



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ВОЙСК НАЦИОНАЛЬНОЙ ГВАРДИИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

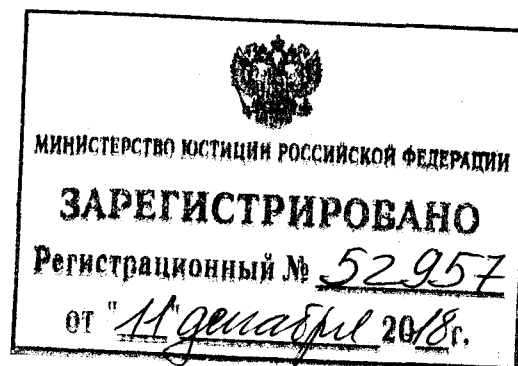
П Р И К А З

“ 15 ” ноября 20 18 г.

№ 499

Москва

Об утверждении Порядка продовольственного обеспечения военнослужащих войск национальной гвардии Российской Федерации, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющих специальные звания полиции, и некоторых других категорий лиц, а также организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях, рационов питания, рационов выживания, бортовых пайков, комплектов аварийного запаса, норм замены одних продуктов другими, а также Порядка и нормы обеспечения питанием обучающихся в кадетском училище войск национальной гвардии Российской Федерации



В соответствии с частью 3 статьи 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»¹, подпунктами «а» и «б» пункта 2 постановления Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 946 «О продовольственном обеспечении военнослужащих и некоторых других категорий лиц, а также об обеспечении кормами (продуктами) штатных животных воинских частей и организаций в мирное время»² –

¹ Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2016, № 27, ст. 4160.

² Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 2, ст. 80; 2014, № 50, ст. 7087.

П Р И К А З Ы В А Ю:

Утвердить:

1. Порядок продовольственного обеспечения военнослужащих войск национальной гвардии Российской Федерации, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющих специальные звания полиции, и некоторых других категорий лиц, а также организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях (приложение № 1).

2. Рационы питания, рационы выживания, бортовые пайки, комплекты аварийного запаса для обеспечения военнослужащих, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющих специальные звания полиции, и некоторых других категорий лиц войск национальной гвардии Российской Федерации (приложение № 2).

3. Нормы замены одних продуктов другими при организации продовольственного обеспечения военнослужащих, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющих специальные звания полиции, и некоторых других категорий лиц войск национальной гвардии Российской Федерации (приложение № 3).

4. Порядок обеспечения питанием обучающихся в кадетском училище войск национальной гвардии Российской Федерации (приложение № 4).

5. Норма обеспечения питанием обучающихся в кадетском училище войск национальной гвардии Российской Федерации (приложение № 5).

Директор Федеральной службы
войск национальной гвардии Российской Федерации –
главнокомандующий войсками национальной гвардии
Российской Федерации
генерал армии



В. Золотов

Приложение № 1
к приказу Федеральной службы
войск национальной гвардии
Российской Федерации
от 15.11.2018 № 499

ПОРЯДОК

продовольственного обеспечения военнослужащих войск национальной гвардии Российской Федерации, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющих специальные звания полиции, и некоторых других категорий лиц, а также организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях

1. Планирование и организация продовольственного обеспечения военнослужащих войск национальной гвардии Российской Федерации, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющих специальные звания полиции, и некоторых других категорий лиц войск национальной гвардии Российской Федерации

1. Настоящий Порядок регулирует вопросы продовольственного обеспечения военнослужащих войск национальной гвардии Российской Федерации¹, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации² и имеющих специальные звания полиции³, а также некоторых других категорий лиц, имеющих право на продовольственное обеспечение 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»⁴, организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, в полевых условиях, а также в отрыве от пункта (района) постоянной дислокации структурных подразделений центрального аппарата Росгвардии, управлений оперативно-территориальных объединений войск национальной гвардии, территориальных органов Росгвардии, управлений соединений, воинских

¹ Далее – «военнослужащие».

² Далее – «войска национальной гвардии».

³ Далее – «сотрудники».

⁴ Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 2, ст. 80; 2017, № 21, ст. 3024. Далее – «постановление Правительства Российской Федерации № 946».

частей, военных образовательных организаций высшего образования и иных организаций войск национальной гвардии¹.

2. Продовольственное обеспечение военнослужащих (сотрудников) воинских частей (организаций) осуществляет продовольственная служба.

В воинских частях (организациях), которые не имеют в своих штатах (штатных расписаниях) продовольственной службы или в которых ее создание нецелесообразно, приказом командира (начальника) воинской части (организации) назначаются лица, ответственные за организацию продовольственного обеспечения.

3. Воинские части (организации) прикрепляются на продовольственное обеспечение к центрам материально-технического обеспечения Росгвардии² приказом командующего округом войск национальной гвардии на основании решения заместителя директора Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации – главнокомандующего войсками национальной гвардии Российской Федерации³, ответственного за данное направление деятельности.

4. При убытии личного состава воинской части (организации) в командировку в район деятельности другого ЦМТО Росгвардии убывающему должностному лицу, ответственному за организацию продовольственного обеспечения, необходимо иметь при себе:

аттестат для прикрепления на продовольственное обеспечение к другому ЦМТО Росгвардии;

доверенность;

расчеты потребности в продовольствии и материальных ценностях продовольственной службы и расчеты обеспеченности ими;

книги (карточки) учета материальных ценностей продовольственной службы, необходимую документацию для их учета, приема и выдачи.

5. Продовольственное обеспечение военнослужащих (сотрудников) осуществляется на основании плана снабжения и в соответствии со штатами, штатными расписаниями, а также нормами продовольственного обеспечения, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации № 946⁴, табелями положенности.

6. ЦМТО Росгвардии совместно с продовольственной службой управления оперативно-территориального объединения войск национальной гвардии, воинскими частями (организациями), непосредственно подчиненными директору Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации – главнокомандующему войсками национальной гвардии Российской Федерации⁵, осуществляет планирование закупок и поставок продукции по номенклатуре,

¹ Далее – «воинские части (организации)».

² Далее – «ЦМТО Росгвардии».

³ Далее – «заместитель директора».

⁴ Далее – «нормы продовольственного обеспечения».

⁵ Далее – «директор».

разрешенной к закупке, проводит определение ассортимента и объемов продовольствия на планируемый период (календарный год), согласовывает их у заместителя командующего округом войск национальной гвардии по тылу – начальника тыла и представляет свои предложения в Департамент тылового обеспечения Росгвардии¹ для включения в план снабжения.

7. В ДТО Росгвардии на планируемый период (календарный год) составляется план снабжения продовольствием для каждого ЦМТО Росгвардии. В ЦМТО Росгвардии на основании разработанного в ДТО Росгвардии плана снабжения продовольствием составляется план снабжения продовольствием для подчиненных отделов хранения ЦМТО Росгвардии, а также для воинских частей (организаций), состоящих на обеспечении.

8. Исходными данными для составления планов снабжения продовольствием в ЦМТО Росгвардии являются:

списочная численность принятых на снабжение воинских частей (организаций) по каждой норме продовольственного обеспечения (на начало планируемого периода);

организационные мероприятия, проведение которых предусматривается в планируемом периоде;

размеры запасов продовольствия;

фактическое наличие продовольствия на начало планируемого периода;

действующие нереализованные поставки по контрактам на первое число планируемого периода;

количество продовольствия, необходимое для досрочного завоза в отдаленные воинские части (организации);

нормы уменьшения массы продуктов при сохранении их качества, установленные приказом Минпромторга России от 1 марта 2013 г. № 252 «Об утверждении норм естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания»².

9. Денежные средства на закупку продовольствия выделяются в ЦМТО Росгвардии. При необходимости приобретения отдельных видов продовольствия и других материальных ценностей продовольственной службы обеспечиваемыми воинскими частями (организациями) самостоятельно по решению командующего округом войск национальной гвардии (для воинских частей (организаций), непосредственно подчиненных директору, – руководителя ДТО Росгвардии) денежные средства выделяются непосредственно в воинские части (организации).

10. Корректировка планов снабжения продовольствием на планируемый период (календарный год) производится по запросам воинских частей (организаций) в случае изменения норм продовольственного обеспечения, численности личного состава,

¹ Далее – «ДТО Росгвардии».

² Зарегистрирован Минюстом России 5 апреля 2013 года, регистрационный № 27999. Далее – «нормы естественной убыли».

состоящего на продовольственном обеспечении, выполнения не планируемых ранее служебно-боевых (оперативно-служебных) задач, когда обеспечение продовольствием за счет имеющихся ресурсов не представляется возможным, а также в случае превышения расхода продовольствия по причине ликвидации последствий аварий, пожаров, стихийных бедствий, экологических, техногенных или иных катастроф, несчастных случаев, боевых действий, блокирования военных городков и мест дислокации.

Отпущенные в этих случаях материальные средства засчитываются на плановое обеспечение текущей потребности воинской части (организации).

11. Доставка продовольствия от отделов хранения ЦМТО Росгвардии осуществляется воинскими частями (организациями) самостоятельно, а также транспортом поставщика в соответствии с условиями заключенных государственных контрактов (договоров). При заключении государственных контрактов (договоров) на поставку продовольствия воинским частям (организациям) ЦМТО Росгвардии в течение 5 рабочих дней с момента подписания государственного контракта (договора) направляет его копию в адрес воинской части (организации) – грузополучателя.

12. ЦМТО Росгвардии осуществляет накопление, своевременное освежение, перераспределение, обработку, учет и содержание запасов продовольствия для снабжаемых воинских частей (организаций)¹.

13. ЦМТО Росгвардии является ответственным за соблюдение установленных сроков годности (хранения), а также учет, качественное состояние и количество продукции, хранящейся (в том числе по договорам хранения) в их отделах хранения для снабжения воинских частей (организаций).

14. Продовольствие отпускается от отделов хранения ЦМТО Росгвардии в воинские части (организации) по первичным учетным документам, подготовленным в соответствии с Федеральным законом от 6 декабря 2011 г. № 402-ФЗ «О бухгалтерском учете»², с приложением сопроводительных документов (или их заверенных копий).

15. ЦМТО Росгвардии является ответственным за своевременное и полное обеспечение снабжаемых воинских частей (организаций) положенным продовольствием в пределах выделенных лимитов бюджетных обязательств.

16. При поставках продовольствия непосредственно воинским частям (организациям) ЦМТО Росгвардии организует проверку поставляемой продукции на местах, а если у получателей возникают

¹ Распоряжение Правительства Российской Федерации от 31 октября 2016 г. № 2303-р «О создании федеральных казенных учреждений - центров материально-технического обеспечения Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2016, № 46, ст. 6482).

² Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 50, ст. 7344; 2018, № 31, ст. 4861. Далее – «первичные учетные документы».

сомнения в ее качестве (количестве), по запросам воинских частей (организаций) командирует в них для совместной приемки своих представителей.

17. Для улучшения качества питания личного состава, расширения ассортимента поставляемой продукции, а также выработки рекомендаций по улучшению ассортимента продовольствия, поставляемого в войска национальной гвардии от единого поставщика, отбор продукции, поступающей в воинские части (организации), осуществляется рабочей группой (дегустационной комиссией), назначаемой приказом командующего округом войск национальной гвардии.

18. Продовольствие, поступающее для обеспечения воинских частей (организаций), в первую очередь используется для освежения запасов продовольствия (запасов длительного хранения).

19. Командиры (начальники) воинских частей (организаций) обязаны организовывать своевременное, полное и достоверное представление в ЦМТО Росгвардии отчетов, заявок (расчетов потребности) и необходимой информации о продовольственном обеспечении подчиненной воинской части (организации).

20. Командиры (начальники) воинских частей (организаций) осуществляют контроль за своевременной и полной выборкой назначенных для обеспечения воинских частей (организаций) объемов продовольствия.

II. Зачисление военнослужащих (сотрудников) и некоторых других категорий лиц на продовольственное обеспечение (снятие их с продовольственного обеспечения)

21. Военнослужащие (сотрудники), гражданский персонал войск национальной гвардии¹ зачисляются на продовольственное обеспечение в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации № 946. Если иное прямо не предусмотрено законодательством Российской Федерации, военнослужащие (сотрудники) и гражданский персонал обеспечиваются одновременно по одной из форм продовольственного обеспечения.

22. Зачисление на продовольственное обеспечение военнослужащих (сотрудников) и гражданского персонала оформляется приказом командира (начальника) воинской части (организации).

23. Основаниями для зачисления на продовольственное обеспечение являются:

аттестат (приложение № 1 к настоящему Порядку) и предписание (или командировочное удостоверение, или отпускное удостоверение, или направление (санаторно-курортная путевка) на лечение, стационарное

¹ Далее – «гражданский персонал».

обследование, освидетельствование в медицинскую организацию войск национальной гвардии);

рапорт военнослужащего (сотрудника), старшего команды, а также заявление лица гражданского персонала с указанием режима организации питания, согласованные с заместителем командира (начальника) воинской части (организации) по тылу (материально-техническому обеспечению) – начальником тыла. Военнослужащим, проходящим военную службу по призыву, рапорт для зачисления на продовольственное обеспечение не требуется.

При первоначальном возникновении у личного состава воинской части (организации) права на продовольственное обеспечение за счет средств федерального бюджета его зачисление на продовольственное обеспечение осуществляется без аттестата.

24. Ежедневно приказом командира (начальника) воинской части (организации) устанавливаются количество военнослужащих (сотрудников) и гражданского персонала, состоящих на продовольственном обеспечении, на следующие сутки, место их обеспечения, форма продовольственного обеспечения (питание (с указанием нормы продовольственного обеспечения), выдача продовольственного пайка, выплата продовольственно-путевых денег, выдача рационов питания (по видам рационов), выдача комплектов аварийного запаса для экипажей самолетов и вертолетов), сведения об обеспечении их дополнительным питанием, а также количество питающихся лиц суточного наряда. Общее количество личного состава, состоящего на обеспечении, указывается по приемам пищи.

25. Военнослужащие, проходящие военную службу по контракту, сотрудники и гражданский персонал зачисляются на продовольственное обеспечение в соответствии с поданными ими рапортами (заявлениями). Порядок и периодичность подачи рапортов (заявлений), место и сроки их хранения определяет командир (начальник) воинской части (организации). За своевременное представление рапортов (заявлений) отвечают командиры подразделений и непосредственно сами военнослужащие (сотрудники) и лица гражданского персонала.

26. В рапорте военнослужащего, проходящего военную службу по контракту, сотрудника, в заявлении лица гражданского персонала указываются варианты организации питания:

трехразовое ежедневное;

трехразовое ежедневное, за исключением дней, не связанных с исполнением обязанностей военной службы (службы) (выходных, праздничных дней, отпусков и командировок с выездом за пределы пунктов (районов) дислокации воинской части (организации);

одно-или двухразовое в течение суток;

по дням недели;

иной вариант.

27. В аттестате отражается форма продовольственного обеспечения военнослужащего и дата, по которую он обеспечен питанием, или продовольственным пайком, или рационом питания, или продовольственно-путевыми деньгами, табачным довольствием при переводе к новому месту службы, убытии в командировку, на лечение или стационарное обследование (освидетельствование). Размер продовольственно-путевых денег доводится воинским частям (организациям) ЦМТО Росгвардии в порядке, определяемом командующим округом войск национальной гвардии, но не позднее чем в десятидневный срок после вступления в силу нормативного правового акта Минобороны России, которым определяется их размер, издаваемого в соответствии с подпунктом «б» пункта 4 постановления Правительства Российской Федерации № 946.

28. Аттестат оформляется в финансово-экономическом подразделении воинской части (организации)¹ на основании приказа командира (начальника) воинской части (организации), подписывается заместителем командира (начальника) воинской части (организации) по тылу (материально-техническому обеспечению) – начальником тыла, помощником командира (начальника) воинской части (организации) по финансово-экономической работе – главным бухгалтером объединенной бухгалтерии (начальником финансово-экономического подразделения), начальником продовольственной службы (лицом, ответственным за организацию продовольственного обеспечения), бухгалтером, ведущим учет материальных ценностей по направлению продовольственного обеспечения, и скрепляется гербовой печатью.

29. Аттестат заполняется без помарок, четко и ясно чернилами под копирку. Число, месяц, по которые военнослужащий удовлетворен продовольственным обеспечением, и дата снятия с продовольственного обеспечения указываются прописью. Подписывать незаполненные аттестаты или ставить на них гербовую печать запрещается. Оформленный аттестат выдается убывающим военнослужащим на руки под расписку на корешке аттестата.

30. Аттестат оформляется:

- военнослужащим, проходящим военную службу по призыву;
- курсантам военных образовательных организаций высшего образования войск национальной гвардии;
- летному составу экипажей самолетов и вертолетов и инженерно-техническому составу авиации, привлекаемому для сопровождения самолетов (вертолетов), в том числе при их убытии на обучение;
- военнослужащим, осужденным к аресту с отбыванием наказания на гауптвахте;
- военнослужащим, проходящим военную службу в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях;

¹ Далее – «финансово-экономическое подразделение».

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

31. Изготовление и выдача книжек аттестатов осуществляется централизованно в ЦМТО Росгвардии по запросу воинских частей (организаций). Изготовленные аттестаты и их корешки сброшюровываются в книжки по 50 штук, за аттестатом следует его корешок. Книжки регистрируются в журнале регистрации книжек аттестатов (приложение № 2 к настоящему Порядку)¹, который ведется в ЦМТО Росгвардии. Журнал прошнуровывается, пронумеровывается, скрепляется печатью и регистрируется в подразделении делопроизводства и режима ЦМТО Росгвардии с присвоением ему номера. Номер аттестата состоит из номера книжки и порядкового номера аттестата в книжке и пишется через дефис.

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

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

Одновременно командиром (начальником) воинской части (организации) запрашивается аттестат (заверенная копия корешка аттестата) из воинской части (организации), выдавшей аттестат убывшему военнослужащему.

При установлении расхождений данных рапорта военнослужащего с данными аттестата (заверенной копии корешка аттестата) и перерасходе продовольствия (продовольственных пайков) командиром (начальником) воинской части (организации) проводится административное расследование в соответствии с Федеральным законом от 12 июля 1999 г. № 161-ФЗ «О материальной ответственности военнослужащих»².

34. Военнослужащие, прибывшие с отметками в аттестатах об удовлетворении их продовольственным обеспечением на один или несколько дней вперед, зачисляются на продовольственное обеспечение со дня, следующего за днем, по который они были удовлетворены продовольственным обеспечением.

¹ Далее – «Журнал».

² Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 29, ст. 3682; 2017, № 30, ст. 4450. Далее – «административное расследование».

дня, следующего за днем, по который они были удовлетворены продовольственным обеспечением.

В случае если военнослужащие были обеспечены рационами питания (продовольственно-путевыми деньгами) на один или несколько дней вперед и не израсходовали их в пути следования, по решению командира (начальника) воинской части (организации) они зачисляются на продовольственное обеспечение со дня прибытия (с приема пищи) в воинскую часть (организацию) при условии сдачи ими рационов питания за оставшиеся дни (приемы пищи) на продовольственный склад воинской части (организации) (возвращения продовольственно-путевых денег в кассу воинской части (организации)).

35. В случае если военнослужащие, входящие в состав караулов по сопровождению (охране) специальных и воинских грузов, обеспеченные на путь следования продовольствием, прибыли ранее намеченного срока, а продукты питания за оставшееся время:

отсутствуют (или в наличии, но не в полном объеме) — военнослужащие, имеющие право состоять на продовольственном обеспечении, зачисляются на него с момента прибытия, а командиром (начальником) воинской части (организации) проводится административное расследование;

в наличии полностью — по решению командира (начальника) воинской части (организации) продовольствие с учетом сроков годности (хранения) и качественного состояния подлежит сдаче на продовольственный склад воинской части (организации), а военнослужащие, имеющие право состоять на продовольственном обеспечении, зачисляются на него с момента прибытия.

36. В случае срочного поступления на лечение в медицинскую организацию военнослужащий зачисляется на продовольственное обеспечение на основании приказа начальника медицинской организации. В этом случае из воинской части (организации), из которой убыл военнослужащий, запрашивается его аттестат (заверенная копия корешка аттестата).

37. Военнослужащие (сотрудники) и гражданский персонал, продовольственное обеспечение которых осуществляется не постоянно, а в определенные нормами продовольственного обеспечения сроки (периоды), зачисляются на продовольственное обеспечение приказом командира (начальника) воинской части (организации) на основании рапорта военнослужащего (сотрудника) или старшего команды, заявления лица гражданского персонала.

38. Военнослужащие, которым положено иметь аттестат, снимаются с продовольственного обеспечения на основании приказа командира (начальника) воинской части (организации) одновременно с исключением из списков личного состава воинской части (организации) либо их откомандированием (с выдачей им в финансово-экономическом подразделении аттестата).

39. Учет личного состава, состоящего на продовольственном обеспечении, постановку и снятие его с продовольственного обеспечения (в том числе при организации обеспечения продовольствием и питанием за плату) организует штаб (строевая часть, отдел, отделение, орган, осуществляющий учет личного состава, медицинская часть)¹ воинской части (организации).

40. Книга учета движения питающихся (приложение № 3 к настоящему Порядку) применяется для учета количества военнослужащих (сотрудников) и гражданского персонала, питающихся в столовой (на камбузе), получающих продовольственный паек, и ведется финансово-экономическим подразделением на основании аттестатов (рапортов) военнослужащих (сотрудников), заявлений лиц гражданского персонала и приказа командира (начальника) воинской части (организации).

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

42. Военнослужащие, самовольно оставившие воинскую часть (организацию) или место военной службы, сотрудники, не прибывшие на службу, снимаются с продовольственного обеспечения со дня установления факта оставления воинской части (организации), места военной службы, неприбытия на службу.

43. Если воинская часть (организация) решением командующего округом войск национальной гвардии (для воинских частей (организаций), непосредственно подчиненных директору, – руководителя ДТО Росгвардии) на продовольственное обеспечение прикреплена к другой воинской части (организации), то в довольствующую воинскую часть (организацию) к определенному ею времени штабом прикрепленной на продовольственное обеспечение воинской части (организации) представляются выписки из приказов командира (начальника) воинской части (организации) о прибытии (убытии) и зачислении на продовольственное обеспечение (снятии с продовольственного обеспечения) военнослужащих (сотрудников).

44. Питание личного состава, несущего боевую службу (службу) в суточном наряде (на дежурстве), осуществляется за счет средств федерального бюджета через столовые воинских частей (организаций) в соответствии со следующим перечнем:

¹ Далее – «штаб».

- а) в центральном аппарате Росгвардии:
- оперативный дежурный Центрального командного пункта Росгвардии и его помощники;
 - дежурные офицеры направлений Центрального командного пункта Росгвардии;
 - дежурный по структурному подразделению центрального аппарата Росгвардии и его помощники (при наличии);
 - дежурный (начальник смены) по Центральному командному пункту авиации и его помощники (дежурные штурманы);
 - дежурный по центральному аппарату Росгвардии и его помощники;
 - оперативный дежурный по связи и его помощники;
 - дежурный по контролю за движением караулов по охране специальных и воинских грузов;
 - дежурный по пульту охраны;
- б) в управлении оперативно-территориального объединения:
- оперативный дежурный и его помощники;
 - дежурный от руководящего состава;
 - оперативная группа;
 - дежурный (помощник оперативного дежурного) по связи;
 - дежурные смены, обеспечивающие деятельность центров боевого управления;
- в) в воинской части (организации):
- дежурный от руководящего состава;
 - оперативная группа;
 - ответственный по подразделению (рота, группа, батальон и им равные);
 - дежурный по воинской части (организации);
 - помощник дежурного по воинской части (организации);
 - дежурное подразделение;
 - караул;
 - дежурный и дневальные по парку, а также механики-водители (водители) дежурных тягачей;
 - дежурный фельдшер или санитарный инструктор и дневальные по медицинскому пункту;
 - дежурный и помощники дежурного по контрольно-пропускному пункту;
 - дежурный по столовой и наряд (рабочие) по столовой;
 - дежурный по связи;
 - дежурный по штабу и его помощники;
 - дежурный сигналист-барабанщик;
 - посыльные;
 - пожарный наряд;
 - дежурный оперативно-технической службы;
 - дежурные расчеты (номера дежурных расчетов) боевых постов;
 - дежурная служба по пункту базирования катеров;

патруль;
группа оперативного реагирования;
оперативный (дежурный) резерв.

45. Военнослужащие, проходящие военную службу по контракту в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях, при убытии из воинской части (организации) в местность, на территории которой они теряют право на получение продовольственного пайка, снимаются с обеспечения продовольственным пайком со дня исключения из списков личного состава (убытия) на основании приказа командира (начальника) воинской части (организации) с выдачей аттестата.

46. Право на получение продовольственного пайка по месту военной службы в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях сохраняется, если в период командировки военнослужащий не воспользовался правом на питание, а этот факт указан в аттестате и (или) командировочном удостоверении (предписании).

47. За дни обеспечения питанием за счет средств федерального бюджета, в том числе в полевых условиях, военнослужащим, проходящим военную службу по контракту в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях, продовольственный паек не выдается. При несении службы (боевой службы) и обеспечении питанием в полусуточной (12-часовой) смене продовольственный паек военнослужащим выдается в размере половины суточной нормы.

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

49. Если военнослужащий не представил аттестат или в командировочном удостоверении (предписании, отпускном удостоверении) нет вышеуказанных записей, то в воинскую часть (организацию), в которой военнослужащий находился в командировке (на лечении), командиром (начальником) воинской части (организации) 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, выдача продовольственного пайка производится на основании ежемесячно издаваемого приказа командира (начальника) воинской части (организации). Выдача продовольственного пайка производится

ежемесячно (с 1 по 5 число месяца) на основании рапорта военнослужащего, подаваемого на предстоящий месяц за 10 дней до окончания текущего месяца, либо с момента возникновения права на получение продовольственного пайка (для вновь прибывших военнослужащих, включенных в списки воинской части (организации)).

51. В зависимости от места дислокации воинской части (организации), условий (порядка) подвоза (завоза) продовольствия и возможностей складской базы выдачу продовольственного пайка допускается производить на квартал (полугодие) единовременно. В таком случае рапорт военнослужащего подается в срок, установленный управлением оперативно-территориального объединения войск национальной гвардии, на весь планируемый период или на срок до исключения из списков воинской части (организации), а приказ командира (начальника) воинской части (организации) издается ежеквартально (один раз в полугодие).

52. В случае увольнения или перевода в местность, в которой выдача продовольственного пайка не предусмотрена, военнослужащих, получивших продовольственный паек за период, в котором они утратили право на получение продовольственного пайка, ими возмещается (с них удерживается) стоимость излишне полученных продуктов. Возмещение (удержание) производится по фактической стоимости выданного продовольствия на дату выдачи. В случае гибели (смерти) таких военнослужащих удержание стоимости излишне выданного продовольствия не осуществляется, а сумма возмещения списывается.

53. В случае изъявления желания военнослужащими, проходящими военную службу по контракту на должностях солдат (матросов), сержантов и старшин, об изменении формы продовольственного обеспечения, изложенной в их рапортах, с продовольственного пайка на питание в столовой военнослужащие возмещают стоимость полученных ранее продуктов со дня постановки на питание в столовой. Возмещение производится по фактической стоимости выданных продуктов.

54. 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. В период отпуска по уходу за ребенком продовольственный паек не выдается.

55. Военнослужащим, проходящим военную службу по призыву, курсантам военных образовательных организаций высшего образования войск национальной гвардии (до заключения с ними контракта) на время нахождения в пути следования, в местах использования отпусков, а также в пунктах командировок (если в этих пунктах отсутствует организованное питание военнослужащих) выплачиваются продовольственно-путевые деньги. В случае отсутствия возможности выплаты продовольственно-путевых денег разрешается выдавать рационы питания.

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

57. Начисление и выплата продовольственно-путевых денег осуществляется финансово-экономическим подразделением на основании приказа командира (начальника) воинской части (организации). Основанием для включения в приказ является соответствующая резолюция командира (начальника) воинской части (организации) на рапорте командира подразделения воинской части (организации) на выплату продовольственно-путевых денег, заверенном штабом и согласованном с заместителем командира (начальника) воинской части (организации) по тылу (материально-техническому обеспечению) – начальником тыла.

58. Военнослужащие, проходящие военную службу по призыву, курсанты военных образовательных организаций высшего образования войск национальной гвардии (до заключения с ними контракта) ежемесячно в соответствии с примечанием 6 к норме № 1 (общевоинской паек)¹, примечанием 3 к норме № 2 (летный паек)², примечанием 6 к норме № 3 (морской паек)³, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации № 946, обеспечиваются табачным довольствием (сигаретами и спичками) или карамелью (сахаром, молоком цельным сгущенным с сахаром)⁴. Командир уточняет у каждого военнослужащего потребность в обеспечении положенным довольствием на следующий месяц. За 5 дней до окончания месяца командир подразделения согласовывает рапорт о потребном количестве довольствия с начальником продовольственной службы (лицом, ответственным за организацию продовольственного обеспечения) воинской части (организации) и представляет его в финансово-экономическое подразделение. После получения по первичным учетным документам на продовольственном складе положенного довольствия командир подразделения приходит его по учету подразделения. После этого командир подразделения не реже 1 раза в 10 дней (1 раз в 11 дней), преимущественно на мероприятиях распорядка дня подразделения, на которых присутствует максимальное количество военнослужащих подразделения, которым положено данное довольствие, под подпись в раздаточной ведомости выдает каждому военнослужащему положенное ему довольствие. В случае отсутствия военнослужащего по уважительной причине, когда не представляется возможным своевременно выдать положенное довольствие, оно выдается военнослужащему по прибытии в подразделение. Мероприятие распорядка дня, на котором будет выдаваться положенное довольствие, определяет командир (начальник) воинской части (организации).

¹ Далее – «норма № 1».

² Далее – «норма № 2».

³ Далее – «норма № 3».

⁴ Далее – «довольствие».

