием за счет средств федерального бюджета.

II. Перечень категорий организаций, имеющих право на обеспечение техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы за плату из объемов закупок, произведенных МВД России

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

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