59. Военнослужащие, проходящие военную службу по контракту, сотрудники подразделений особого и специального назначения войск национальной гвардии обеспечиваются питанием за счет средств федерального бюджета (если по условиям военной службы (службы), размещения требуется организация им питания) в следующих случаях:

проведение тренировок (занятий) по боевой готовности (командно-штабных учений, тактических учений, командно-штабных тренировок, штабных тренировок, командно-штабных мобилизационных учений и тренировок) с переводом личного состава на казарменное положение сроком на 1 сутки и более;

проведение занятий, выполнение задач в учебных центрах (на стрельбищах), в том числе занятий по боевой подготовке (стрельб) продолжительностью 7 часов и более с учетом времени на подготовку и выдвижение к местам проведения занятий (выполнения задач);

выполнение служебно-боевых (оперативно-служебных, служебных, боевых) задач по охране общественного порядка и обеспечению общественной безопасности продолжительностью 7 часов и более с учетом времени на подготовку и выдвижение к местам несения службы;

проведение сборовой подготовки, учебных сборов продолжительностью 1 сутки и более;

привлечение к выполнению задач службы (боевой службы) в пунктах постоянной дислокации продолжительностью 1 сутки и более;

по решению руководителя ДТО Росгвардии.

60. Граждане, не имеющие права на продовольственное обеспечение за счет средств федерального бюджета, согласно Перечню категорий граждан и организаций, имеющих право на обеспечение продовольствием, техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы за плату из объемов закупок, произведенных Федеральной службой войск национальной гвардии Российской Федерации (приложение № 4 к настоящему Порядку), обеспечиваются продовольствием (питанием) за плату. В этом случае помощником командира (начальника) воинской части (организации) по финансово-экономической работе – главным бухгалтером объединенной бухгалтерии в приказ командира (начальника) воинской части (организации) об учетной политике вносятся соответствующие изменения, определяющие лиц, ответственных за организацию питания за плату. Отпуск продовольствия и материальных ценностей производится по учетным ценам, сложившимся на период их отпуска.

61. В стоимость питания за плату включаются фактическая стоимость израсходованных продуктов питания и расходы на приготовление пищи и обслуживание в размере 20 процентов от стоимости используемого для приготовления блюд продовольствия.

62. При организации питания за плату:

в солдатских (матросских, курсантских) столовых основанием для зачисления на питание является рапорт военнослужащего (сотрудника),

заявление лица гражданского персонала, подаваемые в штаб воинской части (организации). Зачисление на питание за плату осуществляется приказом командира (начальника) воинской части (организации). На основании данных штаба воинской части (организации) о количестве военнослужащих (сотрудников) и гражданского персонала, обеспечение которых организовано за плату, финансово-экономическим подразделением отдельно оформляются первичные учетные документы на выдачу продуктов со склада в столовую. Денежные средства, полученные при расчетах за платное питание, ежедневно вносятся в кассу воинской части (организации). Без представления рапорта (заявления) о постановке на обеспечение, издания приказа командира (начальника) воинской части (организации) и оформления первичных учетных документов на выдачу продуктов со склада в столовую питание за плату запрещено;

в офицерских столовых, столовых для сотрудников, военнослужащих, проходящих военную службу по контракту, питание за плату организуется в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. № 1036¹. При этом рапорты (заявления) для постановки на обеспечение военнослужащих (сотрудников) и гражданского персонала не требуются. Столовые оборудуются контрольно-кассовой техникой (кассовым аппаратом) в соответствии с Федеральным законом от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении расчетов в Российской Федерации»². Приобретение контрольно-кассовой техники (кассового аппарата), ее регистрация в налоговых органах в соответствии со статьей 4.2 Федерального закона № 54-ФЗ и техническое обслуживание (в том числе замена (установка) электронной контрольной ленты защищенной) осуществляется за счет выделяемых из федерального бюджета денежных средств. Взимание денежных средств за платное питание осуществляется через контрольно-кассовую технику (кассовый аппарат). Кассир-операционист, работающий с контрольно-кассовой техникой в столовой, назначается приказом командира (начальника) воинской части (организации) из числа штатных работников столовой.

III. Организация питания военнослужащих (сотрудников) в стационарных условиях

63. Для обеспечения военнослужащих (сотрудников) питанием штатами (штатными расписаниями) воинских частей (организаций) предусматриваются столовые (солдатские, матросские, курсантские, для военнослужащих по контракту, летного и инженерно-технического состава, офицерские), которые по технологическому процессу

¹ Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, № 34, ст. 3980; 2012, № 41, ст. 5629.

² Собрание законодательства Российской Федерации, 2003, № 21, ст. 1957; 2018, № 28, ст. 4156. Далее – «Федеральный закон № 54-ФЗ».

приготовления пищи подразделяются на столовые полного цикла, фабрики-столовые, доготовочные, раздаточные.

64. При отсутствии в воинской части (организации) офицерской столовой, столовой для военнослужащих по контракту питание офицеров, прапорщиков и сотрудников осуществляется в отдельно оборудованных помещениях, обеденных залах солдатских (матросских, курсантских) столовых.

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

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

67. В офицерских столовых (в том числе летного, инженерно-технического состава) на каждые 25 питающихся содержится 1 разнорабочий (официант). До 100 питающихся содержатся 2 разнорабочих (мойщика посуды), в последующем на каждые 100 питающихся добавляется 1 разнорабочий (мойщик посуды).

68. Приготовление пищи, ее выдача личному составу и питание в столовой воинской части (организации) организуется в соответствии с Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»¹, постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 г. № 31 «О введении в действие санитарных правил»², 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.

¹ Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2018, № 17, ст. 2430. Далее – «Федеральный закон № 52-ФЗ».

² Зарегистрировано Минюстом России 7 декабря 2001 года, регистрационный № 3077, с учетом изменений, внесенных постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 3 апреля 2003 г. № 28 (зарегистрировано Минюстом России 23 апреля 2003 года, регистрационный № 4447), от 3 мая 2007 г. № 25 (зарегистрировано Минюстом России 7 июня 2007 года, регистрационный № 9614), от 29 декабря 2010 г. № 187 (зарегистрировано Минюстом России 17 марта 2011 года, регистрационный № 20156), от 31 марта 2011 г. № 29 (зарегистрировано Минюстом России 6 мая 2011 года, регистрационный № 20690), от 10 июня 2016 г. № 76 (зарегистрировано Минюстом России 22 июня 2016 года, регистрационный № 42606). Далее – «постановление Главного государственного санитарного врача № 31».

69. Приготовление пищи должно производиться в соответствии с технологическими документами, содержащими требования к технологии производства (технологическими картами). Технологические документы утверждает командир (начальник) воинской части (организации).

70. К работе в столовой воинской части (организации) (на средствах хлебопечения) допускаются повара (пекари) в соответствии с требованиями к образованию, опыту практической работы и условиям допуска к работе, утвержденными профессиональным стандартом «Повар»¹, имеющие специальное образование (специальность), а также иные лица, постоянно работающие на объектах продовольственной службы, при условии:

прохождения обязательных предварительных, периодических и предсменных медицинских осмотров (обследований);

прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

наличия личной медицинской книжки, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, отметки о прохождении гигиенической подготовки и аттестации².

71. Организация профессиональной гигиенической подготовки и аттестации возлагается на продовольственную и медицинскую службы воинской части (организации). Гигиеническая аттестация по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах государственного санитарно-эпидемиологического надзора войск национальной гвардии, созданных в соответствии с пунктом 1 и подпунктом 84 пункта 9 Положения о Федеральной службе войск национальной гвардии Российской Федерации, утвержденного Указом Президента Российской Федерации от 30 сентября 2016 г. № 510³, и Номенклатурой медицинских организаций, утвержденной приказом Минздрава России от 6 августа 2013 г. № 529н⁴, лицами, уполномоченными осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, в форме собеседования или тестового контроля. Контроль за организацией профессиональной гигиенической подготовки и аттестации возлагается на медицинскую службу воинской части (организации).

72. Повара (пекари), а также иные лица, постоянно работающие на объектах продовольственной службы, обеспечиваются специальной одеждой и обувью.

¹ Приказ Минтруда России от 8 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрирован Минюстом России 29 сентября 2015 года, регистрационный № 39023).

² Постановление Главного государственного санитарного врача № 31.

³ Собрание законодательства Российской Федерации, 2016, № 41, ст. 5802; 2018, № 44, ст. 6713.

⁴ Зарегистрирован Минюстом России 13 сентября 2013 г., регистрационный № 29950. Далее – «центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора».

73. Запрещается допускать к работе в столовой поваров, лиц суточного наряда и другой обслуживающий персонал, не прошедших медицинское обследование (осмотр), имеющих гнойничковые заболевания кожи, больных венерическими заболеваниями, страдающих острыми желудочно-кишечными инфекционными заболеваниями (или даже при легком недомогании), перенесших острые кишечные заболевания, без заключения медицинской службы, а также не прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в соответствии с приказом Минздрава России от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»¹.

74. К работе в столовой не допускаются лица, имевшие контакт с больными брюшным тифом, паратифом, дизентерией, дифтерией, до проведения специальных противоэпидемических мероприятий и предъявления соответствующей справки из органа или учреждения, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор в соответствии с Федеральным законом № 52-ФЗ², а также лица, у которых выполнение должностных обязанностей связано с уходом за служебными животными.

75. Повара обязаны выполнять правила личной гигиены:

перед заступлением на смену снимать и убирать кольца, серьги, цепочки, часы, верхнюю одежду и обувь в шкаф, принимать душ, мыть руки с мылом и щеткой;

мыть руки перед каждой новой операцией по обработке продуктов и приготовлению пищи;

работать в чистой специальной одежде и обуви;

полностью закрывать волосы пилоткой, колпаком, иметь чистый носовой платок и коротко остриженные ногти на руках;

при выходе из столовой, при посещении туалета снимать специальную одежду, по возвращении в столовую тщательно мыть руки водой с мылом и щеткой, ополаскивать их осветленным раствором хлорной извести (дезинфицирующим раствором), после чего надевать специальную одежду.

76. 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 овощей и картофеля, сервировки обеденных столов, мытья кухонной и столовой посуды и других подсобных работ в столовой.

77. В столовую суточный наряд назначается с учетом имеющегося штатного обслуживающего персонала из расчета: до 100 питающихся —

¹ Зарегистрирован Минюстом России 20 июля 2000 года, регистрационный № 2321. Далее — «профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация».

² Далее — «органы или учреждения, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор».

6 человек, в последующем на каждые 100 питающихся добавляются 2 человека.

78. Лицам из состава суточного наряда по столовой запрещено обрабатывать мясо и рыбу, готовить и раздавать пищу, порционировать масло сливочное, разливать компот, молоко коровье и сок плодово-ягодный, чистить и нарезать вареные овощи и картофель, а также мыть пищеварочные котлы (за исключением котлов наплитных).

79. Командир (начальник) подразделения, от которого назначается суточный наряд для работы в столовой, является ответственным за его подготовку, своевременную отправку к месту работы и несение им службы.

80. Для руководства работой суточного наряда, назначенного для работы в столовой, обеспечения контроля за правильностью получения продуктов со склада, полнотой закладки их в котел, своевременностью и равномерностью раздачи пищи согласно установленным нормам продовольственного обеспечения, сохранностью кухонного инвентаря, столово-кухонной посуды, а также санитарным состоянием столовой и поддержанием порядка в ней назначается дежурный по столовой.

81. Дежурный по столовой, как правило, назначается из того подразделения воинской части (организации), от которого назначен суточный наряд по столовой. Список лиц, допущенных к несению службы дежурным по столовой на планируемый период (месяц, период обучения или календарный год), утверждается приказом командира (начальника) воинской части (организации). Дежурный по столовой выполняет свои обязанности под руководством начальника продовольственной службы и начальника столовой.

82. Назначать начальников столовых, начальников продовольственных складов, хранилищ, инструкторов-поваров и поварской состав в состав всех видов нарядов и дежурств запрещается.

83. Ежедневно перед началом смены личный состав суточного наряда по столовой под руководством дежурного по столовой прибывает в медицинское подразделение воинской части (организации), где проходит медицинский осмотр открытых поверхностей тела. Результаты осмотра записываются в журнал медицинского осмотра наряда по столовой, который хранится у начальника столовой, по каждому военнослужащему в отдельности.

84. 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, объясняет правила 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.

85. Для инструктажа суточного наряда по столовой оборудуется отдельная комната, в столовых с небольшим количеством питающихся для этих целей отводится место. Комната (место) оснащается соответствующими стендами, пособиями и документацией с отражением конкретных обязанностей лиц суточного наряда по столовой, графика выполнения работ, правил безопасности и личной гигиены, а также санитарно-эпидемиологических правил, установленных постановлением Главного государственного санитарного врача № 31¹, которые предъявляются к видам работ, осуществляемых суточным нарядом по столовой. Кроме того, устанавливаются обеденные столы для показа их сервировки на завтрак, обед и ужин.

86. Для организации работы суточный наряд по столовой распределяется по расчетам исходя из стоящих перед ним задач.

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

88. Распределение лиц из состава суточного наряда производится с учетом объема работы. В связи с необходимостью выполнения работ в ограниченное время разрешается привлекать дополнительное количество военнослужащих из других расчетов.

89. При отсутствии в столовой необходимого технологического оборудования (при его поломке, отключении электроэнергии, воды), ограниченном количестве времени для приготовления пищи решением командира (начальника) воинской части (организации) назначается отдельный наряд для очистки картофеля и овощей. Лица, входящие в такой наряд, проходят медицинский осмотр и инструктаж по требованиям безопасности и выполняют свои обязанности под руководством дежурного по столовой.

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

91. Территория, прилегающая к столовой, содержится в чистоте. Уборка территории столовой должна производиться ежедневно лицами суточного наряда по столовой.

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

93. Дежурный по столовой должен быть одет в повседневную одежду и в белую куртку, иметь на левой стороне груди (левом рукаве) нагрудный знак (нарукавную повязку из красной ткани) с надписью «Дежурный по столовой».

94. Лица из состава суточного наряда по столовой обязаны выполнять правила личной гигиены:

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

¹ Далее – «санитарно-эпидемиологические правила».

в столовой работать в чистой специальной одежде, соблюдая правила ее ношения;

после каждой технологической операции мыть руки горячей водой с мылом;

при выходе из столовой, при посещении туалета снимать специальную одежду, по возвращении в столовую тщательно мыть руки горячей водой с мылом и щеткой, после чего надевать специальную одежду.

95. В процессе работы дежурный по столовой следит за тем, чтобы лица из состава суточного наряда по столовой содержали в чистоте рабочие места, соблюдали санитарно-эпидемиологические правила, предъявляемые к видам работ, осуществляемых суточным нарядом по столовой.

96. У дежурного по столовой должна быть документация в соответствии с требованиями Устава внутренней службы Вооруженных Сил Российской Федерации, утвержденного Указом Президента Российской Федерации от 10 ноября 2007 г. № 1495¹, а также лист учета отпуска пищи в столовой (приложение № 5 к настоящему Порядку). Книга учета контроля за качеством приготовления пищи, журнал медицинского осмотра наряда по столовой, журнал учета инструктажа по требованиям безопасности рабочих по столовой, которые ведет дежурный по столовой в соответствии с Уставом внутренней службы Вооруженных Сил Российской Федерации², должны быть пронумерованы, прошнурованы, скреплены печатью и подписаны начальником продовольственной службы воинской части (организации). На первой странице книг (журналов) дежурного по столовой размещается образец их заполнения.

97. Лист учета отпуска пищи предназначен для учета отпуска в столовой горячей пищи и продовольствия, положенного военному служащему (сотруднику). Лист учета отпуска пищи ведется дежурным по столовой. Ежедневно (в выходные и праздничные дни – в день, предшествующий им) дежурный по столовой получает у начальника продовольственной службы (лица, ответственного за организацию продовольственного обеспечения) воинской части (организации) под личную подпись лист учета отпуска пищи и ведет его в столовой. Номер листу учета отпуска пищи присваивается дробный. В числителе указывается число месяца, на которое он выписывается, а в знаменателе – месяц. Сведения о количестве питающихся получают дежурным по столовой в штабе воинской части (организации) в установленное командиром (начальником) воинской части (организации) время и вписываются в лист учета отпуска пищи с подтверждением данных подписью уполномоченного должностного лица штаба воинской части (организации). Вносить изменения без согласования с уполномоченными должностными лицами штаба воинской части

¹ Собрание законодательства Российской Федерации, 2007, № 47, ст. 5749; 2018, № 5, ст. 738. Далее – «Устав внутренней службы Вооруженных Сил Российской Федерации».

² Далее – «книги (журналы) дежурного по столовой».

(организации) запрещается. Использованный лист учета отпуска пищи на следующий после дежурства день сдается дежурным по столовой начальнику продовольственной службы (лицу, ответственному за организацию продовольственного обеспечения) воинской части (организации) под личную подпись. О приеме листа от дежурного по столовой начальник продовольственной службы (лицо, ответственное за организацию продовольственного обеспечения) воинской части (организации) ставит личную подпись.

98. При заступлении в наряд новый дежурный по столовой делает запись в ведомости суточного наряда по столовой (приложение № 6 к настоящему Порядку) о приеме дежурства, наличии документов по описи, столово-кухонной посуды и инвентаря, исправности технологического оборудования, санитарном состоянии обеденного зала, производственных цехов и вспомогательных помещений столовой, качестве мытья посуды. О выявленных недостатках новый дежурный по столовой докладывает заместителю командира (начальника) воинской части (организации) по тылу (материально-техническому обеспечению) – начальнику тыла.

99. Ведомость изготавливается на листе формата А4, сложенном пополам. На лицевой стороне половины листа указываются сведения об инструктаже лиц суточного наряда по столовой и результатах его проверки. На внутренней развернутой стороне листа указывается состав суточного наряда и ставится заключение врача (медицинского работника) о допуске личного состава наряда для работы в столовой. На оборотной стороне половины листа указываются сведения о принимаемом (сдаваемом) имуществе и об ознакомлении должностных лиц с результатами приема (сдачи) дежурства по столовой.

100. Ведомость суточного наряда по столовой ежедневно (в предпраздничные и выходные дни – в день, предшествующий им) выписывается начальником продовольственной службы (лицом, ответственным за организацию продовольственного обеспечения) воинской части (организации) и выдается дежурному по столовой.

101. Во время, отведенное расписанием дня, дежурный по столовой прибывает на инструктаж к заместителю командира (начальника) воинской части (организации) по тылу (материально-техническому обеспечению) – начальнику тыла (в его отсутствие – к начальнику продовольственной службы (лицу ответственному за организацию продовольственного обеспечения)).

102. О результатах проверки несения службы суточным нарядом по столовой и поддержания им порядка в помещениях столовой должностными лицами воинской части (организации) (командиром подразделения) в ведомости суточного наряда по столовой производятся записи.

103. При заступлении в наряд дежурный по столовой принимает по описи на ответственное хранение имущество, находящееся в столовой.

104. Оценки по итогам несения службы выставляются:

дежурным по столовой – каждому лицу суточного наряда по столовой;

начальником столовой – каждому расчету;

заместителем командира (начальника) воинской части (организации) по тылу (материально-техническому обеспечению) – начальником тыла – дежурному по столовой и всему наряду.

105. После смены суточного наряда по столовой, доклада заместителю командира (начальника) воинской части (организации) по тылу (материально-техническому обеспечению) – начальнику тыла (в его отсутствие – начальнику продовольственной службы (лицу, ответственному за организацию продовольственного обеспечения), дежурному по воинской части (организации) ведомость суточного наряда по столовой с записью о подведении итогов несения службы командиром подразделения, от которого выделялся личный состав, сдается начальнику продовольственной службы (лицу, ответственному за организацию продовольственного обеспечения) воинской части (организации) не позднее следующего дня.

106. Командиры (начальники) воинских частей (организаций) являются ответственными за организацию и состояние питания военнослужащих (сотрудников) в стационарных условиях.

107. Командир (начальник) воинской части (организации) обеспечивает на объектах продовольственной службы:

ежедневный контроль за качеством и полнотой выдачи пищи;

выполнение требований Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии»¹, постановления Главного государственного санитарного врача № 31, а также постановлений, предписаний, заключений должностных лиц, осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор в соответствии с Федеральным законом № 52-ФЗ и государственный ветеринарный надзор в соответствии с Законом № 4979-1;

производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнением работ и оказанием услуг, а также условиями труда в соответствии с разработанными программами;

проведение медицинской службой воинской части (организации) занятий с младшими специалистами продовольственной службы, а также контроля за выполнением санитарно-эпидемиологических правил и соблюдением правил личной гигиены;

¹ Ведомости Съезда народных депутатов и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 24, ст. 857; Собрание законодательства Российской Федерации, 2016, № 27, ст. 4160. Далее – «Закон № 4979-1».

проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий.

108. Заместитель командира (начальника) воинской части (организации) по тылу (материально-техническому обеспечению) – начальник тыла обязан:

организовывать своевременное и качественное питание личного состава, обеспечивать доведение положенных норм продовольственного обеспечения каждому военнослужащему (сотруднику);

инструктировать перед заступлением в наряд дежурных по столовой, проводить с ними не реже 1 раза в месяц занятия по порядку исполнения специальных обязанностей, предусмотренных Уставом внутренней службы Вооруженных Сил Российской Федерации;

контролировать не реже 1 раза в неделю качество приготовленной пищи в столовой, руководить составлением раскладки продуктов для организации питания личного состава и представлять ее на утверждение командиру (начальнику) воинской части (организации);

организовывать выполнение санитарно-эпидемиологических правил на объектах продовольственной службы.

109. Начальник продовольственной службы (лицо, ответственное за организацию продовольственного обеспечения) воинской части (организации) отвечает за организацию качественного и своевременного питания личного состава, санитарное состояние объектов продовольственной службы и обязан:

обеспечивать доведение установленных норм продовольственного обеспечения каждому военнослужащему (сотруднику);

проводить не реже 1 раза в месяц с поварами контрольно-показательную варку пищи;

составлять совместно с начальником медицинской службы, начальником столовой и инструктором-поваром раскладку продуктов;

руководить работой столовой и проводить в отсутствие заместителя командира (начальника) воинской части (организации) по тылу (материально-техническому обеспечению) – начальника тыла инструктаж дежурного по столовой;

обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических правил при хранении и обработке продуктов, приготовлении и приеме пищи, содержании помещений столовой и столово-кухонной посуды, технологического, холодильного, немеханического оборудования и выполнение требований безопасности при их эксплуатации;

организовывать проведение занятий по специальной подготовке с младшими специалистами продовольственной службы.

110. Начальник столовой воинской части (организации) подчиняется начальнику продовольственной службы, а по вопросам боевой подготовки, соблюдения распорядка дня – командиру подразделения обеспечения (обслуживания) воинской части (организации) и отвечает за:

своевременное и качественное приготовление пищи, сохранность и доведение в полном объеме военнотружущим (сотружникам) трудутов, трудутов по нормам трудутовтвенного трудутовения;

правильную трудутовацию, трудутовность и трудутовение трудутовического и трудутовильного трудутования;

трудутовку трудутовов, их трудутову, трудутову лиц из трудутова трудутовного трудутова по трудутовой, трудутов трудутовиков трудутовой и трудутовение ими трудутов личной трудутовены, трудутовение трудутова их трудутов;

трудутовение трудутовно-эпидемиологических трудутов при трудутовке трудутовов, трудутовлении, трудутовке и трудутовении трудутов, трудутов трудутов;

трудутовение трудутовой и трудутовей к ней трудутовии в трудутове;

трудутовение трудутовий трудутовтвенного трудутова (в трудутова трудутов трудутовции).

111. Трудутов трудутовой трудутовой трудутов (трудутовии) трудутов:

трудутовить трудутов трудутовой;

трудутовывать трудутов трудутовов и трудутов трудутовиков трудутовой;

трудутовлять трудутовно с трудутовным по трудутовой трудутовии трудутов трудутов из трудутова трудутовного трудутова по трудутовой;

трудутовить трудутовтаж трудутовов и лиц из трудутова трудутовного трудутова по трудутовой по трудутовению трудутовий трудутовности при трудутовении трудутов;

немелленно трудутовлять в трудутовке трудутовенности обо трудутов трудутовках в трудутов трудутовного трудутова по трудутовой, трудутовностями трудутоваций, трудутовтвенным трудутовным трудутовии трудутовой и трудутовениях, не трудутовляющих трудутовить в трудутов трудутов трудутовение трудутовно-эпидемиологических трудутов;

трудутовать трудутов личной трудутовической трудутовии у трудутов трудутова, трудутовировать трудутовременное трудутовение трудутов трудутовий трудутовельных трудутовических трудутовов при трудутовлении на трудутову и трудутовических трудутовических трудутовов, трудутовических трудутовлений, трудутоваторных трудутовлений, трудутов трудутов трудутов трудутов;

трудутовлять трудутовов и лиц из трудутова трудутовного трудутова по трудутовой трудутовальной трудутовой и трудутову;

трудутовать трудутов в трудутовлении трудутовов трудутовов и трудутовении трудутовно-трудутовельных трудутов трудутов;

трудутовывать трудутовую трудутовацию трудутовического и трудутовильного трудутования, трудутовить трудутов трудутового трудутовика по трудутову трудутовического и трудутовильного трудутования, лично трудутовать трудутов трудутовам трудутовации, трудутовического трудутовления трудутования и трудутовать трудутования трудутовности при трудутовении этих трудутов;

трудутов трудутов трудутования, трудутов-кухонной трудутов (в трудутов трудутов трудутовии трудутов трудутов), трудутов и трудутов трудутовства, трудутовать за их трудутовением и трудутовностью;

контролировать количество и качество получаемых инструктором-поваром (инструктором-коком), старшим поваром (старшим коком) продуктов с продовольственного склада в столовую;

обеспечивать полноту закладки продуктов в котел в соответствии с раскладкой продуктов, правильность их кулинарной обработки и выход готовых блюд;

организовывать сбор, своевременный вывоз пищевых отходов и бытового мусора из столовой в установленные командиром (начальником) воинской части (организации) места их накопления;

следить за своевременной и полной сервировкой обеденных столов и обеспечивать правильность выдачи готовой пищи;

лично руководить выполнением работ по наведению порядка в столовой в парково-хозяйственные дни.

112. Повар столовой воинской части (организации) обязан:

при заступлении на дежурство принять от предыдущей смены поваров по описи имущество и оборудование, проверить их работоспособность с последующим устным докладом старшему смены;

подготовить свое рабочее место, необходимый инвентарь и посуду для приготовления пищи и содержать их во время работы в исправности и чистоте;

уметь приготовить вкусную и разнообразную пищу;

знать нормы продовольственного обеспечения, по которым готовится пища, нормы отходов при обработке продуктов и выхода готовых блюд, мясных и рыбных порций;

знать назначение, правила эксплуатации технологического и холодильного оборудования, производственного инвентаря и весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, и требования безопасности при приготовлении пищи, содержать оборудование в чистоте и исправном состоянии;

лично производить обработку продуктов и их закладку в котел по массе и в определенной последовательности (с учетом продолжительности их варки);

выполнять санитарно-эпидемиологические правила, знать и умело применять на практике технологию приготовления пищи;

руководить лицами суточного наряда, занятыми первичной обработкой картофеля и овощей и уборкой столовой, следить за качественным выполнением этих работ;

содержать специальную одежду в чистоте;

производить выдачу готовой пищи в соответствии с фактическим выходом, равномерно распределяя ее по густоте;

соблюдать сроки хранения готовой пищи;

не допускать в производственные помещения посторонних лиц.

113. В целях профилактики пищевых отравлений и заболеваний острыми кишечными инфекциями лица, постоянно работающие на

объектах продовольственной службы воинской части (организации), обязаны:

выполнять санитарно-эпидемиологические правила, предъявляемые к подвозу, приему, хранению и выдаче пищевых продуктов в столовую, кулинарной обработке продуктов, приготовлению, хранению и выдаче готовой пищи личному составу, содержанию и эксплуатации объектов продовольственной службы воинской части (организации);

соблюдать правила личной гигиены.

114. Начальник медицинской службы воинской части (организации) обеспечивает объекты продовольственной службы дезинфицирующими растворами, начальник продовольственной службы (лицо, ответственное за организацию продовольственного обеспечения) воинской части (организации) организует их получение и обеспечивает выполнение на объектах продовольственной службы санитарно-эпидемиологических правил, предъявляемых к питанию военнослужащих (сотрудников). Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил организует начальник медицинской службы воинской части (организации).

115. В случае возникновения группового пищевого отравления среди военнослужащих (сотрудников), заболеваний острыми кишечными инфекциями и энтеральными вирусными гепатитами начальник медицинской службы совместно с начальником продовольственной службы (лицом, ответственным за организацию продовольственного обеспечения) воинской части (организации) организует проведение профилактических (противоэпидемических) мероприятий.

116. Столовая воинской части (организации) 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 (сотрудниками) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами.

117. В крупных воинских частях (организациях) (столовых) проектируются фабрики-столовые и доготовочные столовые.

118. Фабрика-столовая предназначена для:

приготовления пищи и организации питания военнослужащих (сотрудников);

централизованного приготовления мясных и рыбных блюд (полуфабрикатов), овощных полуфабрикатов, кондитерских изделий. Централизованное приготовление полуфабрикатов и блюд, кондитерских изделий на фабрике-столовой осуществляется по технологическим инструкциям, нормативной и технической документации при наличии согласования с органами и учреждениями, осуществляющими федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

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

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

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

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

122. В зданиях общежитий, административных и учебных корпусах при наличии согласования с центрами государственного санитарно-эпидемиологического надзора допускается размещать 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.

123. Основной цех включает в себя следующие технологические участки, разделенные перегородками, для:

первичной обработки мяса и рыбы и производства из них полуфабрикатов;

обработки вареного (жареного) мяса;

обработки яиц куриных;

нарезки сырых овощей;

приготовления холодных закусок;

приготовления изделий из теста;

хранения хлеба;

хранения масла и сыра;

розлива третьих блюд и остывания сладких блюд.

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

125. Для воинских частей (организаций) с численностью питающихся до 3000 человек проектируются столовые, предусматривающие полный технологический цикл приготовления пищи.

¹ Постановление Главного государственного санитарного врача № 31.

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

127. Пища в столовых воинских частей (организаций) готовится по раскладке продуктов (приложение № 7 к настоящему Порядку), которую по нормам №№ 1, 2 и 3 составляет начальник продовольственной службы совместно с начальником медицинской службы, начальником столовой и инструктором-поваром воинской части (организации).

128. Раскладкой продуктов устанавливается количество продуктов, отпускаемых для приготовления горячей пищи, из расчета на одного человека в сутки. Она служит основанием для оформления первичных учетных документов на выдачу продовольствия со склада воинской части (организации) в столовую, а также для контроля за выходом готовых блюд, мясных и рыбных порций.

129. Технологические операции по приготовлению блюд по разным нормам продовольственного обеспечения допускается совмещать без изменения норм закладки продуктов и выхода готовых блюд, предусмотренных раскладкой продуктов.

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

131. По норме № 2 и норме № 5 «лечебный паек», утвержденной постановлением Правительства Российской Федерации № 946¹, горячая пища готовится и выдается не менее 4 раз в сутки. В дни, не связанные с исполнением обязанностей военной службы (службы) (выходные и праздничные дни), количество приемов пищи по норме № 2 уменьшается до 3 раз в сутки.

132. Часы и очередность приема пищи военнослужащими (сотрудниками) определяются командиром (начальником) воинской части (организации). Промежутки между приемами пищи не должны превышать 7 часов. С учетом этого при установлении распорядка дня воинской части (организации) завтрак планируется до начала занятий, обед – после окончания основных занятий, ужин – за 2 – 3 часа до отбоя. После обеда в течение не менее 30 минут не разрешается проводить занятия или работы.

133. Раскладка продуктов составляется в четверг текущей недели на следующую неделю отдельно по каждой норме продовольственного обеспечения в 3 экземплярах. При этом один экземпляр передается в финансово-экономическое подразделение и является основанием для

¹ Далее – «норма № 5».

выписки и оформления финансово-экономическим подразделением первичных учетных документов на выдачу продуктов питания с продовольственного склада в столовую (на камбуз), а 2 экземпляра передаются в столовую. Один из них вывешивается в обеденном зале (вестибюле) столовой для ознакомления питающихся, а другой находится в горячем цехе у инструктора-повара (старшего повара, инструктора-кока) для руководства при приготовлении пищи.

134. При составлении раскладки продуктов учитываются особенности учебного процесса в воинской части (организации), 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 (сотрудников).

135. Раскладка продуктов подписывается заместителем командира (начальника) воинской части (организации) по тылу (материально-техническому обеспечению) – начальником тыла, начальниками продовольственной службы (лицом, ответственным за организацию продовольственного обеспечения) и медицинской службы и утверждается командиром (начальником) воинской части (организации).

136. В раскладке продуктов на неделю одни и те же блюда не должны повторяться более 3 – 4 раз. Планировать блюда из одинаковых продуктов на один и тот же прием пищи запрещается. Крупяные гарниры необходимо чередовать с овощными. Наименование блюд в раскладке продуктов должно указываться полностью и без каких-либо сокращений.

137. Суточные нормы продовольственного обеспечения с учетом замен должны ежедневно и полностью доводиться питающимся.

138. Изменения в утвержденную раскладку продуктов вносятся начальником продовольственной службы (лицом, ответственным за организацию продовольственного обеспечения) воинской части (организации) с разрешения командира (начальника) воинской части (организации) и заверяются его подписью, о чем на обратной стороне раскладки продуктов делается соответствующая запись.

139. В целях разнообразия питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических 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 применяются нормы замены одних продуктов другими, устанавливаемые директором в соответствии с подпунктом «а» пункта 2 постановления Правительства Российской Федерации № 946¹. Продукты, положенные по нормам

¹ Далее – «нормы замены одних продуктов другими».

продовольственного обеспечения, включаются в раскладку продуктов полностью, а в случае их отсутствия — с учетом норм замен одних продуктов другими.

140. В столовых воинских частей (организаций) работа поваров организуется посменно. График работы поваров, подписанный инструктором-поваром, утверждается начальником столовой воинской части (организации). На инструктора-повара возлагается руководство работой поваров всех смен.

141. Инструктор-повар до начала работы обязан провести инструктаж поваров новой смены по соблюдению ими санитарно-эпидемиологических правил и требований безопасности, подробно ознакомить их с раскладкой продуктов, напомнить особенности приготовления блюд, проверить знание норм продовольственного обеспечения, по которым готовится пища, норм отходов при обработке продуктов и выхода готовых блюд. Инструктор-повар дает дополнительное задание обработать часть продуктов, подготовка которых требует длительного времени, для следующей смены (вымачивание соленой рыбы, размораживание мороженого мяса и тому подобное).

142. При заступлении на дежурство старший смены поваров (повар) принимает от предыдущей смены по описи кухонную посуду и инвентарь, имущество и оборудование производственных помещений. В случае обнаружения недостачи он немедленно докладывает дежурному по столовой и начальнику столовой воинской части (организации). Кухонная посуда и инвентарь перед сдачей должны быть очищены, вымыты, ошпарены кипятком и уложены на стеллажи или стойку. О неработающем механическом, холодильном или тепловом оборудовании докладывается по команде начальнику столовой воинской части (организации).

Старший повар смены в присутствии дежурного по столовой и инструктора-повара принимает в соответствии с первичными учетными документами продукты в кладовой и оставленный расход готовой пищи.

143. В соответствии с раскладкой продуктов старший повар смены определяет последовательность обработки продуктов и распределяет работу между поварами с учетом их квалификации. При наличии в смене нескольких поваров одному из них поручается контроль за очисткой картофеля и овощей, а также приготовление первых блюд, другому — приготовление холодной закуски и вторых блюд. Старший повар смены выполняет наиболее ответственные работы: обвалку мяса, порционирование мяса и рыбы, приготовление соуса.

Старший повар смены должен подсчитать и сообщить начальнику столовой и дежурному по столовой, на какое время и сколько человек потребуется из суточного наряда по столовой для очистки и доочистки картофеля и овощей.

144. Подготовка поваров из числа военнослужащих организуется непосредственно в воинских частях (организациях) в форме индивидуальных занятий в столовой. Для проведения занятий с поварами в

столовой оборудуется класс, который оснащается тематическими стендами, плакатами, учебной литературой, руководствами и инструкциями.

Занятия с поварами проводят начальники продовольственной и медицинской служб воинской части (организации), начальник столовой, инструктор-повар и другие лица в соответствии с планом боевой подготовки и расписанием занятий в классе подготовки поваров, на рабочих местах в столовой, на развернутом продовольственном пункте в полевых условиях.

145. Продукты с продовольственного склада в столовую воинской части (организации) для приготовления пищи отпускаются под расписку инструктору (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, оформленному финансово-экономическим подразделением в 2 экземплярах на основании раскладки продуктов и данных книги учета движения питающихся.

Первый экземпляр первичного учетного документа на выдачу продуктов со склада в столовую с подписями должностных лиц остается на продовольственном складе для проведения по складскому учету, после чего под подпись сдается в финансово-экономическое подразделение. Второй экземпляр первичного учетного документа остается у инструктора (мастера) по технологии приготовления пищи (инструктора-повара, инструктора-кока, старшего повара, старшего кока) для контроля и на следующий день сдается в финансово-экономическое подразделение для сверки с первым экземпляром.

146. При оформлении первичных учетных документов на выдачу продуктов со склада в столовую округление консервов мясных, мясорастительных, рыбных, молочных, овощных и других массой нетто до 0,7 кг производится до целой банки в меньшую сторону с последующим применением к остатку норм замены одних продуктов другими и доведением нормы продовольственного обеспечения.

147. Качество продуктов, получаемых со склада, проверяют дежурный по столовой и инструктор-повар (старший повар). При необходимости вызывается врач или фельдшер. В случае если врач (фельдшер) запретил использовать для приготовления пищи сомнительные по качеству продукты, взамен их со склада выдаются качественные. Для решения вопроса о дальнейшем использовании сомнительных продуктов производится комиссионный отбор проб, которые направляются на анализ в аккредитованную лабораторию, по заключению которой принимается решение о дальнейшем их использовании или уничтожении.

148. Приказом командира (начальника) воинской части (организации) устанавливается время (учетный час) сверки количества личного состава, состоящего на продовольственном обеспечении (в том числе при организации питания за плату), штаба и финансово-

экономического подразделения. При этом учитывается время, необходимое для выписки первичных учетных документов и выдачи продуктов со склада в столовую.

149. Сведения о количестве питающихся по приемам пищи, указанные в приказе командира (начальника) воинской части (организации), ежедневно после сверки личного состава, состоящего на продовольственном обеспечении, заверяются в книге учета движения питающихся подписью начальника штаба воинской части (организации) или его заместителя (помощника).

150. При изменении в течение суток количества личного состава, состоящего на продовольственном обеспечении, должностными лицами штаба воинской части (организации) своевременно доводится количество питающихся финансово-экономическому подразделению (для оформления первичных учетных документов на дообеспечение продуктами питания) и продовольственной службе.

151. В целях контроля за прибытием личного состава на прием пищи в столовую дежурный по столовой в штабе воинской части (организации) получает сведения о количестве личного состава, состоящего на продовольственном обеспечении. В сведениях указывается информация о наименовании подразделений, нормах продовольственного обеспечения, приемах пищи и категориях питающихся.

152. Отпуск продуктов со склада в столовую производится на каждый прием пищи в чистую, специально предназначенную для этих целей тару, имеющую соответствующую маркировку. В воинской части (организации) для получения продуктов используются 2 комплекта специальной тары, из которых один хранится на складе, а другой – в столовой.

Комплект состоит из ящиков, изготовленных из алюминия или нержавеющей стали, носилок для мяса и рыбы. Картофель и овощи доставляются в ящиках-носилках (контейнерах). Тара маркируется в соответствии с ее назначением и с указанием массы. Отпускать в столовую продукты в наплитных котлах и посуде, предназначенной для приготовления и выдачи пищи, запрещено.

153. Для сокращения времени отпуска и получения продуктов со склада в столовую по решению командира (начальника) воинской части (организации) производится их подготовка. Для этого начальник продовольственного склада, получив в 2 экземплярах в финансово-экономическом подразделении под подпись первичный учетный документ на выдачу продуктов в столовую, заранее подготавливает их, взвешивает и закладывает в специальную тару. Подготовленные продукты хранятся в расходной кладовой до прихода получателей. При получении продуктов со склада в обязательном порядке проверяется их масса, количество и сроки годности (хранения).

154. Инструктор-повар (старший повар) и дежурный по столовой при очередном получении продуктов организуют возвращение на склад комплекта порожней чистой тары.

Дежурный по столовой следит за тем, чтобы продукты со склада в столовую доставлялись в целости и сохранности.

155. Продукты, требующие длительной кулинарной обработки (соленая, мороженая рыба, мороженое мясо, картофель и овощи), выдаются с учетом времени, необходимого для их первичной обработки. Мясо отпускается в столовую в равном количестве передних и задних частей туш, а картофель и овощи – в перебранном виде (без гнили и земли).

156. В выходные, праздничные дни, а также дни получения продовольствия от отделов хранения ЦМТО Росгвардии и при наличии условий хранения продовольствия в столовой по решению командира (начальника) воинской части (организации) изменяется порядок отпуска продуктов в столовую.

157. Мясо, рыба и овощи, полученные со склада, доставляются непосредственно в соответствующие производственные цехи столовой и передаются поварам, ответственным за кулинарную обработку этих продуктов.

Масло сливочное, сыр, молоко и яйца помещают в холодильные шкафы, остальные продукты (кроме мяса, рыбы и овощей) до их кулинарной обработки хранятся в кладовой, ключ от которой находится у инструктора-повара (старшего повара). Выдача продуктов из кладовой поварам для приготовления пищи производится по массе, яиц и поливитаминных препаратов – поштучно.

158. Закладка продуктов в котел производится поварами в присутствии дежурного по столовой. В ночное время закладка продуктов в котел производится в присутствии дежурного по воинской части (организации), а в случае его отсутствия – помощника дежурного по воинской части (организации).

159. До начала раздачи готовой пищи ее качество проверяется должностными лицами воинской части (организации).

160. Врач (фельдшер) совместно с дежурным по воинской части (организации) 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 (приложение № 8 к настоящему Порядку). После проверки врачом (фельдшером) пища опробуется командиром (начальником) воинской части (организации) или по его указанию одним из его заместителей (лицом, назначенным для проверки), по результатам чего в Книге учета контроля за качеством приготовления пищи делается запись об оценке вкусовых качеств пищи («Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно» или «Неудовлетворительно») и полновесности порций («Порции полновесные»

или «Порции неполновесные»). Каждое блюдо (холодная закуска, первое, второе, третье блюдо) оценивается в отдельности. При обнаружении неполновесных порций указываются недостающие в них продукты.

В Книгу учета контроля за качеством приготовления пищи наименования блюд вписываются инструктором-поваром (старшим поваром) воинской части (организации), представителем (уполномоченным должностным лицом) предприятия общественного питания на основании раскладки продуктов. При этом наименования всех приготовленных блюд, а также продовольствия в индивидуальной (мелкоштучной) упаковке, хлеб, поливитаминный препарат указываются полностью. Заполнение сведений о количестве продуктов, заложенных в котел, осуществляется инструктором-поваром (старшим поваром) воинской части (организации), представителем (уполномоченным должностным лицом) предприятия общественного питания в присутствии дежурного по столовой после определения процента отходов и закладки продуктов в котел. Масса мяса указывается дробью: в числителе – масса мяса, в знаменателе – масса костей. Фактическая масса блюда записывается: первого – без мяса и рыбы, второго – с указанием полной массы порции с гарниром, мясом (рыбой) и соусом через дробь.

161. 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 каждому блюду и холодным закускам. При обнаружении несоответствия объема, массы порций и блюд, выданных военнослужащим (сотрудникам), расчетным данным, указанным в раскладке продуктов, выявляются причины несоответствия и принимаются меры по доведению положенных норм продовольственного обеспечения военнослужащим (сотрудникам).

162. В установленное приказом командира (начальника) воинской части (организации) время дежурный по воинской части (организации) дает разрешение на выдачу пищи.

163. Питание военнослужащих (сотрудников) в столовых организуется:

методом сервировки столов;

с использованием линий самообслуживания, на которых блюда (закуски, первые и вторые блюда, холодные и горячие напитки) выставляются рядом в один или несколько прилавков, а еда разбирается по тарелкам самими питающимися, и привлечением поваров для выдачи первых, вторых блюд и гарниров;

с использованием линий самообслуживания с выдачей готовой пищи поварами.

164. Подготовка обеденного зала к приему пищи производится лицами из состава суточного наряда по столовой под руководством начальника столовой и дежурного по столовой. Перед каждым приемом пищи необходимо произвести тщательную уборку и проветривание обеденного зала. Температура готовой пищи при ее раздаче должна быть: для первых блюд, соуса и чая (кофе) – не ниже +75 °С; для вторых блюд и гарниров – не ниже +65 °С; компота, сока плодового и ягодного, молока коровьего – не выше +14 °С. Готовые первые и вторые блюда находятся на мармите или теплой плите не более 2 – 3 часов с момента приготовления¹.

165. При отсутствии штатных хлеборезов для нарезки и выдачи хлеба, порционирования сахара, масла сливочного и их выдачи личному составу назначаются хлеборезы из расчета питающихся в столовой: до 500 человек – 1, от 501 до 1 000 человек – 2, свыше 1 000 человек – 3.

166. Хлеборез назначается из личного состава воинской части (организации) на срок, определенный командиром (начальником) воинской части (организации), но не менее чем на 3 месяца. Назначение военнослужащих на должность хлебореза оформляется приказом командира (начальника) воинской части (организации) после прохождения медицинского обследования и разрешения начальника медицинской службы на допуск к работе. Выписка из приказа командира (начальника) воинской части (организации) о назначении хлебореза вывешивается в помещении для нарезки хлеба.

167. Хлеборез подчиняется начальнику столовой воинской части (организации) и обязан:

знать количество хлеба, сахара и масла сливочного, выдаваемых в соответствии с нормами продовольственного обеспечения;

содержать помещение для нарезки хлеба в чистоте, соблюдать правила личной гигиены при получении, хранении, порционировании, выдаче хлеба, сахара и масла сливочного;

знать устройство, правила эксплуатации механической хлеборезки, маслоделителя и ухода за ними, уметь пользоваться настольными и товарными весами;

принимать по массе хлеб от начальника склада, сахар и масло сливочное – от инструктора-повара (старшего повара) и обеспечивать их сохранность;

своевременно нарезать хлеб для каждого приема пищи, производить порционирование сахара и масла сливочного;

отпускать хлеб, сахар и масло сливочное подразделениям, руководствуясь полученными данными от начальника столовой.

168. Хлеб нарезается ломтиками массой 25 – 50 г и выдается по потребности в пределах норм продовольственного обеспечения. При организации питания с использованием линий самообслуживания и выдачей готовой пищи поварами часть хлеба в нарезанном виде

¹ Постановление Главного государственного санитарного врача № 31.

выставляется на подносах на специальном столе для тех, кому его количество покажется недостаточным. Нарезка хлеба производится перед каждым приемом пищи.

169. 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).

170. Дежурные по подразделениям воинской части (организации) совместно с дневальными свободной смены за 15 – 20 минут до начала приема пищи строятся в определенном дежурным по воинской части (организации) месте и под руководством дежурного по подразделению, которого назначает дежурный по воинской части (организации), убывают в столовую для приема у дежурного по столовой сервированных столов¹ и встречи подразделений.

171. После проверки соответствия количества готовых порций количеству военнослужащих, состоящих на продовольственном обеспечении, 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 и следят за порядком в столовой.

172. Военнослужащие, проходящие военную службу по призыву и по контракту на должностях солдат (матросов), сержантов и старшин, перед каждым приемом пищи моют руки в подразделениях и прибывают в столовую в чистой одежде и обуви в составе подразделения под руководством старшины роты, или одного из заместителей командира взвода, или должностного лица подразделения, контролирующего прием пищи подчиненными военнослужащими², который, как и дежурный по подразделению, в дальнейшем находится в столовой и следит за порядком приема пищи. Подразделения прибывают на прием пищи по графику, утвержденному командиром (начальником) воинской части (организации). За своевременное и полное прибытие в столовую военнослужащих, зачисленных на продовольственное обеспечение, отвечает командир подразделения.

173. Следование в столовую одиночным порядком не допускается. Личный состав должен входить в столовую и рассаживаться за столы организованно и без шума. Во время раздачи и приема пищи в столовой присутствует дежурный по воинской части (организации). В столовой во время приема пищи должен соблюдаться порядок.

174. В столовой дежурный по столовой ведет лист учета отпуска пищи и по прибытии подразделения делает отметку о фактическом количестве прибывшего на прием пищи личного состава.

¹ В столовых воинских частей (организаций), в которых питание военнослужащих организовано методом сервировки столов.

² Далее – «ответственный по подразделению».

175. По прибытии подразделений в столовую дежурные по подразделениям докладывают ответственному по подразделению о готовности к приему пищи. Ответственный по подразделению с разрешения дежурного по воинской части (организации) дает команду подразделению войти в столовую.

176. По команде ответственного по подразделению военнослужащие садятся за столы, раздатчики пищи приступают к ее равномерной раздаче, а военнослужащие – к приему пищи.

177. В вестибюле столовой вывешивается план закрепления обеденных столов за подразделениями воинской части (организации).

178. На каждый стол назначается старший стола. Старший стола осуществляет контроль за равномерным доведением готовой пищи и других продуктов каждому питающемуся за столом, порядком и дисциплиной военнослужащих во время приема пищи, соблюдением культуры приема пищи, а также за сдачей столовой посуды после приема пищи. По окончании приема пищи столовая посуда складывается на краю стола по ее видам. Уборка посуды с обеденных столов и доставка ее в моечное отделение производится питающимися или лицами суточного наряда на тележках.

179. В столовых воинских частей (организаций), в которых питание организовано с использованием линий самообслуживания, военнослужащие по команде ответственного по подразделению входят в столовую в колонну по одному, получают с линии раздачи столовые приборы, подносы, холодную закуску, первое, второе и третье блюда, а также другие положенные продукты по норме продовольственного обеспечения, после чего усаживаются за обеденный стол и самостоятельно приступают к приему пищи, не дожидаясь остальных военнослужащих своего подразделения, тем самым не допуская остывания блюд. Грязную посуду после приема пищи на подносах доставляют на специальные столы-накопители или транспортерную ленту. Наряд по столовой очищает посуду от остатков пищи и переносит ее в помещение для мытья столовой посуды.

180. До начала приема пищи дежурные по подразделениям прибывают в столовую и контролируют выдачу хлеба, масла сливочного, сахара, яиц, молока, сока, готовых блюд, мясных и рыбных порций, следят за порядком при получении готовой пищи и ее приеме.

181. Прием пищи в головных уборах, пальто (зимних полевых костюмах) и специальной (рабочей) одежде запрещается.

182. Лица из состава суточного наряда по столовой принимают пищу в установленное приказом командира (начальника) воинской части (организации) время.

183. На линии раздачи перед поваром, выдающим готовую пищу, ставится контрольная тарелка с блюдом (контрольная порция).

184. Посещение столовой воинской части (организации) военнослужащими, обязанности которых не связаны с приготовлением пищи, несением службы в суточном наряде по столовой и ее проверкой, осуществляется с разрешения командира (начальника) воинской части (организации) или лица, его замещающего.

185. Для военнослужащих (сотрудников), 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 (через дежурного по воинской части (организации) с указанием времени явки военнослужащих (сотрудников) в столовую.

186. Не оставляются для хранения на следующий день:

салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и другие скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности которых пролонгированы органами и учреждениями, осуществляющими федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор);

супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;

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

соусы, омлеты;

пюре картофельное, макароны отварные;

напитки собственного производства.

187. В исключительных случаях пища для отсутствующих военнослужащих (сотрудников) с разрешения дежурного врача (фельдшера) и с обязательной отметкой о времени 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 в пределах от 2 до 6 °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 и повторно дегустируется. Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать 1 часа. Дальнейшее хранение пищи после повторной тепловой обработки не разрешается.

188. 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 (организации) пища для отсутствующих военнослужащих (сотрудников) готовится отдельно ко времени их прибытия в столовую.

189. В производственных помещениях столовой должны быть в наличии умывальники, мыло, дозаторы для жидкого мыла и дезинфицирующего раствора, щетки для мытья рук. В столовой должна быть в наличии чистая, исправная специальная одежда для поваров,

разнорабочих и лиц из состава суточного наряда в количестве, предусмотренном нормами продовольственного обеспечения.

190. Должностные лица, осуществляющие контроль за работой столовой, обеспечиваются специальной одеждой, имеющейся в воинской части (организации). Специальная одежда хранится в специально оборудованных шкафах (местах).

191. В каждой столовой для учета контроля за качеством приготовления пищи, полновесностью порций и санитарным состоянием столовой ведется Книга учета контроля за качеством приготовления пищи по каждой норме продовольственного обеспечения отдельно.

192. В целях улучшения качества приготовляемой пищи, повышения квалификации поварского состава в воинской части (организации) не реже 1 раза в месяц проводится контрольно-показательная варка пищи.

193. Контрольно-показательная варка пищи проводится начальником продовольственной службы (лицом, ответственным за организацию продовольственного обеспечения) воинской части (организации), а также должностными лицами, контролирующими питание личного состава.

194. Перед началом проведения контрольно-показательной варки пищи в подготовительный период ответственное за ее проведение лицо составляет график контрольно-показательной варки пищи (приложение № 9 к настоящему Порядку) с указанием проводимых технологических операций и ответственных за приготовление конкретных блюд поваров.

195. В графике контрольно-показательной варки пищи указываются:
порядок получения продуктов со склада в столовую;

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

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

ответственные за выполнение отдельных работ лица;

время начала и окончания каждого процесса кулинарной обработки продуктов.

196. По результатам контрольно-показательной варки пищи составляется акт (приложение № 10 к настоящему Порядку).

197. Военнослужащие, военная служба которых связана с воздействием на организм ионизирующих излучений, обеспечиваются питанием по нормам №№ 1, 3 с учетом дополнительных продуктов согласно Перечню должностей и видов работ военнослужащих, имеющих право на питание по норме № 1 (общевойсковой паек) и норме № 3 (морской паек) 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» пункта 3 примечаний к норме № 1 (общевойсковой паек) и подпункте «ж» пункта 3 примечаний к норме № 3 (морской паек) (приложение № 11 к настоящему Порядку). При этом военнослужащие из

числа офицеров и прапорщиков зачисляются на продовольственное обеспечение в дни выполнения указанных работ на основании приказа командира (начальника) воинской части (организации). Военнослужащие, военная служба которых связана с выполнением работ с вредными условиями труда, в дни фактического выполнения ими этих работ (если они не получают лечебно-профилактическое или специальное питание по другим нормам продовольственного обеспечения) обеспечиваются питанием по норме № 1 или № 3 с выдачей дополнительно 0,5 л молока коровьего в соответствии с Перечнем должностей и видов работ военнослужащих (сотрудников), военная служба (служба) которых связана с выполнением работ с вредными условиями труда, дающих право на обеспечение молоком коровым (приложение № 12 к настоящему Порядку).

198. Командир (начальник) воинской части (организации) не реже 1 раза в год определяет перечень должностных лиц воинской части (организации), которые получают питание и дополнительные продукты в соответствии с пунктом 197 настоящего Порядка. Выдача и употребление молока за выполнение работ с вредными условиями труда осуществляется в столовых, буфетах (местах приема пищи или в специально оборудованных для этого местах) воинских частей (организаций).

199. Гражданскому персоналу, занятому на работах с вредными условиями труда, выдается молоко или другие равноценные пищевые продукты в соответствии с нормами законодательства Российской Федерации¹.

200. В период проведения инспекторских, итоговых и контрольных проверок по физической подготовке в центральном аппарате Росгвардии, управлениях оперативно-территориальных объединений войск национальной гвардии, управлениях территориальных органов Росгвардии, а также в управлениях соединений и военных образовательных организаций высшего образования войск национальной гвардии выдается

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), с изменениями, внесенными приказом Минздравсоцразвития России от 19 апреля 2010 г. № 245н (зарегистрирован Минюстом России 13 мая 2010 года, регистрационный № 17201), приказом Минтруда России от 20 февраля 2014 г. № 103н «О внесении изменений и признании утратившими силу некоторых нормативных правовых актов Министерства труда и социального развития Российской Федерации, Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации» (зарегистрирован Минюстом России 15 мая 2014 года, регистрационный № 32284) (далее – «приказ Минздравсоцразвития России № 45н») и от 16 февраля 2009 г. № 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) (далее – «приказ Минздравсоцразвития России № 46н»).

дополнительное питание из расчета на одного военнослужащего (сотрудника) в сутки: чая – 0,5 г, сахара – 15 г, печенья – 15 г. Выдача продуктов питания осуществляется на основании приказа командира (начальника) воинской части (организации) на личный состав, привлекаемый к проверкам по физической подготовке. Расчет количества личного состава, назначенного на проверку, производится в соответствии с ведомостями сдачи проверки.

IV. Организация питания военнослужащих (сотрудников) с привлечением предприятий общественного питания

201. Переход к организации питания военнослужащих (сотрудников) с привлечением предприятий общественного питания осуществляется на основании решения директора.

202. Для организации питания военнослужащих (сотрудников) воинские части (организации) передают в аренду предприятиям общественного питания объекты движимого и недвижимого имущества в порядке, установленном Правительством Российской Федерации¹.

203. При организации питания военнослужащих (сотрудников) воинской части (организации) с привлечением предприятий общественного питания гражданские должности поварского состава воинских частей (организаций) по штату мирного времени содержатся вакантными. В целях поддержания боевой готовности и обеспечения гарантированного выполнения служебно-боевых (оперативно-служебных, служебных, боевых) задач младшие специалисты продовольственной службы из числа военнослужащих остаются на своих штатных должностях. Их обучение по программе боевой подготовки проходит совместно с военнослужащими других военно-учетных специальностей.

V. Организация питания военнослужащих (сотрудников) в полевых условиях

204. Командиры (начальники) воинских частей (организаций) являются ответственными за организацию питания, своевременное и полное доведение положенных норм продовольственного обеспечения военнослужащим (сотрудникам) в полевых условиях. Они устанавливают график приема пищи военнослужащими (сотрудниками) и принимают меры для полной и своевременной выдачи личному составу горячей пищи и питьевой воды.

205. Руководство организацией питания в полевых условиях осуществляется начальником продовольственной службы (лицом,

¹ Постановление Правительства Российской Федерации от 26 июля 2010 г. № 537 «О порядке осуществления федеральными органами исполнительной власти функций и полномочий учредителя федерального государственного учреждения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2010, № 31, ст. 4236; 2014, № 52, ст. 7775).

ответственным за организацию продовольственного обеспечения) воинской части (организации), указания которого по организации питания для командиров подразделений воинской части (организации) являются обязательными для исполнения.

206. Питание военнослужащих (сотрудников) в полевых условиях (на полевых учениях, маневрах, войсковых стрельбищах, в учебных центрах и лагерях) организуется с использованием полевых технических средств приготовления пищи или доставкой горячей пищи в термосах.

207. Для приготовления пищи в полевых условиях, ее выдачи личному составу, обеспечения хлебом, водой для питьевых нужд, другим продовольствием, а также кратковременного хранения запасов продовольствия оборудуется продовольственный пункт.

208. Планирование и организация питания, оборудование элементов продовольственного пункта в полевых условиях, контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам, устанавливающим требования к размещению, устройству, санитарно-техническому состоянию столовых (продовольственных пунктов)¹, условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации пищевых продуктов, срокам реализации готовой пищи, технологическим процессам производства, соблюдению обслуживающим персоналом личной гигиены. Медицинской службой воинской части (организации) осуществляется контроль за качеством мытья и дезинфекции котелков и фляг армейских, столово-кухонной посуды, а также средств подвоза и хранения воды и продовольствия.

209. Для развертывания продовольственного пункта подготавливается документация, оборудование, имущество и инвентарь.

210. Продовольственный пункт развертывается в назначенном командиром (начальником) воинской части (организации) месте. Место должно быть сухим, удаленным от источников интенсивного загрязнения не менее чем на 3 км. При размещении учитываются защитные свойства местности, наличие достаточной маскировки, наличие удобных подъездных путей, удаленность от выделенных (проверенных) пунктов (источников) водоснабжения, соответствующих санитарно-эпидемиологическим правилам². Размещение, удаленность друг от друга, оборудование элементов продовольственного пункта должны обеспечивать его максимальную защищенность в любых условиях обстановки. При размещении продовольственного пункта в полевых условиях выбирается площадка 100 м в длину и 80 м в ширину.

211. Основными элементами продовольственного пункта являются: место приготовления и выдачи пищи, место приема пищи, место для мытья кухонной посуды и инвентаря, место для мытья котелков, место для

¹ Постановление Главного государственного санитарного врача № 31.

² Далее – «проверенные водоисточники».

очистки картофеля и овощей, продовольственный склад (погреб), яма для отходов (с крышкой), туалет для поваров и суточного наряда, укрытие для личного состава. При этом яма для отходов оборудуется на удалении не менее 50 м от кухонь, мест приема пищи и мытья котелков. На удалении до 15 м от кухонь устраивается место для чистки картофеля и овощей. Туалет для поваров и наряда по продовольственному пункту размещается не ближе 75 м от места приготовления и выдачи пищи. В зависимости от характера выполняемых задач, продолжительности их выполнения, времени года, условий местности производится дооборудование и насыщение продовольственного пункта другими элементами и имуществом.

212. Работу продовольственного пункта организует командир (начальник) воинской части (организации) через своего заместителя по тылу (материально-техническому обеспечению) (командира подразделения обеспечения). Командир (начальник) воинской части (организации) дает указание на развертывание на местности продовольственного пункта, контролирует качество приготовленной пищи и доведение норм продовольственного обеспечения личному составу, проверяет наличие и состояние запасов продовольствия.

213. Обязанности начальника продовольственного пункта, как правило, возлагаются на командира подразделения обеспечения воинской части (организации). Если продовольственный пункт развертывается в роте (группе) – на старшину, во взводе – на заместителя командира взвода (в войсковом наряде (наряде) – на лицо, назначенное начальником войскового наряда (наряда). Начальник продовольственного пункта подчиняется непосредственно командиру (начальнику) воинской части (организации), его заместителю по тылу (материально-техническому обеспечению) и начальнику продовольственной службы (лицу, ответственному за организацию продовольственного обеспечения). Начальник продовольственного пункта организует работу продовольственного пункта и отвечает за своевременное и качественное приготовление пищи, выдачу ее личному составу, сохранность продовольствия, посуды и инвентаря, порядок и санитарное состояние продовольственного пункта. Ему подчиняются повара, лица суточного наряда продовольственного пункта, водители автомобилей, буксирующих кухни (хранящих запасы продовольствия), и назначенные истопники кухонь.

214. Контроль за санитарным состоянием продовольственного пункта, полевых технических средств приготовления пищи, подвоза, хранения продовольствия и воды, полевого хлебопечения, кухонного инвентаря, правильностью хранения запасов продовольствия и воды, качеством продуктов и готовой пищи, соблюдением поварским составом личной гигиены, обследование их на бактерионосительство и ежедневная дезинфекция продовольственного пункта осуществляется медицинскими работниками воинской части (организации).

215. Воинские части (организации), не имеющие штатных полевых технических средств приготовления пищи, прикрепляются для питания к другим воинским частям (организациям), имеющим указанные средства.

216. Полевые технические средства для приготовления, транспортирования и приема пищи, хранения продовольствия и воды должны содержаться в исправном состоянии, укомплектованными положенным инвентарем и имуществом.

Подразделения, находящиеся временно или постоянно в отрыве от своей воинской части (организации), оснащаются кухнями переносными. Кухни переносные, оборудование и кухонный инвентарь перевозятся вместе с запасами продовольствия в кузовах автомобилей.

217. Технические средства приготовления и транспортирования пищи в полевых условиях должны, как правило, работать на дизельном топливе с применением кухонных форсунок. Применять в качестве жидкого топлива бензин запрещается. Твердое топливо, запасы которого должны содержаться при каждой кухне, используется в исключительных случаях.

218. Для розжига, правильной эксплуатации и обслуживания форсунок на кухнях, а также эксплуатации кухонь на твердом топливе приказом командира (начальника) воинской части (организации) назначаются истопники. Количество истопников определяется исходя из поставленных задач, наличия кухонь и расчета на их использование. С истопниками заместителем командира (начальника) воинской части (организации) по тылу (материально-техническому обеспечению) – начальником тыла, начальником продовольственной службы (лицом, ответственным за организацию продовольственного обеспечения) воинской части (организации) проводятся занятия с принятием зачета по порядку розжига, эксплуатации и обслуживания форсунок, соблюдению требований безопасности и противопожарного режима при работе на них. Лица, не сдавшие зачет, к работе на кухнях не допускаются.

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

220. Режим питания в полевых условиях зависит от характера выполняемых задач. Горячая пища выдается, как правило, 3 раза в сутки. При невозможности приготовления и выдачи пищи 3 раза в сутки военнослужащие (сотрудники) обеспечиваются рационами питания (в том числе вместо 1 или 2 приемов пищи).

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

222. Вода для питья и приготовления пищи берется из проверенных водоисточников. Добыча и очистка воды, оборудование пунктов полевого

водоснабжения осуществляется инженерными подразделениями воинской части (организации) с использованием штатной техники и табельных средств добычи и очистки воды.

223. Инженерные подразделения воинской части (организации) оборудуют и содержат пункты полевого водоснабжения с максимальным использованием стационарных систем водоснабжения, а также поверхностных источников и подземных вод и применением средств полевого водоснабжения. Контроль за санитарным состоянием источников воды, качеством добытой и очищенной воды осуществляется силами медицинских подразделений воинской части (организации), ее подвоз – подразделениями технического обеспечения, а содержание необходимого запаса воды на продовольственном пункте и его распределение – подразделениями тылового обеспечения воинской части (организации).

224. На маловодной местности, а также при отсутствии проверенных водоисточников и штатных инженерных подразделений воинской части (организации) водоснабжение организуется силами и средствами старшего начальника.

225. Подразделения, выполняющие задачи самостоятельно (отдаленно), обеспечиваются резервуарами (емкостями) для хранения воды, а также персональными или групповыми средствами фильтрации и очистки воды. В районах расположения (местах выполнения задач) создается двухсуточный запас воды. При необходимости и осложнении обстановки запас воды составляет до 5 суток.

226. Для организации питьевого режима, умывания, приготовления пищи, мытья котелков и инвентаря в столовых (на продовольственных пунктах) воинских частей (организаций) обеспечение водой производится из расчета на 1 человека в сутки: с 15 октября по 15 апреля в арктическом, субарктическом и умеренном климатическом поясах – 15 л, в субтропических, тропических, субэкваториальных и экваториальных климатических поясах – 20 л; с 16 апреля по 14 октября в арктическом, субарктическом и умеренном климатическом поясах – 20 л, в субтропических, тропических, субэкваториальных и экваториальных климатических поясах – 25 л.

227. Решение о выдаче военнослужащим (сотрудникам) бутилированной питьевой воды при невозможности обеспечения питьевой водой из стационарных сетей водоснабжения или ее несоответствии санитарно-эпидемиологическим правилам принимается командующим округом войск национальной гвардии (для воинских частей (организаций), непосредственно подчиненных директору, – ЦМТО Росгвардии) по ходатайству воинских частей (организаций).

228. Запрещается использовать воду для питья, мытья котелков, ложек и других хозяйственно-бытовых нужд из морей, рек, озер, ручьев, родников и других необследованных источников.

229. Полевое электроснабжение продовольственного пункта осуществляется электротехническими и другими подразделениями воинской части (организации), имеющими штатные силовые и осветительные электростанции и другие передвижные (переносные) источники электроэнергии. Для этого разворачиваются пункты полевого электроснабжения.

230. Подвоз продовольствия, имущества и иных материальных средств организуется заместителем командира (начальника) воинской части (организации) по тылу (материально-техническому обеспечению) – начальником тыла в соответствии с решением командира (начальника) воинской части (организации), указаниями старшего начальника, задачами подразделений, их материальными потребностями и наличием запасов.

231. Подвоз материальных средств в район выполнения служебно-боевых (оперативно-служебных, служебных, боевых) задач осуществляется транспортными средствами воинской части (организации). В исключительных случаях подвоз материальных средств организуется и осуществляется силами и средствами старшего начальника.

232. Личный состав продовольственной службы должен знать устройство и правила эксплуатации технических средств приготовления и транспортирования пищи, хранения продовольствия и воды, порядок их расконсервации, разворачивания и свертывания, а также оборудования продовольственного пункта, уметь готовить пищу как из свежих, так и из консервированных и концентрированных продуктов в различных условиях обстановки и выполнять мероприятия по защите продовольствия и технических средств от оружия массового поражения.

233. Личным составом воинской части (организации) отрабатываются нормативы по укладке продовольствия и имущества в штатный автомобильный транспорт, разворачиванию продовольственного пункта на местности, применению средств индивидуальной защиты. Личный состав воинской части (организации) должен уметь правильно эксплуатировать кухонные форсунки и проводить техническое обслуживание полевых кухонь.

234. К работе на продовольственных пунктах допускаются повара и пекари, имеющие специальное образование (специальность), личную медицинскую книжку, прошедшие обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. По решению командира (начальника) воинской части (организации) разрешается привлекать к приготовлению пищи военнослужащих (сотрудников) подразделения, не имеющего штатного поварского состава, выполняющего задачи в отрыве от основных сил, после прохождения ими медицинского обследования, лабораторных исследований, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, проведения занятий по требованиям безопасности. С военнослужащими (сотрудниками) проводятся занятия по организации питания, технологии приготовления пищи и соблюдению

санитарно-эпидемиологических правил. Привлекать поваров к работам, не связанным с приготовлением, раздачей пищи и обработкой продуктов, запрещено.

235. Учет и оформление первичных учетных документов на выдачу продуктов питания подразделениям, находящимся в пунктах временной дислокации, осуществляется лицом, назначенным приказом командира (начальника) воинской части (организации).

236. При изменении численного состава подразделения (команды) должностными лицами штаба воинской части (организации) лицу, назначенному приказом командира (начальника) воинской части (организации), для своевременного оформления первичных учетных документов на дообеспечение продуктами питания и корректировки графика поставки (обеспечения) продовольствия подразделению доводится количество питающихся.

237. Для уборки мест приготовления, выдачи и приема пищи, места для мытья котелков, кухонной посуды и инвентаря, доставки продовольствия и других подсобных работ на продовольственном пункте назначается суточный наряд по продовольственному пункту. Он назначается из расчета: до 100 питающихся – 6 человек, в последующем на каждые 100 питающихся добавляются по 2 человека. Личный состав по очистке свежих овощей и картофеля входит в состав суточного наряда по продовольственному пункту и назначается дополнительно в количестве, обеспечивающем своевременную и качественную очистку продовольствия, необходимого для приготовления пищи поварами.

238. Командир подразделения воинской части (организации), от которого выделяется суточный наряд для работы на продовольственном пункте, является ответственным за его подготовку, своевременную отправку к месту работы и несение им службы. До заступления в наряд личному составу предоставляется не менее 3 часов для подготовки к работе на продовольственном пункте, изучения обязанностей и не менее 1 часа для отдыха (сна)¹.

239. Для руководства работой суточного наряда, назначенного для работы на продовольственном пункте, обеспечения контроля за правильностью получения продуктов со склада, полнотой закладки их в котел, своевременностью и равномерностью раздачи пищи, сохранностью кухонного инвентаря, посуды и поддержанием порядка на продовольственном пункте назначается дежурный по продовольственному пункту.

240. Дежурный и суточный наряд по продовольственному пункту назначаются от одного подразделения воинской части (организации). Дежурный по продовольственному пункту подчиняется дежурному по лагерному сбору, его помощнику, заместителю командира (начальника) воинской части (организации) по тылу (материально-техническому

¹ Устав внутренней службы Вооруженных Сил Российской Федерации.

обеспечению) – начальнику тыла и выполняет свои обязанности под руководством начальника продовольственной службы (лица, ответственного за организацию продовольственного обеспечения) воинской части (организации) и начальника продовольственного пункта. Назначать начальника продовольственного пункта, поварской состав в состав всех видов нарядов и дежурств запрещается.

241. Ежедневно перед началом смены личный состав суточного наряда по продовольственному пункту под руководством дежурного по продовольственному пункту проходит медицинский осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей к работе на продовольственном пункте не допускаются. Результаты осмотра записываются отдельно по каждому человеку в журнал медицинского осмотра наряда по продовольственному пункту, который хранится у начальника продовольственного пункта.

242. Распределение на работу лиц, заступивших в суточный наряд по продовольственному пункту, производится начальником продовольственного пункта совместно с дежурным по продовольственному пункту. Перед началом работы начальник продовольственного пункта проводит инструктаж наряда, объясняет правила мытья столово-кухонной посуды и инвентаря, уборки помещений, соблюдения личной гигиены, требования безопасности, обеспечивает личный состав наряда специальной одеждой и объясняет правила ее ношения.

243. Поварской состав, а также лица из состава суточного наряда по продовольственному пункту должны быть одеты в специальную одежду.

244. Дежурный по продовольственному пункту должен быть одет в полевую форму одежды и в белую куртку, иметь на левой стороне груди (левом рукаве) нагрудный знак (нарукавную повязку из красной ткани) с надписью «Дежурный по продовольственному пункту».

245. Лица из состава суточного наряда по продовольственному пункту обязаны выполнять правила личной гигиены:

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

работать на продовольственном пункте в чистой специальной одежде, соблюдая правила ее ношения;

после каждой технологической операции мыть руки горячей водой с мылом;

при посещении туалета снимать специальную одежду, после чего тщательно мыть руки горячей водой с мылом и щеткой и надевать специальную одежду.

246. В процессе работы дежурный по продовольственному пункту следит за тем, чтобы лица из состава суточного наряда по продовольственному пункту содержали в чистоте рабочие места,

соблюдали санитарно-эпидемиологические правила, предъявляемые к видам работ, осуществляемых суточным нарядом по продовольственному пункту.

247. У дежурного по продовольственному пункту должны быть книги (журналы) дежурного по столовой, а также лист учета отпуска пищи.

248. Все книги (журналы) дежурного по столовой должны быть пронумерованы, прошнурованы, скреплены печатью и подписаны начальником продовольственной службы (лицом, ответственным за организацию продовольственного обеспечения) воинской части (организации). На первой странице книг (журналов) дежурного по столовой размещается образец заполнения.

249. При заступлении в наряд новый дежурный по продовольственному пункту делает в ведомости суточного наряда по продовольственному пункту запись о приеме дежурства, наличии документов по описи, столово-кухонной посуды и инвентаря, исправности и работоспособности кухонь, санитарном состоянии на продовольственном пункте, качестве мытья столово-кухонной посуды, инвентаря и об обнаруженных недостатках.

250. О результатах проверки несения службы суточным нарядом по продовольственному пункту и поддержания им порядка на продовольственном пункте должностными лицами лагерного сбора в ведомости суточного наряда по продовольственному пункту производятся записи.

251. При заступлении в наряд дежурный по продовольственному пункту принимает по описи на ответственное хранение находящееся имущество.

252. Если по условиям размещения личного состава воинской части (организации), способам выполнения задач, ввиду отсутствия поварского состава, а также личного состава для несения службы в суточном наряде по продовольственному пункту невозможно организовать собственными силами работу продовольственного пункта, обеспечение личного состава горячей пищей и водой осуществляется по решению старшего начальника, а также с привлечением предприятий общественного питания и сторонних специализированных организаций.

VI. Питание личного состава, находящегося в командировках

253. Сотрудники, имеющие право на питание за счет средств федерального бюджета, и военнослужащие, находящиеся в командировках в воинских частях (организациях), обеспечиваются питанием за счет средств федерального бюджета в столовых воинских частей (организаций) по одной из норм продовольственного обеспечения (по решению командира (начальника) воинской части (организации), применяемых в данной воинской части (организации)).

254. Сотрудники, имеющие право на питание за счет средств федерального бюджета, а также военнослужащие, проходящие военную службу по контракту (за исключением курсантов военных образовательных организаций высшего образования войск национальной гвардии до заключения с ними контракта) зачисляются на питание приказом командира (начальника) воинской части (организации). Основанием для их зачисления является командировочное удостоверение (предписание), рапорт военнослужащего (сотрудника) с указанием режима организации питания и (или) аттестат.

255. Курсанты военных образовательных организаций высшего образования войск национальной гвардии до заключения с ними контракта, а также военнослужащие, проходящие военную службу по призыву, находящиеся в командировках, обеспечиваются бесплатным питанием в столовых воинских частей (организаций) по одной из норм продовольственного обеспечения, применяемых в данной воинской части (организации). Основанием для их постановки на продовольственное обеспечение является командировочное удостоверение и аттестат. При невозможности организовать питание им выплачиваются продовольственно-путевые деньги перед убытием из воинской части (организации) или выдаются рационы питания.

VII. Питание штатных экипажей катеров (плавсредств)

256. Питание штатных экипажей катеров (плавсредств) войск национальной гвардии организуется в столовых морских воинских частей или непосредственно на катерах (плавсредствах):

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

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

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

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

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

260. Разрешение на выдачу пищи личному составу дает командир катера (плавсредства).

VIII. Питание водолазов

261. 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 водолазов и других лиц по норме № 3 и продуктами, указанными в подпункте «е» примечания 3 к норме № 3, производится согласно Перечню категорий водолазов и других лиц, которые обеспечиваются питанием по норме № 3 (морской паек) и продуктами, указанными в подпункте «е» пункта 3 примечаний к норме № 3 (морской паек) (приложение № 13 к настоящему Порядку).

IX. Питание летного и инженерно-технического состава авиации

262. Питание летного и инженерно-технического состава авиации войск национальной гвардии организуется в столовых летного и инженерно-технического состава воинских частей.

263. Военнослужащие и сотрудники, указанные в подпункте «е» примечания 1 к норме № 2, в дни полетов (совершения прыжков с парашютом, катапультирования) обеспечиваются питанием по норме № 2 за счет средств федерального бюджета согласно Перечню должностей военнослужащих (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) (приложение № 14 к настоящему Порядку). При этом если в назначенный день полеты (прыжки с парашютом, катапультирование) не состоялись или отменены, зачисленные на питание военнослужащие (сотрудники) с обеспечения в этот день не снимаются.

264. Летный состав обеспечивается горячей пищей 4 раза в сутки. Промежутки между приемами пищи во всех случаях, в том числе в полете, не должны превышать 4 – 5 часов, на период сна он увеличивается до 11 часов.

265. В выходные, праздничные и нелетные дни количество приемов пищи уменьшается до 3 раз в сутки с распределением продуктов пайка по энергетической ценности следующим образом: на завтрак – 30 процентов, на обед – 50 процентов, на ужин – 20 процентов.

266. Летный состав экипажей самолетов (вертолетов) и инженерно-технический состав авиации, привлекаемый для сопровождения этих самолетов (вертолетов), для питания в столовых на военных аэродромах по маршруту перелета зачисляются на питание в день прилета на основании

приказа командира воинской части. В приказе командира воинской части указывается состав экипажа согласно представленным им аттестатам о снятии с обеспечения в пунктах постоянной дислокации и вид приема пищи (завтрак, обед, ужин).

267. Для питания летного состава на необорудованных (полевых) аэродромах используются суточные рационы из консервированных и концентрированных продуктов.

268. При организации питания летного состава используются:
повседневное (предполетное¹) питание в наземных условиях;
бортовое питание в длительных полетах (более 2 часов);
питание и водообеспечение в аварийных условиях;
питание при вылете по тревоге.

269. Питание летного состава должно отвечать следующим требованиям:

суточные рационы должны включать в себя продукты, ассортимент и количество которых предусмотрены нормой № 2;

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

режим питания и распределение суточного рациона должны соответствовать распорядку дня и характеру полетов;

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

270. Раскладка продуктов составляется с учетом пожеланий питающихся. При этом применяются специальные карточки (приложение № 15 к настоящему Порядку). Из утвержденной раскладки продуктов инструктор-повар летной столовой вносит в карточку наименования всех планируемых к приготовлению блюд на каждый прием пищи на предстоящий день. Летный состав, используя меню, производит предварительный заказ блюд. Официантки собирают заполненные карточки и сдают их начальнику (заведующему) столовой, который представляет в продовольственную службу авиационно-технической части сводные данные о количестве и ассортименте по каждому приему пищи на предстоящий день. По карточкам всех питающихся начальник продовольственной службы подсчитывает процентное соотношение питающихся по каждому блюду, и это соотношение записывается в раскладку продуктов, на основании которой выписываются первичные учетные документы на выдачу продовольствия со склада в столовую.

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

¹ Все приемы пищи на протяжении 24 часов до начала полетов.

272. В зависимости от распорядка дня и особенностей летной работы пища выдается в летной столовой, на аэродроме во время полетов, на борту самолета в полете. Готовая пища должна быть употреблена не позднее 2 часов с момента ее приготовления.

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

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

275. Прием пищи на аэродроме осуществляется в специально оборудованной столовой, имеющей помещения для кратковременного хранения, раздачи пищи, мойки посуды, приборов и инвентаря, а также обеденный зал с вестибюлем. В помещениях столовой устанавливаются плита или мармит, кипяtilьник, шкафы для посуды, приборов и инвентаря, столы для порционирования и раздачи пищи и другое необходимое оборудование. В обеденном зале устанавливаются столы и стулья в количестве, обеспечивающем прием пищи в одну смену. Вестибюль оборудуется вешалками для верхней одежды, умывальником и сушилкой для рук.

276. 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). Вылет летного состава натошак и непосредственно после приема пищи запрещается.

277. Продукты растительного происхождения, богатые клетчаткой, вводятся в предполетный рацион в 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. Запрещается перед полетом пить квас, газированные фруктовые напитки и холодную некипяченую воду.

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

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

280. В предполетное меню не следует вводить богатые жиром продукты, особенно жирную свинину и баранину, а также жирные сорта рыбы и птицы, соленую рыбу, сельдь, маринованные и консервированные огурцы и помидоры и другие продукты, вызывающие жажду.

281. 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 легкоперевариваемые и усвояемые питательные вещества: углеводы, жиры и белки. Во второй завтрак рекомендуется включать белый хлеб, масло, сахар, сыр, яйца, колбасу, простоквашу, шоколад, горячий чай и кофе.

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

283. 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.

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

285. Суточный рацион по приемам пищи распределяется следующим образом (в процентах 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

286. При базировании на аэродромах, не оборудованных стационарными пищеблоками, необходим усиленный медицинский контроль за санитарным состоянием технических средств (кухонь-столовых), качеством продуктов и воды, условиями хранения, приготовления и приема пищи, а также состоянием здоровья персонала полевых кухонь-столовых.

287. При отсутствии возможности приготовить пищу из продуктов нормы № 2 применяются консервированные и концентрированные продукты, имеющие питательную ценность, аналогичную летному пайку. В этих случаях предусматривается трехразовое питание.

288. 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.

289. Питьевая вода и вода для приготовления пищи должна доставляться из проверенных водисточников.

290. При выполнении длительных беспосадочных полетов (более 2 часов) летный состав обеспечивается бортовыми пайками для экипажей самолетов и вертолетов¹.

291. Для обеспечения полноценным бортовым питанием членов экипажей самолетов и вертолетов используются 4 варианта бортового пайка.

292. Бортовые пайки закладываются и выдаются в готовом виде или комплектуются в летной столовой специально выделенными и проинструктированными лицами. Продукты бортового пайка на 1 прием пищи после внешнего осмотра укладываются в пакеты из пленки отдельно на каждого члена экипажа. В бортовых пайках запрещается использовать черствый хлеб, продукты с истекшими сроками хранения, негерметичные, деформированные, загрязненные консервы и банки с признаками бомбажа.

293. В летной столовой готовятся 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.

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

295. Для обеспечения экипажа бортовым питанием и водой воздушное судно оборудуется контейнерами для хранения бортовых пайков, 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.

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

297. Бортовые пайки 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 непрерывных полетах продолжительностью 4 – 5 часов каждому члену экипажа воздушного судна выдается 1 бортовой паек, а экипаж в этом случае с довольствия в столовой не снимается.

298. Прием пищи в полете производится членами экипажа по очереди с разрешения командира воздушного судна.

¹ Далее – «бортовые пайки».

299. В случае посадки перелетающих самолетов (вертолетов) на гражданских аэродромах, аэродромах авиационных заводов и других аэродромах, на которых не представляется возможным обеспечить летный и инженерно-технический состав питанием в столовых воинских частей (организаций), этот личный состав обеспечивается рационами питания.

Основанием для списания с учета рационов питания служит заверенная начальником штаба авиационной воинской части копия полетного листа (полетного задания) с отметками о пребывании на аэродромах (пунктах) посадки.

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

301. 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.

Списание комплектов аварийного запаса для экипажей самолетов и вертолетов производится по актам, утверждаемым командиром авиационной воинской части, с приложением отчета начальника поисково-спасательной службы о проведении поисково-спасательных работ.

302. Медицинский контроль за обеспечением экипажей воздушного судна комплектами аварийного запаса и запасами воды включает в себя:

контроль за качеством пищевых продуктов и воды, предназначенных для комплектации аварийных запасов;

контроль за правильностью комплектации пищевых групп аварийных запасов;

контроль за своевременностью освежения аварийных запасов и запасов воды.

303. Контроль за качеством пищевых продуктов и воды, предназначенных для комплектации аварийных запасов и запасов воды, осуществляет начальник медицинской службы авиационной воинской части, который акцентирует внимание на сроках изготовления продуктов, признаках их порчи, сохранности и чистоте упаковки.

304. Освежение продуктов, входящих в аварийный запас, производится до истечения сроков годности (хранения) по планам командиров авиационных воинских частей, а также при установлении факта полной или частичной невозможности использования продуктов по прямому назначению.

Продукты, изъятые из аварийного запаса с истекающими сроками годности, расходуются на текущее обеспечение по соответствующим нормам продовольственного обеспечения. Непродовольственные товары, изъятые из аварийного запаса, расходуются в соответствии с настоящим Порядком.

305. 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 авиационной воинской части. Специальный набор комплектуется и используется за счет продуктов нормы № 2.

306. Комплекты наборов продуктов должны храниться: 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.

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

307. Питание военнослужащих (сотрудников), находящихся на лечении в стационарных условиях¹ в медицинских организациях войск национальной гвардии, медицинских подразделениях воинских частей (организаций), организуется по норме № 5 при наличии 25 и более штатных коек. В остальных случаях питание больных организуется по одной из норм продовольственного обеспечения, применяемых в воинской части (организации).

308. Организация питания больных, находящихся на лечении в медицинских организациях войск национальной гвардии, определена приказом Минздрава России от 5 августа 2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»² и осуществляется с учетом доведения суточной нормы продовольственного обеспечения со дня прибытия.

309. Зачисление на продовольственное обеспечение лиц, прибывших на санаторно-курортное лечение, осуществляется в соответствии с настоящим Порядком, а их снятие с продовольственного обеспечения – со дня, следующего за днем окончания срока лечения.

310. Зачисление военнослужащих других войск, воинских формирований и органов, а также сотрудников иных федеральных органов исполнительной власти, находящихся на лечении (обследовании,

¹ Далее – «больные».

² 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), от 26 апреля 2006 г. № 316 (зарегистрирован Минюстом России 26 мая 2006 года, регистрационный № 7878), приказами Минздрава России от 21 июня 2013 г. № 395н (зарегистрирован Минюстом России 5 июля 2013 года, регистрационный № 28995), от 24 ноября 2016 г. № 901н (зарегистрирован Минюстом России 14 декабря 2016 года, регистрационный № 44719).

освидетельствовании) в медицинских организациях войск национальной гвардии, на продовольственное обеспечение (снятие с продовольственного обеспечения) осуществляется в соответствии с настоящим Порядком.

311. В медицинских организациях войск национальной гвардии, а также в медицинских подразделениях воинских частей (организаций) 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.

312. При поступлении больного на ближайший прием пищи бухгалтером финансово-экономического подразделения производится выписка дополнительного первичного учетного документа на выдачу ему продовольствия в день поступления в количестве: хлеба белого из пшеничной муки 1 сорта – 250 г, масла сливочного – 15 г, сахара – 30 г, чая – 1 г.

Снятие с продовольственного обеспечения в день выписки производится с ужина с выдачей аттестата (тем, кому он положен).

313. Раскладка продуктов по диетам и индивидуальным лечебным столам для лечебного питания больных составляется врачом-диетологом (медицинской сестрой диетической) медицинской организации войск национальной гвардии. Раскладка продуктов по норме № 5 составляется начальником медицинской службы воинской части (организации) и начальником продовольственной службы с участием начальника столовой и инструктора-повара. Раскладка продуктов подписывается заместителем командира (начальника) воинской части (организации) по тылу (материально-техническому обеспечению) – начальником тыла, начальниками медицинской и продовольственной служб и утверждается командиром (начальником) воинской части (организации). Выдача продуктов со склада производится по отдельному первичному учетному документу. Меню, фактический вес готовых блюд, мясных и рыбных порций отражается в отдельно ведущейся Книге учета контроля за качеством приготовления пищи.

314. Пища для военнослужащих, имеющих дефицит массы тела (недостаточность питания или пониженное питание), рост 190 см и выше, готовится по отдельной раскладке продуктов с обязательным указанием положенных им дополнительных продуктов. Для приема пищи выделяются отдельные столы. Фактический вес готовых блюд, мясных и рыбных порций отражается через дробь в Книге учета контроля за качеством приготовления пищи по одной из норм продовольственного обеспечения, применяемых в воинской части (организации).

315. На основании заключения военно-врачебной комиссии¹ (начальника медицинской службы воинской части (организации) военнослужащие, имеющие дефицит массы тела (недостаточность питания или пониженное питание), рост 190 см и выше, зачисляются на дополнительное питание приказом командира (начальника) воинской части (организации), при этом военнослужащие с дефицитом массы тела зачисляются на дополнительное питание на срок не более 3 месяцев.

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

317. При необходимости продления дополнительного питания военнослужащим, имеющим дефицит массы тела (недостаточность питания или пониженное питание), их зачисление на дополнительное питание производится на основании повторного заключения военно-врачебной комиссии (при отсутствии таковой – начальника медицинской службы воинской части (организации)).

318. Военнослужащие (сотрудники) и другие лица, сдающие кровь в медицинские организации войск национальной гвардии², в день сдачи крови обеспечиваются дополнительным рационом для доноров независимо от обеспечения их питанием по нормам продовольственного обеспечения.

319. Доноры получают дополнительный рацион для доноров в пунктах сдачи крови при медицинских организациях войск национальной гвардии, медицинских подразделениях воинских частей (организаций). В случае донации крови и (или) ее компонентов с использованием мобильных комплексов заготовки крови отделений переливания крови медицинских организаций войск национальной гвардии, медицинских подразделений воинских частей (организаций) дополнительное питание организуется в воинских частях (организациях) на месте за счет медицинских организаций войск национальной гвардии, медицинских подразделений воинских частей (организаций).

XI. Питание в караулах и войсковых нарядах (нарядах)

320. Военнослужащие, назначенные в состав караулов со сменой через сутки, обеспечиваются четырехразовым питанием: завтрак, обед, ужин – в дневное время суток, второй ужин – в ночное время суток, а в караулах со сменой через 12 часов – двухразовым питанием в одну смену (при заступлении в дневную смену – завтраком и обедом, в ночную –

¹ Постановление Правительства Российской Федерации от 4 июля 2013 г. № 565 «Об утверждении Положения о военно-врачебной экспертизе» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 28, ст. 3831; 2018, № 18, ст. 2639).

² Далее – «доноры».

ужином и дополнительным питанием) за счет продуктов норм №№ 1, 3 и с учетом дополнительных продуктов, указанных в примечаниях к этим нормам продовольственного обеспечения.

Планирование питания и распределение продуктов на прием пищи осуществляется в отдельной раскладке продуктов.

321. Приготовление пищи в карауле производится в специально оборудованном помещении одним из военнослужащих (штатным или нештатным поваром), прошедшим профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, а также медицинское обследование¹.

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

В караулы, находящиеся вне пункта дислокации воинской части (организации), доставка пищи организуется командирами подразделений, от которых они назначены, или дежурным по воинской части (организации).

Пища личному составу караула, расположенного на территории воинской части (организации), доставляется по приказу начальника караула караульными бодрствующей смены.

323. Пища для караулов (войсковых нарядов) отбирается в чистые термосы после проверки ее качества медицинским работником и дежурным по воинской части (организации) до начала общей ее раздачи личному составу. Термосы с пищей опечатываются дежурным по воинской части (организации). Хлеб, столовые приборы и посуда (комплекты одноразовой посуды) перевозятся (переносятся) в специальной таре, отвечающей санитарно-гигиеническим правилам. 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 1 часа. Дальнейшее ее хранение не разрешается.

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

325. Караулы численностью 3 – 5 человек, несущие службу на значительном расстоянии от пункта дислокации воинской части (организации), обеспечиваются продуктами по рациону 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.

¹ Постановление Главного государственного санитарного врача № 31.

326. 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, важных государственных объектов, специальных и воинских грузов, сооружений на коммуникациях), обеспечиваются трехразовым питанием за счет продуктов норм №№ 1, 3.

327. Если 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.

328. Военнослужащие, назначенные в состав караулов, в том числе проводники-механики при перевозке железнодорожным транспортом воинских и специальных грузов, для охраны и обороны специальных и воинских грузов при их погрузке (выгрузке) или временном складировании, при сопровождении этих грузов, перевозимых различными видами транспорта, и возвращении после их сдачи¹, обеспечиваются горячим питанием по нормам №№ 1, 3 с выдачей дополнительных продуктов, указанных в примечаниях к данным нормам, или рационами питания. Приготовление пищи в пути организуется своими силами. На путь следования военнослужащие, проходящие военную службу по призыву и следующие в составе караулов, обеспечиваются взамен продовольственного пайка продовольственно-путевыми деньгами. Для обеспечения их в пути следования продовольственно-путевыми деньгами денежные суммы выдаются под отчет начальнику караула.

329. Для обеспечения личного состава караула в пути следования (при движении сроком более 3 суток) хлебом денежные суммы выдаются под отчет начальнику караула. Об израсходовании денежных средств на приобретение хлеба в пути следования начальник караула отчитывается в финансово-экономическое подразделение по прибытии.

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

331. Выдача продовольствия (рационов питания) личному составу караулов (команд) или выплата продовольственно-путевых денег

¹ Далее – «караул по охране специальных и сопровождению воинских грузов».

военнослужащим, проходящим военную службу по призыву, производится за фактическое время нахождения в пути следования, в том числе за время задержки в пути.

332. В местах получения или сдачи грузов личный состав караулов (команд) обеспечивается питанием по аттестатам в столовых ближайших воинских частей (организаций) по пайку, положенному военнослужащим, проходящим военную службу по призыву, данной воинской части (организации). Эти же воинские части (организации) обеспечивают караулы (команды) продовольствием по нормам №№ 1 и 3 с выдачей дополнительных продуктов, указанных в примечаниях к данным нормам, или рационами питания на время нахождения в пути следования до места сдачи груза или при возвращении после сдачи груза.

333. При получении грузов в пунктах, в которых нет столовых воинских частей (организаций), 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 (организациями), от которых наряжаются эти караулы.

334. Военнослужащие (сотрудники), назначенные в состав войсковых нарядов (сил и средств) для несения боевой службы (службы) по охране общественного порядка и обеспечению общественной безопасности, выполнения отдельных оперативно-служебных заданий по обеспечению общественного порядка и безопасности граждан в период подготовки и проведения публичных, спортивных, зрелищных и иных массовых мероприятий, в дни несения службы обеспечиваются питанием за счет средств федерального бюджета с учетом положенных дополнительных продуктов.

335. При организации питания сотрудников для выдачи пищи привлекается штатный поварской состав подразделений обеспечения, входящих в состав территориальных органов Росгвардии.

336. В зависимости от времени начала и окончания несения службы военнослужащими (сотрудниками), назначенными в состав войсковых нарядов (сил и средств), время приема пищи для них переносятся.

337. Для питания и питья в местах несения службы личным составом используются комплекты одноразовой посуды (тарелки, ложки, вилки, ножи, стаканы), при их отсутствии – индивидуальные котелки, ложки, кружки, фляги.

338. При организации питания из одноразовой посуды на отдельные приемы пищи выдача посуды производится из расчета:

- при выдаче холодных закусок – тарелка мелкая одноразовая (1 шт.);
- при выдаче первого блюда – тарелка глубокая одноразовая (1 шт.);
- при выдаче второго блюда – тарелка мелкая одноразовая (1 шт.);
- при выдаче сладких блюд и горячих напитков – стакан одноразовый (1 шт.) на каждый прием пищи;
- при выдаче хлеба – тарелка мелкая одноразовая (1 шт.);

столовые приборы (ложки, вилки, ножи одноразовые) – по 1 шт. на каждый прием пищи;

при выдаче бутилированной воды – стакан одноразовый (1 шт. в сутки).

Выдача и последующее списание одноразовой посуды осуществляется по первичным учетным документам с приложением копии решения должностного лица, ответственного за применение сил и средств для охраны общественного порядка и обеспечения общественной безопасности.

339. Если по условиям несения службы по охране общественного порядка и обеспечению общественной безопасности нет возможности приготовления пищи и ее доставки к месту несения службы личным составом, вместо одного или нескольких приемов пищи военнослужащие (сотрудники) обеспечиваются рационами питания.

ХII. Особенности продовольственного обеспечения военнослужащих, назначенных в состав караулов и войсковых нарядов по несению боевой службы по охране закрытых административно-территориальных образований и важных государственных объектов, в случаях, когда приготовление им горячей пищи не представляется возможным или экономически нецелесообразно

340. Военнослужащие, имеющие право на обеспечение по нормам №№ 1 и 3 с учетом дополнительных продуктов, указанных в примечаниях к указанным нормам, назначенные в состав караулов и войсковых нарядов по несению боевой службы по охране закрытых административно-территориальных образований и важных государственных объектов¹, имеют право на получение продовольственного пайка в соответствии с временной нормой продовольственного пайка, утвержденной директором в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации № 946², в следующих случаях:

если в местах несения боевой службы отсутствуют места для приготовления пищи;

если из-за удаленности мест несения боевой службы от столовых воинских частей (организаций) осуществлять подвоз горячей пищи не представляется возможным или экономически нецелесообразно.

Принятое решение командира (начальника) воинской части (организации) об организации продовольственного обеспечения отражается в приказе по воинской части (организации).

341. Продукты по временной норме продовольственного пайка выдаются в натуральном виде под личную подпись каждого

¹ Далее – «боевая служба».

² Далее – «временная норма продовольственного пайка».

военнослужащего. При несении военнослужащими боевой службы в суточной (24-часовой) смене осуществляется выдача 1 суточной дачи продовольственного пайка, при несении боевой службы в полусуточной (12-часовой) смене – половины суточной дачи продовольственного пайка.

342. При выдаче продовольственного пайка по временной норме продовольственного пайка разрешается руководствоваться нормами замены одних продуктов другими.

343. При оформлении первичных учетных документов на выдачу продуктов по временной норме продовольственного пайка округление консервов мясных, мясорастительных, рыбных, молочных и других массой нетто до 0,7 кг производится до целой банки в меньшую сторону с последующим применением к остатку норм замены одних продуктов другими.

344. Зачисление военнослужащих на обеспечение для получения продовольственного пайка осуществляется приказом командира (начальника) воинской части (организации) на основании рапортов военнослужащих, согласованных со штабом воинской части (организации).

345. Без представления рапорта военнослужащего о выдаче продовольственного пайка, издания приказа командира (начальника) воинской части (организации) и оформления первичных учетных документов продовольствие по временной норме продовольственного пайка не выдается.

346. Военнослужащие, проходящие военную службу по контракту на должностях солдат (матросов), сержантов и старшин в воинских частях по охране закрытых административно-территориальных образований и важных государственных объектов, в дни, не связанные с несением боевой службы (службы) в караулах и войсковых нарядах, по их желанию обеспечиваются питанием по соответствующим нормам продовольственного обеспечения.

ХIII. Обеспечение продовольствием в пути следования

347. Военнослужащие (сотрудники) в пути следования в составе воинских эшелонов (эшелонов), команд и в одиночном порядке обеспечиваются:

горячей пищей с использованием технических средств;

рационами питания;

продовольственно-путевыми деньгами (военнослужащие, проходящие военную службу по призыву, а также курсанты военных образовательных организаций высшего образования войск национальной гвардии до заключения с ними контракта);

комбинированным способом (сочетанием различных форм обеспечения в течение суток или в пути следования).

При этом военнослужащие (сотрудники) в пути следования обеспечиваются одновременно одной из перечисленных форм продовольственного обеспечения.

348. Военские части (организации), перевозимые в составе воинских эшелонов (эшелонов), обеспечиваются:

запасами продовольствия на путь следования (исходя из расстояния до пункта назначения и скорости передвижения воинских эшелонов (эшелонов) в сутки);

полевыми техническими средствами, необходимым инвентарем и другим имуществом.

349. Военские части (организации), самостоятельно ведущие войсковое хозяйство, при перевозках воинскими эшелонами (эшелонами) обеспечиваются техникой и имуществом продовольственной службы за счет собственных запасов, а недостающая техника и имущество истребуются от ЦМТО Росгвардии.

350. Приготовление пищи в пути следования воинских эшелонов (эшелонов) организуется из концентрированных, консервированных продуктов и продуктов высокой степени промышленной переработки, а при невозможности приготовления горячей пищи организуется выдача рационов питания.

351. Применение жидкого топлива в качестве горючего для работы технических средств в воинском эшелоне (эшелоне) запрещается.

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

353. При отсутствии на маршруте движения воинских эшелонов (эшелонов) воинских частей (организаций) для дообеспечения хлебом в пути следования они обеспечиваются денежными средствами для его приобретения через торговые сети на местах стоянки. Хлеб приобретается в пределах норм продовольственного обеспечения с учетом сроков хранения и реализации. В документах на приобретение хлеба указывается его масса и количество. Денежные средства выдаются начальнику воинского эшелона (эшелона) (старшему команды) под отчет.

354. Планирование дообеспечения воинских эшелонов (эшелонов) продуктами и хлебом в пути следования осуществляется в пункте формирования воинских эшелонов (эшелонов) с представлением в управление оперативно-территориального объединения войск национальной гвардии заявок на необходимое количество продуктов и хлеба на станциях стоянки воинских эшелонов (эшелонов).

355. В случае незапланированного изменения времени нахождения в пути следования, изменения маршрута движения начальник воинского эшелона (эшелона) докладывает об этих изменениях в управление оперативно-территориального объединения войск национальной гвардии для принятия оперативного решения о дообеспечении воинского эшелона (эшелона).

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

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

358. Пища выдается после проверки ее качества врачом (фельдшером) воинского эшелона (эшелона) и с разрешения дежурного по воинскому эшелону (эшелону). Результаты проверки качества пищи записываются в Книгу учета контроля за качеством приготовления пищи.

359. Военнослужащие (сотрудники) обеспечиваются питьевой водой. Для содержания запасов воды в вагонах используются водоцистерны, резервуары, бачки, фляги. Пополнение запасов воды осуществляется в пути следования из проверенных водисточников.

360. Отпуск продовольствия из вагона-склада на кухню в воинском эшелоне (эшелоне), а также рационов питания для каждого вагона (судового помещения) в отдельности оформляется материально-ответственным за вагон-склад лицом раздаточной ведомостью под подпись дежурных по кухне, вагону (судну).

361. Если горячая пища выдается 1 раз в сутки, она должна составлять 50 процентов суточной нормы продовольственного обеспечения, включая сахар, компот (сок) и чай. Вместо второй половины пайка в этом случае личному составу воинского эшелона (эшелона) выдается рацион питания из расчета 1 рацион на 2 человек. Количество отпущенных рационов питания также указывается в учетных документах.

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

363. Порядок учета и оформления первичных учетных документов при организации продовольственного обеспечения личного состава воинского эшелона (эшелона) определяется воинской частью (организацией), которая формирует воинский эшелон (эшелон).

364. При выплате курсантам военных образовательных организаций высшего образования войск национальной гвардии до заключения с ними

контракта, а также 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, которым следует военнослужащий.

365. Время нахождения в пути следования (в случае следования с пересадками добавляется время, необходимое на пересадки) исчисляется в полных сутках, при этом время свыше 7 часов принимается за полные сутки.

366. Выплата курсантам военных образовательных организаций высшего образования войск национальной гвардии до заключения с ними контракта, а также военнослужащим, проходящим военную службу по призыву, продовольственно-путевых денег отражается в аттестате, а военнослужащим, проходившим военную службу по призыву и уволенным в запас, – в предписании.

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

368. Военнослужащие (сотрудники), перевозимые воздушным транспортом, обеспечиваются рационами питания не менее чем на 1 сутки. Горячая пища выдается до начала выдвигения в аэропорт погрузки. Каждый военнослужащий (сотрудник) обеспечивается флягой с питьевой водой.

XIV. Обеспечение рационами питания

369. Рационы питания выдаются личному составу по решению командира (начальника) воинской части (организации) в тех случаях, когда приготовление горячей пищи невозможно или нецелесообразно, а также в порядке их освежения до истечения сроков годности. По решению ЦМТО Росгвардии возможна замена одних рационов питания на другие. Рационы питания выдаются вместо одного или нескольких приемов пищи.

370. В приказе командира (начальника) воинской части (организации), который является основанием для выписки первичных учетных документов на выдачу рационов питания в соответствии с данными рапорта командира подразделения, подписанного у командира (начальника) воинской части (организации), указывается, кому и на сколько приемов пищи (суток) выдаются рационы питания. Рационы питания со склада воинской части (организации) получает командир подразделения.

371. Основанием для списания с учета продовольственного склада рационов питания является первичный учетный документ, по которому осуществляется их выдача или перемещение. Основанием для списания с

бюджетного (бухгалтерского) учета воинской части (организации) израсходованных рационов питания является первичный учетный документ, применяемый для оформления решения о списании материальных запасов, с приложением рапорта командира подразделения об их расходовании и раздаточной (сдаточной) ведомости материальных ценностей на выдачу рационов питания, заверенной представителем штаба (строевой части) воинской части (организации), с подписью каждого военнослужащего (сотрудника).

При этом начальник продовольственной службы (лицо, ответственное за организацию продовольственного обеспечения) воинской части (организации), бухгалтер финансово-экономического подразделения проверяют, не был ли военнослужащий (сотрудник) обеспечен в это время питанием (продовольственно-путевыми деньгами, продовольственным пайком).

372. Количество военнослужащих (сотрудников), имеющих право на получение рационов питания, учитывается в Книге учета движения питающихся.

373. В целях обеспечения поддержания боевой готовности рационы питания допускается выдавать в подразделения, а также военнослужащим (сотрудникам). В этом случае основанием для выдачи является приказ командира (начальника) воинской части (организации) и оформленный на его основании первичный учетный документ. Рационы питания с учета воинской части (организации) не списываются, а учитываются за получателями (подразделениями или военнослужащими (сотрудниками)).

374. При отсутствии на продовольственном складе воинской части (организации) рационов питания на 1 прием пищи (одноразовых (промежуточных) рационов питания) выдача суточных рационов питания на 1 прием пищи производится из расчета 1 комплект на 3 военнослужащих (сотрудников), за исключением случаев, предусмотренных пунктом 361 настоящего Порядка.

375. При отсутствии рационов питания для экипажей самолетов и вертолетов на запасных аэродромах, бортовых пайков для экипажей самолетов и вертолетов разрешается комплектовать их самостоятельно за счет продовольствия, поступающего на текущее обеспечение, с учетом норм замены одних продуктов другими.

376. В исключительных случаях по согласованию с ЦМТО Росгвардии при отсутствии рационов питания для экипажей самолетов и вертолетов на запасных аэродромах разрешается их замена на индивидуальные рационы питания.

XV. Особенности войскового хлебопечения

377. Хлеб и хлебобулочные изделия воинские части (организации) получают от гражданских хлебопекарных предприятий и военных хлебозаводов.

378. Получение воинскими частями (организациями) хлеба от гражданских хлебопекарных предприятий организуется на основании заключенных между поставщиком и ЦМТО Росгвардии государственных контрактов (договоров).

379. Хлеб и хлебобулочные изделия хранятся на стеллажах, в шкафах в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами. Для хранения хлеба и хлебобулочных изделий рекомендуется выделять отдельную кладовую. Разрешается выделять для этих целей отдельное помещение в столовой при соблюдении условий обеспечения его сохранности.

380. Хлеб выдается со склада воинской части (организации) по первичным учетным документам и доставляется в помещение столовой для его нарезки.

381. На военных хлебозаводах (хлебопекарнях), на которых имеется штатный лаборант, качество хлеба по физико-химическим показателям определяется ежедневно по каждой выпечке, а на которых штатом лаборант не предусмотрен, не реже 1 раза в месяц производится отбор проб хлеба, которые направляются на исследование в аккредитованные испытательные лаборатории (центры), осуществляющие производственный контроль в соответствии со статьей 32 Федерального закона № 52-ФЗ¹.

382. Для обеспечения автономности действий при выполнении служебно-боевых задач в штатах (штатных расписаниях) воинских частей (организаций) предусматриваются 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 (организаций)), остаются на своих штатных должностях, а их обучение по программе боевой подготовки проходит совместно с военнослужащими других военно-учетных специальностей.

383. При постоянном или временном расположении подразделений отдельно от своей воинской части (организации) с разрешения ЦМТО Росгвардии они прикрепляются на обеспечение хлебом к ближайшим воинским частям (организациям). При невозможности обеспечения хлебом через ближайшие военные хлебозаводы (хлебопекарни), или гражданские хлебопекарные предприятия, или другие воинские части (организации) выпечка хлеба в воинской части (организации) организуется собственными силами и средствами. При отсутствии штатных хлебопеков приказом командира (начальника) воинской части (организации) из числа лиц, имеющих образование по профессии «пекарь», «повар», назначаются нештатные хлебопеки из расчета 1 человек на 225 кг выпекаемого хлеба в

¹ Далее – «аккредитованные испытательные лаборатории (центры)».

сутки (но не менее 2 человек на воинскую часть (организацию) 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 требованиям безопасности.

XVI. Особенности транспортировки и хранения продовольствия

384. Хранение продовольствия осуществляется в отделах хранения ЦМТО Росгвардии, а также на продовольственных складах воинских частей (организаций).

385. С разрешения ДТО Росгвардии при недостаточности складских (холодильных) емкостей допускается привлечение гражданских организаций для оказания в соответствии с условиями договора (государственного контракта) услуг по хранению скоропортящегося продовольствия.

386. Хранение продовольствия осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, требованиями пожарной безопасности, действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

387. При хранении продовольствия должны соблюдаться правила товарного соседства и санитарно-эпидемиологические правила. Продовольствие группируется по наименованиям, целевому назначению и учету (длительного хранения или текущего обеспечения), сроку изготовления и сроку годности. В хранилищах склада должна поддерживаться чистота и порядок. Запрещается загромождать проходы между штабелями, между штабелями и стенами, доступ к пожарному инвентарю, рубильникам и электрораспределительным щитам.

388. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом¹.

389. Скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать емкостям имеющегося в воинской части (организации) холодильного оборудования.

390. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

¹ Постановление Главного государственного санитарного врача № 31.

391. Личный состав продовольственного склада (хранилища) воинской части (организации) должен быть обеспечен специальной одеждой и обувью.

392. На складе (в хранилище) воинской части (организации) проводятся дезинфекция, дезинсекция и дератизация помещений.

393. Личный состав продовольственного склада (хранилища) ежемесячно проходит медицинский осмотр, а при поступлении на службу – профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Личный состав продовольственного склада (хранилища) подлежит обследованию на бациллоносительство, гельминтоносительство и туберкулез с рентгеноскопией грудной клетки. Результаты медицинских обследований заносятся врачом (фельдшером) воинской части (организации) в личные медицинские (санитарные) книжки.

394. Для организации погрузочно-разгрузочных работ, переборки, переработки и закладки на хранение картофеля и овощей командир (начальник) воинской части (организации) назначает (если иное не было предусмотрено соответствующими государственными контрактами, договорами) необходимое количество военнослужащих, а также выделяет автомобильный транспорт для перевозки материальных средств и личного состава.

395. При выявлении продуктов ненадлежащего (сомнительного) качества, в том числе по органолептическим показателям, или их несоответствия требованиям качества выдача данного продовольствия приостанавливается, производится отбор проб, которые направляются на экспертизу¹ (санитарно-эпидемиологическую, ветеринарно-санитарную, товароведческую) в центры государственного санитарно-эпидемиологического надзора или аккредитованные испытательные лаборатории (центры). По результатам экспертизы принимается решение о дальнейшем использовании или утилизации продукции.

396. Списание продовольствия по причине естественной убыли производится в тех случаях, когда при проверке фактического наличия продовольствия будет установлено несоответствие учетным данным.

Списание продовольствия как потери от естественной убыли на основании расчетных данных (без проверки фактического наличия и установления недостачи) запрещается.

397. Продукция списывается по фактическим размерам в пределах норм естественной убыли. В обязательном порядке составляется акт снятия наличия материальных ценностей, подтверждающий наличие недостачи, и соответствующий расчет естественной убыли, составленный начальником продовольственной службы (лицом, ответственным за организацию продовольственного обеспечения) воинской части

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 (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, № 40, ст. 4610; 2013, № 24, ст. 2999).

(организации) и утвержденный командиром (начальником) воинской части (организации).

XVII. Особенности продовольственного обеспечения военнослужащих (сотрудников) территориальных органов Росгвардии

398. Продовольственное обеспечение в территориальных органах Росгвардии¹ осуществляется специалистами продовольственной службы подразделений обеспечения в соответствии с действующими штатами (штатными расписаниями).

399. В территориальных органах, не имеющих в своих штатах (штатных расписаниях) подразделений обеспечения и (или) в которых их создание нецелесообразно, приказом начальника территориального органа назначаются материально ответственные лица, а также лица, ответственные за организацию продовольственного обеспечения.

400. При отсутствии в территориальном органе столовой и наличии в штате (штатном расписании) подразделений отрядов мобильных особого назначения², специальных отрядов быстрого реагирования³ и авиационных отрядов специального назначения⁴ полевых технических средств приготовления пищи количество обслуживающего персонала определяется из расчета 3 повара и 1 разнорабочий (мойщик посуды) на каждую прицепную кухню.

401. Сотрудники территориальных органов обеспечиваются питанием по норме № 1 за счет средств федерального бюджета:

в случае принятия участия в учениях (маневрах), проводимых на территории других государств;

в период действия чрезвычайного положения, проведения контртеррористической операции, в условиях вооруженного конфликта, при ликвидации последствий аварий, катастроф природного и техногенного характера и других чрезвычайных ситуациях;

в случае обучения по программам профессиональной подготовки по очной форме, а также при участии (привлечении к участию) в сборах.

402. Сотрудники ОМОН, СОБР и АОСН обеспечиваются питанием за счет средств федерального бюджета, если по условиям службы, размещения требуется организация им питания (в период несения боевого дежурства (дежурства), участия в полевых учениях (маневрах), в служебных командировках на территории иностранных государств для выполнения задач по поддержанию мира в зонах вооруженных конфликтов), а также в случае:

выполнения служебно-боевых задач в круглосуточном режиме в пунктах постоянной дислокации, за пределами пунктов (районов)

¹ Далее – «территориальные органы».

² Далее – «ОМОН».

³ Далее – «СОБР».

⁴ Далее – «АОСН».

постоянной дислокации, в границах соответствующего субъекта Российской Федерации или в границах зоны обслуживания территориального органа на основании письменного приказа или задания, утвержденного начальником, уполномоченным принимать решение о применении подразделений специального (особого) назначения;

выполнения задач совместно с личным составом других федеральных органов исполнительной власти по обеспечению безопасности высших должностных лиц субъектов Российской Федерации и иных лиц, подлежащих охране сотрудниками, на основании соответствующего приказа Росгвардии или распоряжения заместителя директора Росгвардии, курирующего вопросы организации деятельности подразделений специального (особого) назначения;

проведения практических занятий в ходе полевых выходов на основании утвержденного плана служебно-боевой (оперативно-служебной) подготовки.

403. Сотрудники территориальных органов, проходящие службу на должностях летного состава, входящие в штатные экипажи летательных аппаратов, в том числе их дублеры, при отстранении по решению начальника территориального органа или согласно заключению военно-врачебной комиссии от летной работы, полетов (за исключением случаев временного отстранения) снимаются с обеспечения питанием по норме № 2.

404. При выполнении продолжительных полетов личный состав экипажей самолетов и вертолетов обеспечивается бортовыми пайками для экипажей самолетов и вертолетов. Бортовые пайки комплектуются на каждого члена экипажа в отдельности. Сведения о выданных бортовых пайках записываются в аттестат.

405. Бортовые сумки с уложенными в них бортовыми пайками сдаются под подпись в накладной на каждый самолет (вертолет) одному из членов экипажа.

406. В случае посадки на запасных аэродромах и в других случаях, когда не представляется возможным организовать приготовление горячей пищи, экипажи самолетов и вертолетов обеспечиваются рационами питания для экипажей самолетов и вертолетов на запасных аэродромах.

407. На случай аварии и вынужденной посадки экипажи самолетов и вертолетов обеспечиваются комплектами аварийного запаса для экипажей самолетов и вертолетов.

408. В пути следования к месту выполнения оперативно-служебных задач в составе подразделений (команд) и в одиночном порядке железнодорожным, водным, воздушным, автомобильным транспортом при отсутствии возможности приготовления пищи сотрудники обеспечиваются рационами питания.

409. Сотрудники, занятые на работах с особо вредными условиями труда, обеспечиваются бесплатным лечебно-профилактическим питанием в порядке, установленном законодательством Российской Федерации¹.

410. Сотрудникам территориальных органов, занятым на работах с вредными условиями труда, в дни фактического выполнения ими работ, связанных с производством или применением химических веществ, выдается молоко или другие равноценные продукты².

411. В случае предоставления лечебно-профилактического питания молоко не выдается. Продукты лечебно-профилактического питания выдаются лицам, находящимся на обеспечении, в виде готовой пищи.

412. Питание сотрудников, имеющих право состоять на продовольственном обеспечении за счет средств федерального бюджета, организуется через столовые территориальных органов. При невозможности организации питания сотрудников через столовые (в том числе ввиду большой удаленности) или отсутствии столовых питание личного состава организуется через предприятия общественного питания по заключаемым договорам (государственным контрактам) в пределах выделенных на эти цели бюджетных средств.

XVIII. Особенности продовольственного обеспечения сотрудников, выполняющих отдельные оперативно-служебные задания по обеспечению общественного порядка и безопасности граждан в период подготовки и проведения публичных, спортивных, зрелищных и иных массовых мероприятий

413. При выполнении отдельных оперативно-служебных заданий по обеспечению общественного порядка и безопасности граждан в период подготовки и проведения публичных, спортивных, зрелищных и иных массовых мероприятий в соответствии с утвержденной директором временной нормой продовольственного пайка сотрудники обеспечиваются питанием на основании:

решения директора или заместителя директора, ответственного за организацию комплексного применения сил и средств по охране общественного порядка и обеспечению общественной безопасности;

решения командующего округом войск национальной гвардии, начальника территориального органа.

414. Организация питания сотрудников (в том числе сотрудников Центра специального назначения сил оперативного реагирования и авиации Росгвардии и Центра специального назначения вневедомственной охраны Росгвардии, переданных в оперативное подчинение командующим округами войск национальной гвардии) определяется командующим округом войск национальной гвардии либо заместителем командующего

¹ Приказ Минздравсоцразвития России № 46н.

² Приказ Минздравсоцразвития России № 45н.

округом войск национальной гвардии, ответственным за организацию применения сил и средств по охране общественного порядка и обеспечению общественной безопасности.

415. Если время несения службы (включая время на путь следования к месту несения службы и обратно) составляет от 6 до 12 часов, сотрудники обеспечиваются питанием на один из приемов пищи.

416. Для организации питания сотрудников разрешается выдавать одноразовую посуду.

417. Если приготовление горячей пищи не представляется возможным либо по условиям обстановки, размещения не имеется возможности приготовления и выдачи сотрудникам горячей пищи 3 раза в сутки, они обеспечиваются индивидуальными рационами питания или вместо одного из приемов пищи одноразовыми (промежуточными) рационами питания.

XIX. Особенности продовольственного обеспечения военнослужащих, выполняющих служебно-боевые задачи по охране общественного порядка и обеспечению общественной безопасности

418. Командиры (начальники) воинских частей (организаций) являются ответственными за организацию питания военнослужащих в местах несения службы.

419. Военнослужащие, назначенные в состав войсковых нарядов для несения службы по охране общественного порядка и обеспечению общественной безопасности, в дни несения службы обеспечиваются за счет средств федерального бюджета питанием с учетом положенных дополнительных продуктов.

420. В зависимости от времени начала и окончания несения службы для военнослужащих, назначенных в состав войсковых нарядов, приемы пищи переносятся. При этом в обязательном порядке в пункте постоянной дислокации до начала выдвижения к месту несения службы осуществляется ближайший из приемов пищи.

421. Порядок обеспечения личного состава пищей в период выполнения служебно-боевых задач определяет командир (начальник) воинской части (организации) на основании указаний и распоряжений старшего начальника, способов выполнения задач, боевого порядка (места в боевом порядке), порядка несения службы личным составом и возможностей подразделений тыла. Командир (начальник) воинской части (организации) обязан принимать все меры для того, чтобы пища и питьевая вода были выданы личному составу полностью и в сроки, не превышающие установленный режим питания.

422. В районе выполнения задач в месте, указанном командиром (начальником) воинской части (организации), осуществляется развертывание пункта приема пищи личным составом. График приема пищи определяется командиром (начальником) воинской части

(организации) исходя из специфики выполнения задач, удаленности мест несения службы войсковыми нарядами и возможности прибытия личного состава на прием пищи.

423. Для оборудования пунктов приема пищи используются преимущественно палатки сборно-разборного (каркасного) типа, имеющие возможность разворачивания в кратчайшие сроки как на мягком грунте, так и на асфальтированном покрытии. В холодное время года (а также в ночное время при холодной погоде) для обогрева палаток используются отопительные печи (приборы), работающие от электричества, жидкого или твердого топлива, с соблюдением требований пожарной безопасности. Количество посадочных мест в палатке должно обеспечивать удобство посадки личного состава, поточность при питании прибывающих смен войсковых нарядов и не должно создавать помех в организации приема пищи. Палатки освещаются и в них оборудуется умывальник (место) для мытья рук личным составом, прибывающим на прием пищи, с достаточным количеством воды.

424. При отсутствии возможности разворачивания пунктов приема пищи личный состав по решению командира (начальника) воинской части (организации) осуществляет прием пищи в транспорте подвоза (автобусах).

425. В палатке (месте приема пищи) оборудуется место с раскладкой продуктов, утвержденной командиром (начальником) воинской части (организации).

426. Для питания в местах несения службы войсковыми нарядами используются комплекты одноразовой посуды (тарелки, ложки, вилки, ножи, стаканы), при их отсутствии – индивидуальные котелки, ложки, кружки, фляги, а в крайнем случае – столовая посуда. В любом случае посуда берется на весь личный состав питающихся с учетом количества приемов пищи.

427. К выдаче пищи личному составу допускаются подготовленные повара, имеющие специальное образование (специальность), при условии прохождения обязательных предварительных, периодических и предсменных медицинских осмотров (обследований), прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, наличия личной медицинской книжки, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, отметки о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

428. Подвоз готовой пищи личному составу в район выполнения служебно-боевых задач осуществляется по решению командира (начальника) воинской части (организации) транспортными средствами воинской части (организации). В исключительных случаях подвоз готовой пищи организуется и осуществляется силами и средствами старшего начальника (по его решению).

429. Если по условиям несения службы по охране общественного порядка и обеспечению общественной безопасности нет возможности доставить пищу к месту несения службы войсковыми нарядами, вместо одного или нескольких приемов пищи военнослужащие обеспечиваются рационами питания.

430. В целях недопущения пищевых отравлений и профилактики заболеваний острыми кишечными инфекциями при выдаче пищи и приеме ее личным составом в местах несения службы в обязательном порядке должен присутствовать медицинский работник (фельдшер) воинской части (организации). Он обязан перед выдачей пищи личному составу проверить ее качество, проверить санитарное состояние мест приема пищи, готовность поварского состава к выдаче пищи.

431. После проверки медицинским работником (фельдшером) воинской части (организации) пища опробуется старшим от воинской части (организации), находящимся на выполнении задач по охране общественного порядка и обеспечению общественной безопасности, который дает разрешение на выдачу пищи личному составу.

432. Для протирания обеденных столов, наведения порядка и выполнения подсобных работ на пункте приема пищи назначается военнослужащий (при необходимости – 2 и более).

XX. Особенности применения рационов питания, рационов выживания, бортовых пайков, комплектов аварийного запаса и норм замены одних продуктов другими при обеспечении военнослужащих и некоторых других категорий лиц

433. При комплектовании рациона питания консервами в мягкой упаковке из его состава исключается портативный разогреватель и вскрыватель консервов. Вместо них включается:

1 химический разогреватель – для одноразового (промежуточного) рациона питания;

3 химических разогревателя – для индивидуального и малогабаритного рациона питания;

4 химических разогревателя – для рациона питания для экипажей самолетов и вертолетов на запасных аэродромах.

434. В комплект спичек водоветроустойчивых входит:

2 спички водоветроустойчивые и водостойкая терка, уложенные во влагонепроницаемую упаковку, – для одноразового (промежуточного) рациона питания;

6 спичек водоветроустойчивых и водостойкая терка, уложенные во влагонепроницаемую упаковку, – для индивидуального, малогабаритного и горного рациона питания, рациона выживания, комплекта аварийного запаса для экипажей самолетов и вертолетов;

8 спичек водоветроустойчивых и водостойкая терка, уложенные во влагонепроницаемую упаковку, — для рациона питания для экипажей самолетов и вертолетов на запасных аэродромах.

435. В комплект портативного разогревателя входит:

1 таганок металлический и 1 таблетка сухого горючего — для одноразового (промежуточного) рациона питания;

1 таганок металлический и 3 таблетки сухого горючего — для индивидуального, малогабаритного и горного рациона питания;

1 таганок металлический и 4 таблетки сухого горючего — для рациона питания для экипажей самолетов и вертолетов на запасных аэродромах, комплектов аварийного запаса для экипажей самолетов и вертолетов.

436. По согласованию с ДТО Росгвардии:

а) допускается не укомплектовывать:

вскрывателем консервов — индивидуальный, одноразовый (промежуточный), малогабаритный и горный рацион питания, рацион питания для мелких команд, рацион питания для экипажей самолетов и вертолетов на запасных аэродромах, бортовой паек для экипажей самолетов и вертолетов;

поливитамином — индивидуальный, малогабаритный и горный рацион питания, рацион питания для экипажей самолетов и вертолетов на запасных аэродромах, а также рацион питания для мелких команд;

разогревателями, спичками, средствами обеззараживания воды и перцем — индивидуальный и одноразовый (промежуточный) рацион питания;

б) при комплектовании индивидуальных рационов питания допускается производить замену кофе растворимого на чай черный.

437. Дополнительно выдается 1500 мл бутилированной питьевой воды на 1 человека в сутки при обеспечении:

индивидуальными рационами питания и рационами питания для мелких команд военнослужащих (сотрудников), выполняющих служебно-боевые (оперативно-служебные) задачи в Северо-Кавказском регионе Российской Федерации, а также военнослужащих (сотрудников) подразделений специального (особого) назначения и разведки. В остальных случаях при организации питания данными рационами в полевых условиях, а также в отрыве от пункта постоянной дислокации выдача дополнительно 1500 мл бутилированной питьевой воды на 1 человека в сутки осуществляется по согласованию с ДТО Росгвардии;

военнослужащих (сотрудников) рационом питания для экипажей самолетов и вертолетов на запасных аэродромах (по согласованию с ДТО Росгвардии), малогабаритным рационом питания и рационом питания горным.

438. Дополнительно выдается 500 мл бутилированной питьевой воды на 1 человека при обеспечении одноразовым (промежуточным) рационом питания военнослужащих (сотрудников), выполняющих служебно-боевые (оперативно-служебные) задачи в Северо-Кавказском регионе Российской

Федерации, а также военнослужащих (сотрудников) подразделений специального (особого) назначения и разведки. В остальных случаях при организации питания рационом в полевых условиях, а также в отрыве от пункта постоянной дислокации выдача дополнительно 500 мл бутилированной питьевой воды на 1 человека осуществляется по согласованию с ДТО Росгвардии.

439. Индивидуальным рационом питания обеспечиваются военнослужащие (сотрудники), имеющие право на обеспечение по нормам №№ 1, 2, 3 с учетом дополнительных продуктов, указанных в примечаниях к этим нормам, или временным нормам продовольственных пайков, а также кадеты, имеющие право на обеспечение по норме обеспечения питанием обучающихся в кадетском училище, в случаях, когда приготовление им горячей пищи из продуктов основных пайков не представляется возможным. При этом обеспечение индивидуальным рационом питания личного состава, имеющего право на обеспечение по норме № 2, осуществляется в исключительных случаях при отсутствии на складах отделов хранения ЦМТО Росгвардии рационов питания для экипажей самолетов и вертолетов на запасных аэродромах.

440. Непрерывное питание индивидуальным рационом питания не должно превышать 7 суток (кроме питания летного состава и инженерно-технического состава авиации при нахождении в длительных командировках на авиационных ремонтных предприятиях, когда отсутствует возможность приготовления им питания горячей пищей).

441. Рационом питания для мелких команд обеспечиваются военнослужащие (сотрудники), имеющие право на обеспечение по нормам №№ 1, 3 с учетом дополнительных продуктов, указанных в примечаниях к этим нормам, или временным нормам продовольственных пайков, 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.

442. Дополнительно к рациону питания для мелких команд за счет средств федерального бюджета выдается на 1 человека в сутки: 200 г хлеба из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки 1 сорта и 150 г хлеба белого из пшеничной муки 1 сорта.

443. Рационом питания для экипажей самолетов и вертолетов на запасных аэродромах обеспечиваются военнослужащие (сотрудники), имеющие право на получение питания по норме № 2 с учетом

дополнительных продуктов, указанных в примечаниях к этой норме, при посадке на запасных аэродромах и в других случаях, когда приготовление им горячей пищи по норме № 2 не представляется возможным.

444. Одноразовым (промежуточным) рационом питания обеспечиваются военнослужащие (сотрудники), имеющие право на обеспечение по нормам №№ 1, 3 с учетом дополнительных продуктов, указанных в примечаниях к этим нормам, или временным нормам продовольственных пайков, взамен одного из приемов пищи, а также кадеты, имеющие право на обеспечение по норме продовольственного обеспечения обучающихся в кадетском училище, взамен двух приемов пищи (завтрак и второй завтрак, или обед и полдник, или ужин и второй ужин) в случаях, когда приготовление им горячей пищи из продуктов основных пайков не представляется возможным.

445. Рационом дополнительного питания обеспечиваются:

а) военнослужащие (сотрудники), имеющие право на продовольственное обеспечение по нормам №№ 1, 3 с учетом дополнительных продуктов, указанных в примечаниях к этим нормам, или временным нормам продовольственных пайков, совместно с продуктами продовольственного пайка (рациона питания) или в натуральном виде в случае:

выполнения служебно-боевых (оперативно-служебных, служебных, боевых) задач за пределами пунктов их постоянной дислокации;

в период проведения контртеррористической операции, в условиях вооруженного конфликта, при ликвидации последствий аварий, катастроф природного и техногенного характера и других чрезвычайных ситуаций;

б) военнослужащие (сотрудники), 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;

в) военнослужащие, проходящие военную службу на должностях солдат (матросов), сержантов и старшин, курсанты военных образовательных организаций высшего образования войск национальной гвардии, сотрудники, выполняющие задачи по охране общественного порядка и обеспечению общественной безопасности, в случае, когда промежутки между приемами пищи превышают 7 часов.

¹ Собрание законодательства Российской Федерации, 2004, № 7, ст. 535; 2018, № 3, ст. 541.

446. К рациону дополнительного питания в дни выполнения боевых и специальных задач на 1 военнослужащего (сотрудника), входящего в состав инженерного разведывательного дозора или группы разминирования, выполняющего задачи по проверке на минирование путей движения войск (сил), участков местности и объектов, занимаемых войсками (силами), и их разминированию, уничтожению (обезвреживанию) взрывоопасных предметов, выдается в сутки: колбасы полукопченной – 25 г, масла сливочного – 15 г, сахара – 20 г, кофе растворимого – 1,5 г, концентрата растительного – 60 г.

447. При обеспечении рационом дополнительного питания выдача контейнеров пластмассовых одноразовых, стаканов одноразовых, пакетов полиэтиленовых одноразовых, салфеток бумажных, гигиенических (дезинфицирующих) и бутилированной воды осуществляется по согласованию с ДТО Росгвардии.

448. Малогабаритным рационом питания обеспечиваются военнослужащие (сотрудники) воинских частей (организаций) и 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) в отрыве от пункта постоянной дислокации, имеющие право на обеспечение по нормам №№ 1, 3 с учетом дополнительных продуктов, указанных в примечаниях к этим нормам, или временным нормам продовольственных пайков, в случаях, когда приготовление горячей пищи из продуктов основных пайков не представляется возможным. Непрерывное питание малогабаритным рационом питания личного состава не должно превышать 7 суток.

449. Рационом питания горным обеспечиваются военнослужащие (сотрудники), имеющие право на обеспечение по нормам №№ 1, 3 с учетом дополнительных продуктов, указанных в примечаниях к этим нормам, или временным нормам продовольственных пайков, участвующие в выполнении заданий в горных местностях на высоте от 1500 м над уровнем моря, подразделений специального (особого) назначения и разведки при выполнении специальных задач в местностях на высоте 500 м над уровнем моря и выше в случаях, когда приготовление им горячей пищи не представляется возможным. Непрерывное питание личного состава по данному рациону не должно превышать 7 суток.

450. Рационом выживания обеспечиваются военнослужащие (сотрудники) в экстремальных ситуациях, когда не представляется возможным организовать питание по основному пайку или по другим рационам питания. Основаниями для списания в расход рационов выживания являются рапорт командира подразделения и приказ командира (начальника) воинской части (организации). Концентраты брикетированные, не требующие варки, 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 воды передаются в военно-медицинское подразделение воинской части (организации) для их дальнейшего использования.

451. Бортовым пайком обеспечивается личный состав экипажей самолетов и вертолетов авиации войск национальной гвардии.

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

453. При полетах продолжительностью 4 – 5 часов каждому члену экипажа самолета (вертолета) выдается 1 бортовой паек. 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 пайки, продукты по летному пайку на очередные приемы пищи, совпадающие по времени с полетом, в столовую не выписываются, а пища для них не готовится.

После окончания полета летный состав зачисляется на предусмотренные расписанием дня воинской части (организации) очередные приемы пищи в столовой. Пищу при этом летный состав получает в соответствии с раскладкой продуктов на соответствующий прием пищи в столовой летного состава и по времени не позднее чем через 1 час после посадки на аэродром.

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

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

при полетах до 4 часов после последнего предполетного приема пищи – 1 паек первого или четвертого варианта при условии, что бортовой паек укомплектован организацией-поставщиком. Если бортовые пайки комплектуются в летной столовой набором продуктов, приготовление пищи на борту самолета (вертолета) осуществляется через 3 часа после последнего предполетного приема пищи;

при продолжительности полета от 4 до 8 часов – по 1 пайку первого и третьего вариантов, при этом из продуктов третьего варианта готовится обед на борту самолета (вертолета), состоящий из первого и второго горячих блюд, при условии, что бортовые пайки укомплектованы организацией-поставщиком. Если бортовые пайки комплектуются в летной столовой набором продуктов, приготовление обеда (второго приема пищи) на борту самолета (вертолета) из набора продуктов третьего варианта осуществляется через 5 часов полетного времени;

при продолжительности полета от 8 до 12 часов – по 1 пайку первого, второго и третьего вариантов при условии, что бортовые пайки укомплектованы организацией-поставщиком. Если бортовые пайки комплектуются в летной столовой набором продуктов, приготовление третьего приема пищи на борту самолета (вертолета) из набора продуктов второго варианта осуществляется через 9 часов полетного времени;

при продолжительности полета от 12 до 16 часов – по 1 пайку первого, второго, третьего и четвертого вариантов при условии, что бортовые пайки укомплектованы организацией-поставщиком. Если бортовые пайки комплектуются в летной столовой набором продуктов, приготовление четвертого приема пищи на борту самолета (вертолета) из набора продуктов четвертого варианта осуществляется через 13 часов полетного времени;

при продолжительности полета от 16 до 20 часов – по 1 пайку первого, третьего, четвертого вариантов и 2 пайка второго варианта при условии, что бортовые пайки укомплектованы организацией-поставщиком. Если бортовые пайки комплектуются в летной столовой набором продуктов, приготовление пятого приема пищи на борту самолета (вертолета) из набора продуктов второго варианта осуществляется через 17 часов полетного времени;

при продолжительности полета от 20 до 24 часов – по 1 пайку первого и третьего вариантов и по 2 пайка второго и четвертого вариантов при условии, что бортовые пайки укомплектованы организацией-поставщиком. Если бортовые пайки комплектуются в летной столовой набором продуктов, приготовление шестого приема пищи на борту самолета (вертолета) из набора продуктов четвертого варианта осуществляется через 21 час полетного времени.

456. Если в назначенный день изменился маршрут полетного задания, бортовые пайки, полученные на личный состав воздушного судна путем комплектования в летной столовой набором продуктов, на продовольственный склад воинской части (организации) сдаче не подлежат.

Если в назначенный день вылет не состоялся, отменен или изменился маршрут полетного задания, укомплектованные организацией-поставщиком бортовые пайки, полученные на личный состав воздушного судна, сдаются на продовольственный склад воинской части (организации).

457. При комплектовании и выдаче бортовых пайков разрешается заменять соки плодовые и ягодные фруктами свежими согласно нормам замены одних продуктов другими и исходя из их наличия.

458. В исключительных случаях при отсутствии в отделах хранения ЦМТО Росгвардии бортовых пайков авиационным воинским частям войск национальной гвардии разрешается их комплектование за счет продуктов, поступающих на текущее обеспечение, с учетом норм замены одних продуктов другими.

459. Комплектами аварийного запаса обеспечиваются экипажи самолетов и вертолетов по указанию командиров авиационных воинских частей войск национальной гвардии при длительных полетах в пустынных и малонаселенных местностях и над морем на случай аварии и вынужденной посадки. Комплекты аварийного запаса расходуются также на текущее обеспечение в порядке освежения.

460. В общих нормах замены:

разрешается заменять продукты один на другой в пределах пункта и проводить обратную замену (если иное не оговорено) 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;

в пунктах 2.5, 2.6, 5.7 и 11.18 разрешается прямая замена, другие замены запрещены;

в пункте 11.19 разрешается прямая замена при выдаче дополнительных продуктов военнослужащим (сотрудникам), деятельность которых связана с выполнением работ с вредными условиями труда.

461. В нормах замены по лечебному пайку, нормах замены продуктов, производимых в особых случаях с разрешения (по указанию) ДТО Росгвардии, а также в нормах замены одних продуктов другими при разработке нормативно-технической документации на рационы питания, бортовые пайки и внесении в нее изменений разрешается заменять продукты один на другой в пределах пункта и проводить обратную замену (если иное не оговорено) в указанных соотношениях.

462. В нормах замены по лечебному пайку:

в пункте 10.1 разрешается прямая замена, другие замены запрещены;

в пункте 12.5 указано максимальное количество продукта-заменителя, которое уменьшается по назначению лечащего врача.

463. В нормах замены продуктов, производимых в особых случаях с разрешения (по указанию) ДТО Росгвардии:

в пункте 1 разрешается замена продуктов при выдаче дополнительных продуктов питания в нерабочие праздничные дни;

в пункте 17 замена продуктов применяется в дни выдачи сока плодового и ягодного на обед.

464. В нормах замены быстрозамороженных блюд и блюд сублимационной сушки:

в пункте 1 за каждую порцию удерживается 5 мл масла растительного;

в пункте 6 за тефтели крупа не удерживается;

в пунктах 12 и 13 за каждую порцию удерживается 50 г. творога.

465. В пунктах 15 и 16 норм замены консервированных обеденных блюд и специальных продуктов питания в процентном соотношении указано содержание животного белка к общему объему продукта в единице потребительской упаковки.

Приложение № 1

к Порядку продовольственного обеспечения военнослужащих войск национальной гвардии Российской Федерации, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющих специальные звания полиции, и некоторых других категорий лиц, а также организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях, утвержденному приказом Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации
от 15.11.2018 № 499

Рекомендуемый образец

АТТЕСТАТ № _____

(наименование воинской части (организации), в которой военнослужащий (сотрудник) состоит на продовольственном обеспечении)

(воинское (специальное) звание, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии))

убывшему _____ согласно _____, удовлетворен при
(в командировку, отпуск, на лечение и другое) (документ, его номер и дата)

_____ по норме № _____ включительно:
(наименование воинской части (организации) (наименование нормы))

№ п/п	Форма продовольственного обеспечения	На сколько суток (прописью)	По какое число месяца (прописью) года
1	Питанием		
2	Рационом питания (пайком)		
3	Продовольственно-путевыми деньгами		
4	Продовольственным пайком		
5	Табачным довольствием		
6	Снят с обеспечения		

Расписка в получении аттестата с расшифровкой _____ / _____ /
(подпись) (инициалы, фамилия)

Заместитель командира (начальника) воинской части (организации) по тылу (материально-техническому обеспечению) – начальник тыла _____ / _____ /
(подпись) (инициалы, фамилия)

Помощник командира (начальника) воинской части (организации)
по финансово-экономической работе –
главный бухгалтер объединенной бухгалтерии _____ / _____ /
(подпись) (инициалы, фамилия)

Начальник продовольственной службы (ответственное лицо) _____ / _____ /
(подпись) (инициалы, фамилия)

Бухгалтер _____ / _____ /
(подпись) (инициалы, фамилия)

«__» _____ 20__ г.

М.П.

КОРЕШОК АТТЕСТАТА № _____

(наименование воинской части (организации), в которой военнослужащий (сотрудник) состоит на продовольственном обеспечении)

(воинское (специальное) звание, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии))

убывшему _____ согласно _____, удовлетворен при
(в командировку, отпуск, на лечение и другое) (документ, его номер и дата)

_____ по норме № _____ включительно:
(наименование воинской части (организации)) (наименование нормы)

№ п/п	Форма продовольственного обеспечения	На сколько суток (прописью)	По какое число месяца (прописью) года
1	Питанием		
2	Рационом питания (пайком)		
3	Продовольственно-путевыми деньгами		
4	Продовольственным пайком		
5	Табачным довольствием		
6	Снят с обеспечения		

Расписка в получении аттестата с расшифровкой _____ / _____ /
(подпись) (инициалы, фамилия)

Заместитель командира (начальника) воинской части (организации) по тылу (материально-техническому обеспечению) – начальник тыла _____ / _____ /
(подпись) (инициалы, фамилия)

Помощник командира (начальника) воинской части (организации)

по финансово-экономической работе –

главный бухгалтер объединенной бухгалтерии _____ / _____ /
(подпись) (инициалы, фамилия)

Начальник продовольственной службы (ответственное лицо) _____ / _____ /
(подпись) (инициалы, фамилия)

Бухгалтер _____ / _____ /
(подпись) (инициалы, фамилия)

«__» _____ 20__ г.

М.П.

Приложение № 2

к Порядку продовольственного обеспечения военнослужащих войск национальной гвардии Российской Федерации, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющих специальные звания полиции, и некоторых других категорий лиц, а также организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях, утвержденному приказом Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации
от 15.11.2018 № 499

Рекомендуемый образец

(наименование ЦМТО Росгвардии)

ЖУРНАЛ № _____
РЕГИСТРАЦИИ КНИЖЕК АТТЕСТАТОВ

Начат «__» _____ 20__ г.

Окончен «__» _____ 20__ г.

На «__» листах

№ п/п	Наименование документа	Количество листов в документе	Дата регистрации документа	Регистрационный номер документа	Подпись получателя с расшифровкой
1	2	3	4	5	6

Приложение № 3

к Порядку продовольственного обеспечения военнослужащих войск национальной гвардии Российской Федерации, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющих специальные звания полиции, и некоторых других категорий лиц, а также организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях, утвержденному приказом Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации от 15.11.2018 № 499

Рекомендуемый образец

(наименование воинской части (организации))

(наименование структурного подразделения воинской части (организации))

КНИГА № _____
УЧЕТА ДВИЖЕНИЯ ПИТАЮЩИХСЯ

Начата «__» _____ 20__ г.
Окончена «__» _____ 20__ г.
На «__» листах

Раздел I. Учет движения питающихся в столовой

Число месяца	Основание записи		На сутки по:															На отдельные		
	номер приказа	номер аттестата	норме №__			норме №__			норме №__			норме №__			норме №__			норме №__		
			при- было	убы- ло	сос- тоит	при- было	убы- ло	сос- тоит	при- было	убы- ло	сос- тоит	при- было	убы- ло	сос- тоит	при- было	убы- ло	сос- тоит	завт- рак	обед	ужин
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21

Приемы пищи по						Получают районы питания (по видам районов)				По табачному довольствию			Получают дополнительное питание						Продо- воль- ственно- путевые деньги, сутодача	Подпись должностного лица, ответственного за учет личного состава
норме №__			норме №__							при- было	убы- ло	сос- тоит								
завт- рак	обед	ужин	завт- рак	обед	ужин								при- было	убы- ло	сос- тоит	при- было	убы- ло	сос- тоит		
22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42

Раздел II. Учет движения военнослужащих, получающих продовольственный паек

Число месяца	Основание записи		По норме									Подпись должностного лица, ответственного за учет личного состава
	номер приказа	номер аттестата	№ _____			№ _____			№ _____			
			прибыло	убыло	состоит	прибыло	убыло	состоит	прибыло	убыло	состоит	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Приложение № 4

к Порядку продовольственного обеспечения военнослужащих войск национальной гвардии Российской Федерации, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющих специальные звания полиции, и некоторых других категорий лиц, а также организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях, утвержденному приказом Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации

от 15.11.2018 № 499

ПЕРЕЧЕНЬ

категорий граждан и организаций, имеющих право на обеспечение продовольствием, техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы за плату из объемов закупок, произведенных Федеральной службой войск национальной гвардии Российской Федерации

I. Категории граждан, имеющих право на обеспечение продовольствием за плату из объемов закупок, произведенных Росгвардией

1. Военнослужащие, сотрудники и гражданский персонал войск национальной гвардии, не имеющие права на получение продовольствия за счет средств федерального бюджета.

2. Члены семей военнослужащих, проходящих военную службу по контракту, сотрудников, лиц гражданского персонала войск национальной гвардии, находящихся за пределами территории Российской Федерации, проживающих по месту военной службы (службы, работы) этих военнослужащих, сотрудников, лиц гражданского персонала войск национальной гвардии.

3. Граждане Российской Федерации, не имеющие права на получение продовольствия за счет средств федерального бюджета, в период:

участия в полевых учениях (маневрах), испытаниях, ремонте, установке (монтаже) вооружения, техники и оборудования, проведения

строительных (восстановительных) работ в воинских частях (организациях), на катерах, а также в период участия в походах на этих катерах или в их ходовых испытаниях;

выполнения в воинских частях (организациях) водолазных работ;

в рабочие дни, дни дежурств в медицинских воинских частях (организациях) и подразделениях воинских частей (организаций) (врачи, средний и младший медицинский персонал);

проведения проверок (ревизий) воинских частей (организаций).

4. Граждане Российской Федерации, направленные в воинские части (организации) не в порядке их призыва через военные комиссариаты:

проходящие обучение в федеральных государственных образовательных организациях высшего образования в период прохождения учебной практики (стажировки) в воинских частях (организациях) по планам этих организаций;

выполняющие работы по ликвидации последствий стихийных бедствий и чрезвычайных ситуаций.

5. Военнослужащие (сотрудники) войск национальной гвардии, гражданский персонал кадетского училища войск национальной гвардии, 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. Категории организаций, имеющих право на обеспечение продовольствием, техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы за плату из объемов закупок, произведенных Росгвардией

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

Приложение № 5

к Порядку продовольственного обеспечения военнослужащих войск национальной гвардии Российской Федерации, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющих специальные звания полиции, и некоторых других категорий лиц, а также организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях, утвержденному приказом Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации
от 15.11.2018 № 499

Рекомендуемый образец

ЛИСТ №__
учета отпуска пищи в столовой
на «__» _____ 20__ г.

Корешок листа №__
от «__» _____ 20__ г.

Отметка о приеме и сдаче листа:

Принял дежурный по столовой:

 (воинское звание, подпись, инициалы, фамилия)

Сдал дежурный по столовой:

 (воинское звание, подпись, инициалы, фамилия)

Принял начальник продовольственной
 службы:

 (воинское (специальное) звание, подпись, инициалы, фамилия)

Наименование подразделения	Категория питающихся	Количество питающихся, состоящих на обеспечении			Заявлен расход			Фактически отпущено		
		завтрак	обед	ужин	завтрак	обед	ужин	завтрак	обед	ужин
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	по призыву									
	по контракту									
	по призыву									
	по контракту									
Всего:										

Уполномоченное должностное лицо штаба

 (воинское (специальное) звание, подпись, инициалы, фамилия)

Отпуск произвел дежурный по столовой

 (воинское звание, подпись, инициалы, фамилия)

Приложение № 6

к Порядку продовольственного обеспечения военнослужащих войск национальной гвардии Российской Федерации, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющих специальные звания полиции, и некоторых других категорий лиц, а также организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях, утвержденному приказом Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации
от 15.11.2018 № 499

Рекомендуемый образец

ВЕДОМОСТЬ
суточного наряда по столовой _____
(наименование воинской части (организации))
на «__» _____ 20__ г.

Инструктаж дежурного по столовой провел: заместитель командира (начальника) воинской части (организации) по тылу – начальник тыла (начальник продовольственной службы)

(воинское (специальное) звание, подпись, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), дата и время)

Инструктаж наряда по столовой провел: командир подразделения

(воинское (специальное) звание, подпись, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), дата и время)

Практический инструктаж наряда по столовой провел: начальник столовой

(воинское (специальное) звание, подпись, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), дата и время)

Результаты проверки наряда по столовой командиром (начальником) воинской части (организации) или его заместителем, командиром подразделения, дежурным по воинской части (организации) (с указанием должности, воинского (специального) звания, фамилии проверяющего, даты и времени проверки, выявленных недостатков)

РАСЧЕТ НАРЯДА ПО СТОЛОВОЙ

От

(подразделение воинской части (организации))

Дежурный по столовой

(воинское звание, инициалы и фамилия, занимаемая должность, подразделение)

Номер расчета и его предназначение	Основные обязанности расчета	Воинское звание, инициалы и фамилия	Оценка работы наряда по столовой		
			дежурным по столовой	начальником столовой	заместителем командира (начальника) воинской части (организации) по тылу – начальником тыла (начальником продовольственной службы)
Дежурный по столовой	В соответствии с Уставом внутренней службы Вооруженных Сил Российской Федерации				
Расчет № 1	для доставки картофеля и овощей со склада в столовую, их очистки (доочистки), уборки помещений, чистки и мытья оборудования,				

Номер расчета и его предназна- чение	Основные обязанности расчета	Воинское звание, инициалы и фамилия	Оценка работы наряда по столовой		
			дежурным по столовой	началь- ником столовой	заместителем командира (начальника) воинской части (организации) по тылу – начальником тыла (начальником продовольствен- ной службы)
	инвентаря и уборки территории, прилегающей к столовой				
Расчет № 2	для доставки продуктов со склада в столовую, уборки помещений, чистки и мытья оборудования и инвентаря, подачи в горячий цех или на линию самообслуживания чистой посуды для выдачи пищи				
Расчет № 3	для мытья столовой и кухонной посуды (при отсутствии техника, ответственного за эксплуатацию посудомоечной машины, назначается старший этого расчета, которому после соответствующего инструктажа вменяется в обязанность включение машины и ее эксплуатация)				
Расчет № 4	для подготовки обеденного зала к приему пищи, чистки и мытья линии самообслуживания, сервировки столов				

Время заступления наряда _____, смены наряда _____

Командир подразделения _____
(воинское (специальное) звание, подпись, инициалы и фамилия)

Заключение врача (медицинского работника) о допуске личного состава
наряда для работы в столовой

(воинское (специальное) звание, подпись, инициалы и фамилия)

**Сведения
о принимаемом имуществе, столово-кухонной посуде и инвентаре**

№ п/п	Наименование имущества, столово- кухонной посуды и инвентаря	Числится по учету	Фактически	Излишествует	Недостает

Сдал дежурный по столовой _____
(военское звание, подпись, инициалы и фамилия)

Принял дежурный по столовой _____
(военское звание, подпись, инициалы и фамилия)

Сведения о недостатке (излишках) имущества, столово-кухонной посуды и инвентаря:

Начальник столовой _____
(военское (специальное) звание, подпись, инициалы и фамилия)

Начальник продовольственной службы _____
(военское (специальное) звание, подпись, инициалы и фамилия)

Заместитель командира (начальника) воинской части (организации) по тылу – начальник тыла _____
военское (специальное) звание, подпись, инициалы и фамилия)

С ведомостью ознакомился, подведение итогов несения службы со всем личным составом суточного наряда по столовой провел

Командир подразделения _____
(военское (специальное) звание, подпись, инициалы и фамилия)

Приложение № 7

к Порядку продовольственного обеспечения военнослужащих войск национальной гвардии Российской Федерации, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющих специальные звания полиции, и некоторых других категорий лиц, а также организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях, утвержденному приказом Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации
от 15.11.2018 № 499

Рекомендуемый образец

УТВЕРЖДАЮ

(должность, воинское (специальное) звание, подпись, инициалы, фамилия)

« ____ » _____ 20__ г.

РАСКЛАДКА ПРОДУКТОВ

на время с « __ » _____ 20__ г. по « __ » _____ 20__ г.

в _____
(наименование воинской части (организации))

Воскресенье «__» __ 20__ г.		Итого за день	Понедельник «__» __ 20__ г. (аналогично на каждый день недели)			День недели и дата	
обед	завт- рак		ужин	обед	завт- рак	Прием пищи	
						Наименование блюда	
						хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки 1 сорта	
						хлеб белый из пшеничной муки 1 сорта	
						мука пшеничная 1 сорта	
						крупы разная, бобовые	
						макаронные изделия высшего сорта	
						мясо	
						рыба потрошенная без головы	
						масло растительное	
						масло сливочное	
						молоко коровье	
						яйцо куриное	
						сыр сычужный твердый	
						сахар	
						соль поваренная	
						чай	
						кофе растворимый	
						картофель и овощи	
							картофель
							капуста
							свекла
							морковь
							лук
						огурцы, помидоры, тыква, кабачки	
						томат-паста	
						лавровый лист	
						перец	
						горчичный порошок	
						дрожжи	
						уксус	
						соки плодовые и ягодные	
						поливитаминный препарат	
						Общая масса готового блюда, г	
						Масса мясных и рыбных порций, г	

Приложение № 8

к Порядку продовольственного обеспечения военнослужащих войск национальной гвардии Российской Федерации, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющих специальные звания полиции, и некоторых других категорий лиц, а также организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях, утвержденному приказом Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации
от 15.11.2018 № 499

Рекомендуемый образец

КНИГА

учета контроля за качеством приготовления пищи

Прием пищи	Наименование блюд по раскладке продуктов 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 воинской части (организации) на выдачу пищи	Оценка командира (начальника) воинской части (организации) (другого уполномоченного лица) вкусовых качеств готовой пищи и полновесности порций	
		мяса (рыбы)	картофеля		крупы (макаронных изделий)	блюда	мясных (рыбных) порций					
			масса	процент отходов								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Завтрак												
Обед												
Ужин												

Дежурный по столовой _____

(воинское звание, подпись, инициалы и фамилия)

Инструктор-повар (старший повар) _____

(воинское звание, подпись, инициалы и фамилия)

Правильность ведения записей проверил
Начальник продовольственной службы _____

(воинское (специальное) звание, подпись, инициалы и фамилия)

«__» _____ 20__ г.

Приложение № 9

к Порядку продовольственного обеспечения военнослужащих войск национальной гвардии Российской Федерации, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющих специальные звания полиции, и некоторых других категорий лиц, а также организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях, утвержденному приказом Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации
от 15.11.2018 № 499

Рекомендуемый образец

ГРАФИК
проведения контрольно-показательной варки пищи

В _____

(наименование воинской части (организации))

№ п/п	Наименование работы	Исполнитель	Время работ					
			начало		продолжитель- ность		окончание	
			ч.	мин.	ч.	мин.	ч.	мин.
1	Ознакомление участников занятий с порядком проведения контрольно-показательной варки пищи ¹ , проверка теоретической подготовки поваров, распределение обязанностей поваров по обработке продуктов и приготовлению блюд	Руководитель КПВП, начальник продовольственной службы, инструктор-повар						
2	Получение продуктов на складе	Руководитель КПВП, инструктор-						

¹ Далее – «КПВП».

№ п/п	Наименование работы	Исполнитель	Время работ					
			начало		продолжитель- ность		окончание	
			ч.	мин.	ч.	мин.	ч.	мин.
		повар, дежурный по столовой						
Приготовление закусок								
3	Первичная и тепловая обработка овощей для приготовления овощного салата	Повар						
4	Нарезка овощей	Повар						
5	Заправка салата	Повар						
Приготовление первого и второго 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 второго 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 первого блюда	Повар						
14	Тепловая обработка картофеля и овощей для первого блюда	Повар						
15	Пассирование лука, моркови и томата	Повар						
16	Заправка первого блюда	Повар						
Приготовление соуса, гарнира и компота								
17	Обжарка костей и варка бульона для соуса	Повар						
18	Приготовление красного соуса	Повар						

№ п/п	Наименование работы	Исполнитель	Время работ					
			начало		продолжитель- ность		окончание	
			ч.	мин.	ч.	мин.	ч.	мин.
19	Переборка и мойка круп, заливка воды в котел и приготовление гарнира	Повар						
20	Приготовление компота	Повар						
21	Охлаждение третьего блюда	Повар						
22	Розлив охлажденного компота по кружкам	Повар						
Заключительные мероприятия								
23	Определение фактического выхода первого и второго блюда	Руководитель КПВП, повар						
24	Определение качества пищи	Руководитель КПВП, инструктор-повар						
25	Сервировка обеденных столов	Дежурный по столовой						
26	Выдача пищи	Повара						
27	Прием пищи личным составом	Дежурный 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

(воинское (специальное) звание, подпись, инициалы и фамилия)

Приложение № 10

к Порядку продовольственного обеспечения военнослужащих войск национальной гвардии Российской Федерации, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющих специальные звания полиции, и некоторых других категорий лиц, а также организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях, утвержденному приказом Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации
от 15.11.2018 № 499

Рекомендуемый образец

УТВЕРЖДАЮ

Командир (начальник) воинской части (организации)

(воинское (специальное) звание, инициалы,
фамилия

«__» _____ 20__ г.

АКТ

**контрольно-показательной варки пищи,
проведенной в столовой** _____

(наименование воинской части (организации))

«__» _____ 20__ г.

г. _____

Мною, _____,
на основании _____

_____ проведена контрольно-показательная
варка пищи в столовой _____

(наименование воинской части (организации))

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 санитарных правил, 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 контрольно-показательной 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 меню-требованию (накладной) № _____.

Доставка продуктов в столовую и их хранение до кулинарной обработки производилась:

При первичной обработке продуктов отходы составили:

Наименование продукта	Получено, кг	Отходы по норме		Фактические отходы		Масса после первичной обработки, кг
		процен- тов	количест- во, кг	процен- тов	количест- во, кг	
Мясо						
Картофель						
Морковь						
Свекла						
Лук						

Наименование продукта	Получено, кг	Отходы по норме		Фактические отходы		Масса после первичной обработки, кг
		процен- тов	количест- во, кг	процен- тов	количест- во, кг	
Лук зеленый						

Фактические отходы при первичной обработке продуктов составили:

При проведении контрольно-показательной варки пищи были показаны 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, пассирование муки и овощей, определение фактического выхода мяса, его порционирование, приготовление блюд.

Фактический выход готовых блюд по сравнению с расчетными данными составил:

Прием пищи, наименование блюда	Расчетный выход одной порции по раскладке, г	Фактический выход, г

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:

(воинское (специальное) звание, подпись, инициалы и фамилия)

Начальник продовольственной службы воинской части (организации)

(воинское (специальное) звание, подпись, инициалы и фамилия)

Приложение № 11

к Порядку продовольственного обеспечения военнослужащих войск национальной гвардии Российской Федерации, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющих специальные звания полиции, и некоторых других категорий лиц, а также организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях, утвержденному приказом Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации

от 15.11.2018 № 499

ПЕРЕЧЕНЬ

должностей и видов работ военнослужащих, имеющих право на питание по норме № 1 (общевойсковой паек) и норме № 3 (морской паек) 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» пункта 3 примечаний к норме № 1 (общевойсковой паек) и подпункте «ж» пункта 3 примечаний к норме № 3 (морской паек)

1. Начальник мастерской по ремонту вооружения и средств радиационной, химической и биологической защиты¹ (при наличии в штате мастерской радиоактивных веществ и источников с активностью свыше 1 милликюри радия-226 или эквивалентного по степени радиационной опасности количества радиоактивных веществ).

2. Мастер по ремонту вооружения и средств РХБ защиты (при наличии в штате мастерской радиоактивных веществ и источников с активностью свыше 1 милликюри радия-226 или эквивалентного по степени радиационной опасности количества радиоактивных веществ).

3. Водитель-электрик мастерской по ремонту вооружения и средств РХБ защиты (при наличии в штате мастерской радиоактивных веществ и источников с активностью свыше 1 милликюри радия-226 или

¹ Далее – «РХБ защита».

эквивалентного по степени радиационной опасности количества радиоактивных веществ).

4. Начальник склада РХБ защиты (военно-технического имущества) (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).

5. Кладовщик склада РХБ защиты (военно-технического имущества) (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 № 12

к Порядку продовольственного обеспечения военнослужащих войск национальной гвардии Российской Федерации, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющих специальные звания полиции, и некоторых других категорий лиц, а также организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях, утвержденному приказом Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации
от 15.11.2018 № 499

ПЕРЕЧЕНЬ

должностей и видов работ военнослужащих (сотрудников), военная служба (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 горючего и смазочных материалов¹.
5. Начальник склада автомобильного, бронетанкового имущества 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.

¹ Далее – «ГСМ».

14. Моторист склада ГСМ.

15. Аккумуляторщик.

16. Электрогазосварщик.

17. Маляр.

18. В котельных на газообразном и жидком топливе:

оператор котельной;

аппаратчик химводоочистки;

слесарь по обслуживанию тепловых сетей.

19. В котельных на твердом топливе:

машинист (кочегар) котельной;

аппаратчик химводоочистки;

слесарь по обслуживанию тепловых сетей;

слесарь-ремонтник котельной.

20. В военно-медицинских организациях и медицинских подразделениях воинских частей (организаций):

а) врач, провизор, средний и младший медицинский (фармацевтический) специалист, специалист:

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;

в отделениях, палатах, кабинетах военно-медицинских организаций для лечения инфекционных больных;

в дерматовенерологических отделениях, палатах, кабинетах военно-медицинских организаций;

в отделах, отделениях, группах (палатах, кабинетах), лабораториях, бюро:

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

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

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

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

приемных стационаров военно-медицинских организаций;

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

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);

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

в рентгеновских, рентгенологических, радиологических, рентгенорадиологических и рентгенохирургических 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;

в урологических отделениях (операционная сестра);

в патологоанатомических бюро, отделах, отделениях, лабораториях;

в судебно-медицинских отделах, отделениях лабораториях;

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

б) врачи: рентгенолог, дезинфектолог, паразитолог, вирусолог, бактериолог, дерматовенеролог;

в) врач-лаборант и лаборант, выполняющие анализы из инфекционных отделений;

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

д) младший медицинский персонал бактериологических, вирусологических и вирусно-риккетсиозных лабораторий, водители (при выполнении обязанностей дезинфектора);

е) 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 организациях, осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор:

старший врач (врач) специалист: эпидемиолог, врач по общей гигиене, врач по радиационной гигиене, паразитолог, вирусолог, бактериолог, врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям, врач клинической лабораторной диагностики, врач-дезинфектолог лабораторий и центров государственного санитарно-эпидемиологического надзора;

средний медицинский специалист (всех наименований) отделов, отделений, лабораторий (кроме отделов, отделений профилактической дезинфекции), лабораторий и центров государственного санитарно-эпидемиологического надзора;

санитарный инструктор и санитар отделов, отделений, лабораторий, (кроме отделов, отделений профилактической дезинфекции);

начальник склада по приемке, хранению и отпуску химических, бактериологических, дезинфекционных препаратов;

кладовщик, занятый фасовкой дезинфекционных средств;

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

22. В лабораториях (отделах, отделениях):

начальник, врач (всех наименований), средний медицинский персонал и младший медицинский специалист (всех наименований) (при работе с живыми возбудителями инфекционных заболеваний, вирусами, вызывающими заболевания);

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 организаций, в противотуберкулезных кабинетах.

26. Врач, средний и младший медицинский специалист военно-медицинских организаций, контактирующие 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 организациях (подразделениях), работающих с вирусом синдрома приобретенного иммунодефицита¹ или обеспечивающих

¹ Далее – «СПИД».

диагностику, лечение и непосредственное обслуживание больных СПИДом:

в инфекционных отделениях (для лечения больных СПИДом) военных госпиталей;

в лабораториях инфекционной иммунологии и профилактики заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицита человека, ВИЧ-диагностики и инфекционной иммунологии военно-медицинских организаций;

в отделах (отделениях, лабораториях, группах) диагностики СПИД и инфекционной иммунологии органов и учреждений, осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

в военно-медицинских организациях (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

28. Работы по фосфатно-лаковому покрытию составных частей оружия.

29. Проведение лабораторных анализов по контролю качества горючего.

30. Отбор проб бензина и керосина.

31. Зачистка резервуаров (цистерн) из-под горючего.

32. Слив (налив) в цистерны и резервуары бензина и керосина.

33. Заправка летательных аппаратов керосином.

34. Заправка техники бензином.

35. Техническое обслуживание и ремонт топливных систем технических средств, эксплуатируемых на бензине и керосине.

36. Электрогазосварка.

37. Покраска лаком (краской).

Приложение № 13

к Порядку продовольственного обеспечения военнослужащих войск национальной гвардии Российской Федерации, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющих специальные звания полиции, и некоторых других категорий лиц, а также организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях, утвержденному приказом Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации
от 15.11.2018 № 499

ПЕРЕЧЕНЬ

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

1. Категории водолазов войск национальной гвардии, имеющих право на обеспечение питанием в соответствии с нормой № 3 и указанных в подпункте «н» пункта 1 примечаний к норме № 3:

водолазы¹ из числа военнослужащих, проходящих военную службу по призыву в морских воинских частях (подразделениях) войск национальной гвардии, – постоянно со дня начала спусков под воду;

курсанты учебной воинской части войск национальной гвардии – в периоды практического выполнения водолазных спусков и работ согласно учебному плану со дня начала спусков под воду до их окончания;

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

военнослужащие войск национальной гвардии, совершающие водолазные спуски под воду, а также военнослужащие (гражданский

¹ Военнослужащие, указанные в подпунктах «а», «б», «в» пункта 1 примечаний к норме № 3, проходящие военную службу в морских воинских частях (подразделениях) войск национальной гвардии на должностях, в наименовании которых в штате имеются слова «водолаз», «водолаз-инструктор», «водолазный специалист», или штатная военно-учетная специальность которых определена с использованием слов «водолаз», «водолазные работы», «подводные подрывные работы».

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;

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

2. Категории водолазов и других лиц войск национальной гвардии, имеющих право на обеспечение дополнительным питанием для водолазов-глубоководников в соответствии с подпунктом «е» пункта 3 примечаний к норме № 3:

водолазы (военнослужащие всех категорий) при выполнении тренировочных спусков в водолазных барокамерах на глубины более 60 метров водного столба – в течение пребывания в барокамерах и 10 дней после его окончания;

медицинский состав, участвующий в тренировочных спусках в водолазных барокамерах на глубины более 60 метров водного столба, – в течение пребывания в барокамерах и 10 дней после его окончания.

Приложение № 14

к Порядку продовольственного обеспечения военнослужащих войск национальной гвардии Российской Федерации, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющих специальные звания полиции, и некоторых других категорий лиц, а также организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях, утвержденному приказом Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации
от 15.11.2018 № 499

ПЕРЕЧЕНЬ

должностей военнослужащих (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)

1. Начальник парашютно-десантной службы.
2. Начальник спасательной парашютно-десантной группы.
3. Старший инструктор спасательной парашютно-десантной службы.
4. Начальник склада – старший укладчик парашютов.
5. Инструктор – начальник парашютно-десантной группы.
6. Старший помощник начальника парашютно-десантной службы – начальник парашютно-десантной подготовки.
7. Офицер поисково-спасательной и парашютно-десантной службы.
8. Старший укладчик (укладчик) парашютов.
9. Начальник парашютного склада.

10. Нештатный состав поисково-спасательных и парашютно-десантных групп (подразделений).

Приложение № 15

к Порядку продовольственного обеспечения военнослужащих войск национальной гвардии Российской Федерации, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющих специальные звания полиции, и некоторых других категорий лиц, а также организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях, утвержденному приказом Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации
от 15.11.2018 № 499

Рекомендуемый образец

КАРТОЧКА

меню для приготовления блюд

в столовой

_____ (наименование воинской части (организации))

на «__» _____ 20__ года

Выберите понравившиеся Вам блюда из предлагаемого меню для приготовления на очередной день		
Прием пищи	Наименование блюда	Выбор питающегося
1	2	3
Завтрак		
Обед		

1	2	3
Ужин		

Приложение № 2
к приказу Федеральной службы
войск национальной гвардии
Российской Федерации
от 15.11.2018 № 499

РАЦИОНЫ

питания, рационы выживания, бортовые пайки, комплекты аварийного запаса для обеспечения военнослужащих, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющих специальные звания полиции, и некоторых других категорий лиц войск национальной гвардии Российской Федерации

І. Индивидуальный рацион питания

№ п/п	Наименование продуктов и материальных средств	Количество на одного человека в сутки
1.	Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта	200 грамм
2.	Консервы мясорастительные (с крупами)	250 грамм
3.	Консервы мясорастительные (с овощами)	250 грамм
4.	Консервы мясные	250 грамм
5.	Консервы мясные фаршевые	100 грамм
6.	Консервы овощные закусочные	100 грамм
7.	Консервы паштета из печени	50 грамм
8.	Консервы фруктовые	100 грамм
9.	Шоколад	30 грамм
10.	Концентрат для напитка тонизирующий	30 грамм
11.	Напиток молочный сухой	30 грамм
12.	Повидло фруктовое (джем фруктовый)	45 грамм
13.	Фруктовая палочка (батончик) «Чернослив с орехами»	50 грамм
14.	Кофе растворимый	2 грамма
15.	Чай черный	4 грамма
16.	Сахар	60 грамм
17.	Соль поваренная пищевая	5 грамм
18.	Перец	1 грамм
19.	Поливитамины	1 драже (штука)

№ п/п	Наименование продуктов и материальных средств	Количество на одного человека в сутки
20.	Жевательная резинка	3 драже (пластины)
21.	Карамель леденцовая	3 штуки по 5 – 10 грамм
22.	Разогреватель портативный	1 комплект
23.	Спички водоветроустойчивые	1 комплект
24.	Салфетка гигиеническая (дезинфицирующая)	3 штуки
25.	Салфетка бумажная	3 штуки
26.	Средства обеззараживания воды	3 штуки
27.	Ложка пластмассовая	3 штуки
28.	Вскрывать консервов	1 штука

II. Рацион питания для мелких команд

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

№ п/п	Наименование продуктов и материальных средств	Количество на одного человека в сутки
15.	Сахар	75 грамм
16.	Соль поваренная пищевая	10 грамм
17.	Перец	1 грамм
18.	Поливитамины	1 драже (штука)
19.	Вскрывать консервов	1 штука

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

№ п/п	Наименование продуктов и материальных средств	Количество на одного человека в сутки
1.	Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта	250 грамм
2.	Консервы первых обеденных блюд без мяса	250 грамм
3.	Консервы мясорастительные	500 грамм
4.	Консервы мясные фаршевые	100 грамм
5.	Консервы паштета из печени	100 грамм
6.	Консервы овощные закусочные	100 грамм
7.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	90 грамм
8.	Напиток молочный сухой	30 грамм
9.	Паста шоколадно-ореховая	50 грамм
10.	Сметана сублимационной сушки	60 грамм
11.	Соус томатный острый	60 грамм
12.	Шоколад (драже шоколадное)	30 грамм
13.	Соки плодовые и ягодные	330 – 400 миллилитров ¹

¹ При проведении расчетов определения массы продовольствия 1 миллилитр сока условно приравнивается к 1 грамму.

№ п/п	Наименование продуктов и материальных средств	Количество на одного человека в сутки
14.	Повидло фруктовое (джем фруктовый)	45 грамм
15.	Кофе растворимый	4 грамма
16.	Чай черный	4 грамма
17.	Сахар	75 грамм
18.	Соль поваренная пищевая	10 грамм
19.	Перец	1 грамм
20.	Поливитамины	1 драже (штука)
21.	Разогреватель портативный	1 комплект
22.	Спички водоветроустойчивые	1 комплект
23.	Салфетка гигиеническая (дезинфицирующая)	4 штуки
24.	Салфетка бумажная	4 штуки
25.	Средства обеззараживания воды	4 штуки
26.	Ложка пластмассовая	4 штуки
27.	Вскрывать консервов	1 штука

IV. Одноразовый (промежуточный) рацион питания

№ п/п	Наименование продуктов и материальных средств	Количество на одного человека на один прием пищи
1.	Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта	100 грамм
2.	Консервы мясорастительные	250 грамм
3.	Консервы овощные закусочные	100 грамм
4.	Повидло фруктовое (джем фруктовый)	45 грамм
5.	Чай черный	2 грамма

№ п/п	Наименование продуктов и материальных средств	Количество на одного человека на один прием пищи
6.	Сахар	20 грамм
7.	Соль поваренная пищевая	2 грамма
8.	Перец	0,3 грамма
9.	Разогреватель портативный	1 комплект
10.	Средство обеззараживания воды	1 штука
11.	Салфетка гигиеническая (дезинфицирующая)	1 штука
12.	Спички водостойчивые	1 комплект
13.	Салфетка бумажная	1 штука
14.	Ложка пластмассовая	1 штука
15.	Вскрывать консервов	1 штука

V. Дополнительный рацион для доноров

№ п/п	Наименование продуктов	Количество на одного человека в сутки при сдаче крови безвозмездно
1.	Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта	200 грамм
2.	Консервы мясные фаршевые	200 грамм
3.	Консервы мясорастительные	250 грамм
4.	Паста шоколадно-ореховая	50 грамм
5.	Фрукты сушеные (изюм)	20 грамм
6.	Соки плодовые и ягодные	200 миллилитров
7.	Концентрат для напитка тонизирующий	25 грамм
8.	Шоколад (драже шоколадное)	30 грамм
9.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	90 грамм

№ п/п	Наименование продуктов	Количество на одного человека в сутки при сдаче крови безвозмездно
10.	Кофе растворимый	2 грамма
11.	Печенье	20 грамм
12.	Сахар	15 грамм

VI. Рацион дополнительного питания

№ п/п	Наименование продуктов	Количество на одного человека в сутки
1.	Хлеб белый из муки пшеничной 1 сорта	100 грамм
2.	Печенье	50 грамм
3.	Колбаса полукопченая	30 грамм
4.	Сыр сычужный твердый	20 грамм
5.	Кофе растворимый	1,5 грамма
6.	Сахар	35 грамм
7.	Контейнер пластмассовый одноразовый	1 штука
8.	Стакан одноразовый	1 штука
9.	Пакет полиэтиленовый одноразовый	1 штука
10.	Салфетка бумажная	1 штука
11.	Салфетка гигиеническая (дезинфицирующая)	1 штука
12.	Вода бутилированная	500 миллилитров

VII. Малогабаритный рацион питания

№ п/п	Наименование продуктов и материальных средств	Количество на одного человека в сутки
1.	Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта	150 грамм

№ п/п	Наименование продуктов и материальных средств	Количество на одного человека в сутки
2.	Консервы мясные	250 грамм
3.	Консервы мясорастительные	250 грамм
4.	Консервы мясные фаршевые	100 грамм
5.	Консервы овощные закусочные	100 грамм
6.	Паста шоколадно-ореховая	50 грамм
7.	Шоколад (драже шоколадное)	30 грамм
8.	Фруктовая палочка (батончик) «Чернослив с орехами»	50 грамм
9.	Повидло фруктовое (джем фруктовый)	45 грамм
10.	Напиток молочный сухой	30 грамм
11.	Концентрат для напитка тонизирующий	60 грамм
12.	Кофе растворимый	4 грамма
13.	Чай черный	2 грамма
14.	Сахар	80 грамм
15.	Соль поваренная пищевая	5 грамм
16.	Перец	1 грамм
17.	Поливитамины	1 драже (штука)
18.	Разогреватель портативный	1 комплект
19.	Средства обеззараживания воды	3 штуки
20.	Спички водостойчивые	1 комплект
21.	Салфетка гигиеническая (дезинфицирующая)	3 штуки
22.	Салфетка бумажная	3 штуки
23.	Ложка пластмассовая	3 штуки
24.	Вскрывать консервов	1 штука

VIII. Рацион питания горный

№ п/п	Наименование продуктов и материальных средств	Количество на одного человека в сутки
1.	Галеты (хлебцы) армейские из муки пшеничной 1 сорта	250 грамм
2.	Консервы мясные фаршевые	100 грамм
3.	Консервы мясорастительные	500 грамм
4.	Концентраты первых обеденных блюд с мясом (не требующие варки)	40 грамм
5.	Концентраты вторых обеденных блюд с мясом (не требующие варки)	60 грамм
6.	Концентрат типа «Каша манная шоколадная» (или его эквивалент)	60 грамм
7.	Продукты сыровяленые (тепловой сушки) из говядины	50 грамм
8.	Сыр плавленый консервированный стерилизованный	80 грамм
9.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	90 грамм
10.	Шоколад (драже шоколадное)	100 грамм
11.	Изюм	50 грамм
12.	Фруктовая палочка (батончик) «Чернослив с орехами»	50 грамм
13.	Кофе растворимый	2 грамма
14.	Чай черный	4 грамма
15.	Концентрат для напитка тонизирующий	75 грамм
16.	Сахар	60 грамм
17.	Соль поваренная пищевая	5 грамм
18.	Перец	1 грамм
19.	Поливитамины	1 драже (штука)

№ п/п	Наименование продуктов и материальных средств	Количество на одного человека в сутки
20.	Разогреватель портативный	1 комплект
21.	Беспламенный разогреватель	2 штуки
22.	Средства обеззараживания воды	3 штуки
23.	Спички водоветроустойчивые	1 комплект
24.	Салфетка бумажная	3 штуки
25.	Салфетка гигиеническая (дезинфицирующая)	3 штуки
26.	Вскрывать консервов	1 штука
27.	Ложка пластмассовая	3 штуки

IX. Рацион выживания

№ п/п	Наименование продуктов и материальных средств	Количество на одного человека в сутки
1.	Концентраты брикетированные (не требующие варки)	480 грамм
2.	Средства обеззараживания воды	3 штуки
3.	Спички водоветроустойчивые	1 комплект

X. Бортовой паек для экипажей самолетов и вертолетов

№ п/п	Наименование продуктов и материальных средств	Количество на одного человека в сутки			
		варианты пайков при полетах			
		№ 1	№ 2	№ 3	№ 4
1.	Хлебцы (галеты) армейские из муки пшеничной 1 сорта	50 грамм	100 грамм	100 грамм	100 грамм
2.	Консервы мясорастительные	—	250 грамм	250 грамм	—

№ п/п	Наименование продуктов и материальных средств	Количество на одного человека в сутки			
		варианты пайков при полетах			
		№ 1	№ 2	№ 3	№ 4
3.	Консервы мясные	—	—	—	250 грамм
4.	Консервы мясные фаршевые	100 грамм	100 грамм	—	—
5.	Консервы первых обеденных блюд без мяса	—	—	250 грамм	—
6.	Консервы овощные закусочные	—	100 грамм	—	—
7.	Картофельное пюре сухое	60 грамм	—	—	—
8.	Сметана сублимационной сушки	50 грамм	—	—	—
9.	Масло сливочное консервированное	30 грамм	—	—	—
10.	Шоколад (драже шоколадное)	—	30 грамм	30 грамм	—
11.	Кофе растворимый	—	2 грамма	—	—
12.	Чай черный	2 грамма	—	2 грамма	2 грамма
13.	Соки плодовые и ягодные	330 – 400 милли- литров	330 – 400 милли- литров	330 – 400 милли- литров	330 – 400 милли- литров
14.	Сахар	15 грамм	30 грамм	15 грамм	15 грамм
15.	Соль поваренная пищевая	5 грамм	5 грамм	5 грамм	5 грамм
16.	Перец	1 грамм	1 грамм	1 грамм	1 грамм

№ п/п	Наименование продуктов и материальных средств	Количество на одного человека в сутки			
		варианты пайков при полетах			
		№ 1	№ 2	№ 3	№ 4
17.	Салфетка гигиеническая (дезинфицирующая)	2 штуки	2 штуки	2 штуки	2 штуки
18.	Ложка пластмассовая	1 штука	1 штука	1 штука	1 штука
19.	Вскрывать консервов	1 штука	1 штука	1 штука	1 штука

XI. Комплекты аварийного запаса для экипажей самолетов и вертолетов

№ п/п	Наименование продуктов и материальных средств	Наименование носимого аварийного запаса			
		НАЗ-У	НАЗ-7	НАЗ-7М	НАЗ-8
1.	Консервы мясные в ассортименте	—	400 грамм	—	400 грамм
2.	Сахар-рафинад	300 грамм	630 грамм	—	810 грамм
3.	Карамель леденцовая	—	—	1020 грамм	—
4.	Соль поваренная пищевая	60 грамм	60 грамм	—	60 грамм
5.	Спички водоветроустойчивые	2 комплек- та	2 комплек- та	—	5 комплек- тов
6.	Разогреватель портативный	1 комплект	1 комплект	—	1 комплект
7.	Вскрывать консервов	—	1 штука	—	1 штука

Приложение № 3
к приказу Федеральной службы
войск национальной гвардии
Российской Федерации
от 15.11.2018 № 499

НОРМЫ

замены одних продуктов другими при организации продовольственного обеспечения военнослужащих, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющих специальные звания полиции, и некоторых других категорий лиц войск национальной гвардии Российской Федерации

I. Общие нормы замены

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Кроме того, заменять по пунктам номера
			заменяе- мого продукта	продук- та- замени- теля	
1.	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки 1 сорта заменять:	грамм	100	—	—
1.1.	сухарями из смеси ржаной обойной муки, пшеничной муки обойной и муки пшеничной 2 сорта	грамм	—	60	—
1.2.	или мукой ржаной	грамм	—	40	—
	и мукой пшеничной 1 сорта	грамм	—	30	—
	и дрожжами хлебопекарными прессованными	грамм	—	1	—
1.3.	или хлебцами хрустящими	грамм	—	80	—
1.4.	или хлебом из муки	грамм	—	95	—

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Кроме того, заменять по пунктам номера
			заменяе- мого продукта	продук- та- замени- теля	
	пшеничной 2 сорта				
1.5.	или хлебом из ржаной муки	грамм	—	105	—
1.6.	или хлебом из муки пшеничной 1 сорта	грамм	—	90	2
1.7.	или хлебцами (галетами) армейскими из пшеничной муки обойной или муки пшеничной 2 сорта	грамм	—	60	—
1.8.	или хлебцами (галетами) армейскими из пшеничной муки 1 сорта	грамм	—	59	—
1.9.	или хлебом длительного хранения из ржаной и пшеничной муки 1 сорта, консервирован- ным спиртом или теплом	грамм	—	100	—
1.10.	или хлебом (батонами) длительного хранения из муки пшеничной 1 сорта, консервированным спиртом или теплом	грамм	—	90	—
1.11.	или мукой пшеничной 1 сорта и дрожжами хлебопекарными прессованными	грамм	—	67	—
		грамм	—	1	—
2.	Хлеб из муки пшеничной 1 сорта заменять:	грамм	100	—	—
2.1.	сухарями из пшеничной муки 1 сорта	грамм	—	65	—

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Кроме того, заменять по пунктам номера
			заменяе- мого продукта	продук- та- замени- теля	
2.2.	или мукой пшеничной 1 сорта и дрожжами	грамм	—	75	—
	хлебопекарными прессованными	грамм	—	1	—
2.3.	или галетами простыми из муки пшеничной 1 сорта	грамм	—	65	—
2.4.	или мукой пшеничной высшего сорта и дрожжами	грамм	—	65	—
	хлебопекарными прессованными	грамм	—	1	—
2.5.	или вафлями	грамм	—	55	—
2.6.	или печеньем	грамм	—	65	—
2.7.	или батонами из пшеничной муки 1 сорта	грамм	—	95	—
2.8.	или хлебом (батонами) из пшеничной муки высшего сорта	грамм	—	85	—
2.9.	или хлебцами (галетами) армейскими из пшеничной муки 1 сорта	грамм	—	65	—
2.10.	или хлебцами армейскими из пшеничной муки высшего сорта	грамм	—	55	—
2.11.	или хлебом (батонами) длительного хранения из пшеничной муки 1 сорта, консервированным спиртом или теплом	грамм	—	100	—

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Кроме того, заменять по пунктам номера
			заменяе- мого продукта	продук- та- замени- теля	
2.12.	или бараночными изделиями (сушками)	грамм	—	65	—
3.	Муку пшеничную 1 сорта заменять:	грамм	100	—	—
3.1.	крупями разными, бобовыми и макаронными изделиями высшего сорта	грамм	—	100	4
3.2.	или мукой пшеничной высшего сорта	грамм	—	87	—
4.	Крупы разные, бобовые заменять:	грамм	100	—	—
4.1.	крупями, не требующими варки	грамм	—	100	—
4.2.	или макаронными изделиями высшего сорта	грамм	—	100	3
4.3.	или концентратами крупяными, круповощными и овощными первых и вторых блюд	грамм	—	100	—
4.4.	или мукой пшеничной 1 сорта	грамм	—	100	—
4.5.	или овощами свежими, квашеными, солеными и консервами овощными маринованными	грамм	—	500	5
4.6.	или картофелем и овощами сушеными, картофельным пюре сухим	грамм	—	100	—

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Кроме того, заменять по пунктам номера
			заменяе- мого продукта	продук- та- замени- теля	
4.7.	или картофелем и овощами сублимационной сушки	грамм	—	100	—
4.8.	или консервами овощными натуральными и пастеризованными (включая заливку)	грамм	—	500	—
4.9.	или консервами овощными первых обеденных блюд без мяса	грамм	—	375	—
4.10.	или консервами овощными заправочными	грамм	—	250	—
4.11.	или консервами овощными закусочными	грамм	—	375	—
4.12.	или гарнирами крупноовощными:	грамм	—	—	—
4.12.1.	из картофеля и овощей	грамм	—	500	—
4.12.2.	из круп и бобовых	грамм	—	300	—
4.13.	или макаронными изделиями быстрого приготовления	грамм	—	100	—
4.14.	или концентратами, не требующими варки, брикетированными (бисквитами)	грамм	—	100	—
4.15.	или концентратами первых обеденных блюд	грамм	—	100	—
4.16.	или гарнирами овощными	грамм	—	500	—

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Кроме того, заменять по пунктам номера
			заменяе- мого продукта	продук- та- замени- теля	
	быстрозамороженными для вторых обеденных блюд				
4.17.	или картофелем свежим, картофелем натуральным – полуфабрикатом консервированным (включая заливку)	грамм	–	500	–
4.18.	или картофелем очищенным сульфитированным, картофелем отварным вакуумированным	грамм	–	400	–
5.	Картофель, овощи свежие заменять:	грамм	100	–	4
5.1.	овощами квашеными и солеными (консервированными, кроме лука и чеснока)	грамм	–	100	–
5.2.	или луком репчатым	грамм	–	50	–
5.3.	или луком репчатым консервированным	грамм	–	50	–
5.4.	или овощами сублимационной сушки	грамм	–	20	–
5.5.	или луком репчатым сушеным или сублимационной сушки	грамм	–	5	–
5.6.	или луком зеленым (перо), укропом, петрушкой свежими	грамм	–	100	–

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Кроме того, заменять по пунктам номера
			заменяе- мого продукта	продук- та- замени- теля	
5.7.	или луком пассированным (включая заливку)	грамм	—	100	—
5.8.	или чесноком свежим или консервированным (включая заливку)	грамм	—	25	—
5.9.	или соусами томатными деликатесными остро- кислыми	грамм	—	10	—
5.10.	или укропом, петрушкой сушеными	грамм	—	20	—
6.	Дрожжи хлебопекарные прессованные заменять:	грамм	100	—	—
6.1.	дрожжами сушеными	грамм	—	50	—
6.2.	или дрожжами хлебопекарными сухими стабилизированными (гранулированными)	грамм	—	40	—
6.3.	или содой пищевой	грамм	—	60	—
7.	Мясо (говядину, свинину, баранину) заменять:	грамм	100	—	—
7.1.	мясными блоками на костях	грамм	—	100	—
7.2.	или мясными блоками без костей	грамм	—	75	—
	и суповым набором (для приготовления костного бульона)	грамм	—	15	—

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Кроме того, заменять по пунктам номера
			заменяе- мого продукта	продук- та- замени- теля	
7.3.	или олениной	грамм	—	130	—
7.4.	или субпродуктами первой категории (в том числе печенью)	грамм	—	100	—
7.5.	или мясом птицы потрошенной	грамм	—	100	—
7.6.	или мясом птицы полупотрошенной	грамм	—	120	—
7.7.	или мясом сублимационной и тепловой сушки	грамм	—	30	—
7.8.	или колбасой вареной, сосисками (сардельками)	грамм	—	80	8
7.9.	или мясокопченостями (ветчиной, грудинкой, рулетами натуральными, колбасой полукопченной)	грамм	—	60	8
7.10.	или консервами мясными разными	грамм	—	75	—
7.11.	или паштетом из печени (консервированным)	грамм	—	75	—
7.12.	или консервами из птицы с костями	грамм	—	100	—
7.13.	или рыбой (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошенной без головы	грамм	—	150	9
7.14.	или консервами рыбными разными	грамм	—	120	9

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Кроме того, заменять по пунктам номера
			заменяе- мого продукта	продук- та- замени- теля	
7.15.	или сыром сычужным твердым	грамм	—	40	8, 11
7.16.	или сыром плавленым	грамм	—	60	11
7.17.	или яйцами куриными	штука	—	2	11, 12
7.18.	или сыром плавленым сублимационной сушки	грамм	—	30	—
8.	Мясокопчености (ветчину, грудинку, рулеты натуральные, колбасу полукопченую) заменять:	грамм	100	—	—
8.1.	колбасой сырокопченной	грамм	—	50	—
8.2.	или колбасой вареной, сосисками (сардельками)	грамм	—	132	7
8.3.	или сыром сычужным твердым	грамм	—	80	7, 11
9.	Рыбу (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошеную без головы заменять:	грамм	100	—	7, 11
9.1.	сельдью соленой и копченной с головой	грамм	—	100	—
9.2.	или рыбой всех видов и семейств с головой независимо от состояния разделки	грамм	—	130	—
9.3.	или рыбой копченной и вяленой (в том числе воблой)	грамм	—	75	—

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Кроме того, заменять по пунктам номера
			заменяе- мого продукта	продук- та- замени- теля	
9.4.	или рыбным филе	грамм	—	70	—
9.5.	или рыбой сушеной	грамм	—	30	—
9.6.	или сельдью соленой без головы независимо от состояния разделки	грамм	—	85	—
9.7.	или консервами рыбными разными	грамм	—	80	—
9.8.	или фаршем рыбным натуральным	грамм	—	70	—
9.9.	или рыбой обезглавленной	грамм	—	110	—
10.	Масло коровье заменять:	грамм	100	—	11
10.1.	маслом сливочным	грамм	—	100	—
10.2.	маслом консервированным стерилизованным	грамм	—	100	—
10.3.	или концентратом масла сухого	грамм	—	70	—
11.	Молоко коровье ¹ заменять:	милли- литр	100	—	17
11.1.	молоком цельным сухим, сухой простоквашей, продуктами кисломолочными	грамм	—	15	—

¹ При проведении расчетов определения массы продовольствия 1 миллилитр молока, соков, компотов и других напитков условно приравнивается к 1 грамму.

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Кроме того, заменять по пунктам номера
			заменяе- мого продукта	продук- та- замени- теля	
	сублимационной сушки				
11.2.	или молоком цельным сгущенным с сахаром	грамм	—	20	—
11.3.	или молоком сгущенным стерилизованным без сахара	грамм	—	30	—
11.4.	или кофе растворимым или какао со сгущенным молоком и сахаром	грамм	—	20	—
11.5.	или напитком молочным сухим (молоком быстрорастворимым)	грамм	—	15	—
11.6.	или кисломолочными продуктами (ряженкой, кефиром, простоквашей, ацидофилином)	милли- литр	—	100	—
11.7.	или сливками	грамм	—	20	—
11.8.	или сметаной	грамм	—	20	—
11.9.	или сметаной сухой или сублимационной сушки	грамм	—	10	—
11.10.	или творогом	грамм	—	30	—
11.11.	или маслом сливочным	грамм	—	10	—
11.12.	или маслом сливочным топленным	грамм	—	10	—
11.13.	или сыром сычужным твердым (полутвердым)	грамм	—	10	7, 8

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Кроме того, заменять по пунктам номера
			заменяе- мого продукта	продук- та- замени- теля	
11.14.	или сыром плавленным (в том числе стерилизованным)	грамм	—	15	7
11.15.	или яйцами куриными	штука	—	0,5	7, 12
11.16.	или сливками сгущенными с сахаром	грамм	—	20	—
11.17.	или брынзой	грамм	—	24	—
11.18.	или рыбой (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошеной без головы	грамм	—	60	—
11.19.	или концентратом лечебно-профилактичес- кого напитка «Леовит» при вредных условиях труда:	грамм	—	—	—
	на основе киселя	грамм	—	4	—
	на основе компота	грамм	—	3,6	—
11.20.	или сыром плавленным сублимационной сушки	грамм	—	8	—
11.21.	или сметаной стерилизованной консервированной	грамм	—	20	—
11.22.	или творогом стерилизованным консервированным	грамм	—	30	—

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Кроме того, заменять по пунктам номера
			заменяе- мого продукта	продук- та- замени- теля	
12.	Яйца куриные заменять:	штука	1	—	7, 11
12.1.	порошком яичным	грамм	—	15	—
12.2.	или меланжем яичным	грамм	—	50	—
13.	Сахар заменять:	грамм	100	—	—
13.1.	карамелью леденцовой	грамм	—	50	—
13.2.	или вареньем, джемом фруктовым, повидлом фруктовым	грамм	—	140	16
13.3.	или мармеладом	грамм	—	130	—
13.4.	или печеньем	грамм	—	100	2
13.5.	или вафлями	грамм	—	85	2
13.6.	или халвой	грамм	—	120	14
13.7.	или пастилой	грамм	—	120	—
13.8.	или пастой шоколадно- ореховой	грамм	—	134	—
14.	Шоколад заменять:	грамм	100	—	—
14.1.	какао-порошком	грамм	—	150	19
14.2.	или кофе растворимым (какао) со сгущенным	грамм	—	200	—

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Кроме того, заменять по пунктам номера
			заменяе- мого продукта	продук- та- замени- теля	
	молоком и сахаром				
14.3.	или медом	грамм	—	165	—
14.4.	или сладкой плиткой	грамм	—	160	—
14.5.	или халвой	грамм	—	150	13
14.6.	или драже шоколадным	грамм	—	100	—
14.7.	или пастой шоколадно-ореховой	грамм	—	167	—
15.	Томатную пасту заменять:	грамм	100	—	—
15.1.	томатом-пюре	грамм	—	200	—
15.2.	или соусами томатными, соусами деликатесными остро-кислыми	грамм	—	100	—
15.3.	или порошком томатным	грамм	—	35	—
15.4.	или соком томатным, помидорами свежими	грамм	—	500	—
15.5.	или концентратом кетчупа	грамм	—	15	—
16.	Фрукты свежие заменять:	грамм	100	—	—
16.1.	ягодами свежими	грамм	—	100	—
16.2.	или апельсинами, мандаринами, бананами	грамм	—	100	—

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Кроме того, заменять по пунктам номера
			заменяе- мого продукта	продук- та- замени- теля	
16.3.	или арбузами	грамм	—	300	—
16.4.	или дынями	грамм	—	200	—
16.5.	или фруктами сушеными (изюмом, курагой, черносливом)	грамм	—	10	18
16.6.	или фруктами и ягодами сублимационной сушки	грамм	—	10	—
16.7.	или компотами консервированными	милли- литр	—	50	—
16.8.	или соками плодовыми и ягодными натуральными	милли- литр	—	100	17
16.9.	или соками концентрированными плодовыми и ягодными с содержанием сухих веществ не менее 50%	милли- литр	—	20	—
16.10.	или соками сублимационной сушки	милли- литр	—	20	—
16.11.	или напитками фруктовыми	милли- литр	—	130	—
16.12.	или экстрактами плодовыми и ягодными	милли- литр	—	10	—
16.13.	или вареньем, джемом фруктовым, повидлом фруктовым	грамм	—	20	—

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Кроме того, заменять по пунктам номера
			заменяе- мого продукта	продук- та- замени- теля	
16.14.	или концентратами для напитков тонизирующими	грамм	—	15	—
16.15.	или консервами фруктовыми пастеризованными	грамм	—	50	—
17.	Соки плодовые и ягодные натуральные заменять:	милли- литр	100	—	16
17.1.	соком томатным, овощным	милли- литр	—	150	—
17.2.	или сухими питательными смесями	грамм	—	20	—
17.3.	или напитками фруктовыми	милли- литр	—	130	—
17.4.	или молоком коровьим	милли- литр	—	100	11
17.5.	или кофе растворимым и сахаром	грамм	—	0,75 17,5	—
18.	Фрукты сушеные (изюм, курагу, чернослив) заменять:	грамм	100	—	16
18.1.	сахаром	грамм	—	75	—
	и чаем	грамм	—	5	—
18.2.	или фруктовой палочкой (батончиком) «Чернослив с орехами» (или	грамм	—	80	—

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Кроме того, заменять по пунктам номера
			заменяе- мого продукта	продук- та- замени- теля	
	эквивалентом)				
18.3.	или смесью для компотов (из 4 – 6 наименований)	грамм	–	100	–
18.4.	или соками плодовыми и ягодными натуральными	милли- литр	–	1000	–
19.	Кофе натуральный растворимый заменить:	грамм	100	–	–
19.1.	кофе жареным	грамм	–	250	–
19.2.	или кофе растворимым	грамм	–	100	–
19.3.	или кофейным напитком	грамм	–	500	–
19.4.	или какао-порошком	грамм	–	250	–
19.5.	или чаем черным	грамм	–	67	–
20.	Чай черный заменить:	грамм	100	–	19
	чаем растворимым	грамм	–	80	–
21.	Чай растворимый с сахаром заменить:	грамм	16	–	–
	сахаром	грамм	–	15	–
	и чаем черным	грамм	–	1	–
22.	Горчичный порошок заменить:	грамм	100	–	–

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Кроме того, заменять по пунктам номера
			заменяе- мого продукта	продук- та- замени- теля	
22.1.	горчицей готовой	грамм	—	250	—
22.2.	или хреном столовым готовым	грамм	—	250	—
22.3.	или перцем	грамм	—	30	—
22.4.	или концентратом горчицы	грамм	—	80	—
22.5.	или лавровым листом	грамм	—	20	—
23.	Крахмал картофельный заменять:	грамм	100	—	—
	картофелем свежим	грамм	—	500	—
24.	Спички (обыкновенные) заменять:	коробка	1	—	—
	спичками водоветроустойчивыми, ветроустойчивыми	упаков- ка/штука	—	1/6	—
25.	Томатную пасту	грамм	6	—	—
	и лавровый лист	грамм	0,2		
	и горчичный порошок	грамм	0,5		
	и уксус	грамм	2		
	и перец заменять:	грамм	0,3		
	чаем	грамм	—	0,5	—

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Кроме того, заменять по пунктам номера
			заменяе- мого продукта	продук- та- замени- теля	
26.	Концентрат растительный типа «Квант» (или его эквивалент) заменять:	грамм	60	—	—
26.1.	соками плодовыми и ягодными натуральными	милли- литр	—	200	—
26.2.	или концентратами для напитков тонизирующими	грамм	—	30	—
26.3.	или концентратами растительными типа «Тонни» или «Иммуновит»	грамм	—	60	—

II. Нормы замены по лечебному пайку

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Для каких групп больных допускает- ся замена
			заменяе- мого продук- та	продук- та- замени- теля	
1.	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки 1 сорта заменять:	грамм	100	—	для всех категорий больных
1.1.	хлебом из муки пшеничной 1 сорта	грамм	—	90	
1.2.	или мукой пшеничной 1 сорта	грамм	—	75	
1.3.	или крупами разными, бобовыми	грамм	—	75	

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Для каких групп больных допускает- ся замена
			заменя- емого продук- та	продук- та- замени- теля	
2.	Хлеб из муки пшеничной 1 сорта заменять:	грамм	100	—	для больных с болезнями системы кровообра- щения; органов пищеваре- ния; эндокрин- ной системы; расстрой- ствами питания и нарушени- ем обмена веществ
2.1.	хлебом из муки пшеничной 1 сорта с лецитином	грамм	—	90	
2.2.	или мукой соевой обезжиренной с лецитином	грамм	—	60	
3.	Муку пшеничную 1 сорта заменять:	грамм	100	—	
3.1.	мукой пшеничной высшего сорта	грамм	—	87	
3.2.	или мукой соевой обезжиренной с лецитином	грамм	—	90	
4.	Мясо (говядину, свинину, баранину) заменять:	грамм	100	—	
4.1.	творогом	грамм	—	300	
4.2.	или мукой соевой обезжиренной с лецитином	грамм	—	40	
4.3.	или полуфабрикатами из текстурированной соевой муки	грамм	—	40	
4.4.	или сыром типа «Тофу»	грамм	—	170	
5.	Рыбу (в охлажденном, мороженом и соленом виде) потрошеную без головы заменять:	грамм	100	—	

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Для каких групп больных допускает- ся замена
			заменя- емого продук- та	продук- та- замени- теля	
5.1.	творогом	грамм	—	200	для больных с болезнями системы кровообра- щения; органов пищеваре- ния; эндокрин- ной системы; расстрой- ствами питания и нарушени- ем обмена веществ
5.2.	или мукой соевой обезжиренной с лецитином	грамм	—	25	
5.3.	или полуфабрикатами из текстурированной соевой муки	грамм	—	25	
5.4.	или сыром типа «Тофу»	грамм	—	120	
6.	Крупы разные, бобовые заменять:	грамм	100	—	
6.1.	мукой соевой обезжиренной с лецитином	грамм	—	90	
6.2.	или полуфабрикатами из текстурированной соевой муки	грамм	—	90	
7.	Мясо птицы заменять:	грамм	100	—	
7.1.	мукой соевой обезжиренной с лецитином	грамм	—	40	
7.2.	или полуфабрикатами из текстурированной соевой муки	грамм	—	40	
8.	Творог заменять:	грамм	100	—	для больных с болезнями системы кровообра-
8.1.	мукой соевой обезжиренной с лецитином	грамм	—	40	

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Для каких групп больных допускает- ся замена
			заменя- емого продук- та	продук- та- замени- теля	
9.	Яйцо куриное заменять:	штука	1	—	щения; органов пищеваре- ния; эндокрин- ной системы; расстрой- ствами питания и нарушени- ем обмена веществ
9.1.	мукой соевой обезжиренной с лецитином	грамм	—	15	
9.2.	или сыром типа «Тофу»	грамм	—	40	
10.	Масло растительное заменять:	грамм	100	—	для всех категорий больных
10.1.	маслом сливочным	грамм	—	67	
11.	Молоко коровье заменять:	грамм	100	—	
11.1.	сыром типа «Тофу»	грамм	—	35	
12.	Все продукты лечебного пайка заменять:	грамм	—	—	
12.1.	соками плодовыми и ягодными натуральными	милли- литр	—	250	для больных, нуждаю- щихся в диете № 0
	и крахмалом	грамм	—	10	
	и картофелем	грамм	—	2	
	и чаем	грамм	—	70	
	и сахаром	грамм	—		

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Для каких групп больных допускает- ся замена
			заменя- емого продук- та	продук- та- замени- теля	
	и фруктами сушеными	грамм	—	20	для больных, нуждаю- щихся в диете № 0
	и маслом сливочным	грамм	—	5	
12.2.	или соками плодовыми и ягодными натуральными	милли- литр	—	200	для больных, нуждаю- щихся в диете № 0б
	и крахмалом картофельным	грамм	—	10	
	и чаем	грамм	—	2	
	и сахаром	грамм	—	50	
	и фруктами сушеными	грамм	—	80	
	и крупами разными, бобовыми	грамм	—	120	
	и вареньем	грамм	—	30	
	и хлебом из муки пшеничной 1 сорта	грамм	—	100	
12.3.	или соками плодовыми и ягодными натуральными	милли- литр	—	200	для больных, нуждаю- щихся в диете № 0в
	и крахмалом картофельным	грамм	—	10	
	и чаем	грамм	—	2	
	и сахаром	грамм	—	70	
	и фруктами сушеными	грамм	—	20	

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Для каких групп больных допускает- ся замена
			заменя- емого продук- та	продук- та- замени- теля	
	и крупами разными	грамм	—	40	для больных, нуждаю- щихся в диете № 0в
	и молоком коровьим	милли- литр	—	100	
	и яйцом куриным	штука	—	1	
	и маслом сливочным	грамм	—	5	
	и картофелем	грамм	—	100	
	и морковью	грамм	—	100	
	и свеклой	грамм	—	100	
	и яблоками свежими	грамм	—	300	
	и вареньем	грамм	—	30	
	и хлебом из муки пшеничной 1 сорта	грамм	—	200	
12.4.	или сухими питательными смесями типа «Реалакт», «Нутрио», «Нутризон»	грамм	—	660	для энтераль- ного и зондового питания
12.5.	или жидкими питательными смесями	грамм	—	1500	
13.	Хлеб из пшеничной муки 1 сорта	грамм	350	—	для больных, страдаю- щих сахарным диабетом
	и крупы разные, бобовые, макаронные изделия высшего сорта	грамм	120	—	
	и муку пшеничную 1 сорта	грамм	20	—	
	и сахар	грамм	70	—	

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Для каких групп больных допускает- ся замена
			заменя- емого продук- та	продук- та- замени- теля	
	и варенье заменять:	грамм	5	—	для больных, страдаю- щих сахарным диабетом
13.1.	мясом	грамм	—	120	
13.2.	или яйцом куриным	штука	—	1	
	и творогом	грамм	—	90	
	и рыбой потрошенной без головы	грамм	—	180	
14.	Сахар заменять:	грамм	100	—	
14.1.	ксилитом пищевым	грамм	—	40	
14.2.	или сорбитом	грамм	—	40	
15.	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки 1 сорта	грамм	100	—	для больных в возрасте до 14 лет
	и хлеб из муки пшеничной 1 сорта	грамм	200	—	
	и макаронные изделия высшего сорта, крупы разные	грамм	70	—	
	и картофель, овощи	грамм	300	—	
	и кофе натуральный растворимый (кофе растворимый) заменять:	грамм	0,5	—	
15.1.	молоком коровьим	милли- литр	—	100	для больных в
15.2.	и творогом	грамм	—	50	

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Для каких групп больных допускает- ся замена
			заменя- емого продук- та	продук- та- замени- теля	
15.3.	и соками плодовыми ягодными натуральными	милли- литр	—	100	возрасте до 14 лет
16.	Специальный продукт типа «Аскет» или его эквивалент заменять:	грамм	100	—	для всех категорий больных, имеющих дефицит массы тела, а также рост 190 см и выше
16.1.	яйцом куриным	штука	—	1	
16.2.	и сыром сычужным твердым (полутвердым)	грамм	—	30	
16.3.	и творогом	грамм	—	50	
16.4.	и сахаром	грамм	—	30	
17.	Специальный продукт типа «Апогей» или его эквивалент заменять:	грамм	100	—	
17.1.	яйцом куриным	штука	—	1	
17.2.	и сыром сычужным твердым (полутвердым)	грамм	—	15	
17.3.	и сахаром	грамм	—	25	
18.	Кисель (концентрат) лечебно- профилактический типа «Тонизирующий», «Леовит», «Общеукрепляющий» заменять:	грамм	100	—	для больных туберкуле- зом, пневмоко- ниозом и всех категорий больных, имеющих

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Для каких групп больных допускает- ся замена
			заменя- емого продук- та	продук- та- замени- теля	
18.1.	концентратом для напитков	грамм	—	125	дефицит массы тела, а также рост 190 см и выше
18.2.	или концентратом киселя на плодовых и ягодных экстрактах	грамм	—	150	
19.	Специальный продукт типа «Нутриэн Фтизио плюс» или его эквивалент заменять:	грамм	100	—	для больных туберкуле- зом, пневмоко- ниозом
19.1.	специальным продуктом «Нутриэн Фтизио»	грамм	—	100	
19.2.	или молоком коровьим	грамм	—	400	
	и яйцом куриным	штука	—	1	
	и сыром сычужным твердым (полутвердым)	грамм	—	15	
	и сахаром	грамм	—	30	
20.	Специальный продукт типа «Динамика» или его эквивалент заменять:	грамм	100	—	
20.1.	яйцом куриным	штука	—	1	
20.2.	и сыром сычужным твердым (полутвердым)	грамм	—	25	
20.3.	и сахаром	грамм	—	30	
21.	Концентрат растительный «Вектор» или его эквивалент заменять:	грамм	30	—	

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Для каких групп больных допускает- ся замена
			заменя- емого продук- та	продук- та- замени- теля	
21.1.	концентратом для напитка	грамм	—	25	для больных туберкуле- зом, пневмоко- ниозом
21.2.	или концентратом киселя на плодовых и ягодных экстрактах	грамм	—	30	
22.	Кисель (концентрат) «Леовит» или его эквивалент заменять:	грамм	100	—	
22.1.	фруктами сублимационной сушки	грамм	—	100	
22.2.	или фруктами сушеными	грамм	—	100	
23.	Молоко коровье	милли- литр	100	—	для всех категорий больных
	и сметану	грамм	30	—	
	и творог заменять:	грамм	30	—	
23.1.	сырками творожными глазированными с массовой долей жира не менее 2,5%	грамм	—	90	
23.2.	или йогуртами молочными с массовой долей жира не менее 2,5%	грамм	—	125	
24.	Сахар	грамм	25	—	
	и масло сливочное	грамм	5	—	
	и молоко коровье	милли- литр	200	—	
	и сметану	грамм	15	—	

№ п/п	Наименование продукта	Едини- ца измере- ния	Количество		Для каких групп больных допускает- ся замена
			заменя- емого продук- та	продук- та- замени- теля	
	и варенье заменять:	грамм	5	—	
24.1.	специальным сухим продуктом типа «Нутриэн Остео»	грамм	—	100	для всех категорий больных

III. Нормы замены продуктов, производимой в особых случаях с разрешения (по указанию) ДТО Росгвардии

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
1.	Хлеб из муки пшеничной 1 сорта заменять:	грамм	100	—
1.1.	мелкоштучными хлебобулочными изделиями из пшеничной муки 1 сорта	грамм	—	90
1.2.	или кондитерскими изделиями (кексами, пряниками и другие)	грамм	—	60
1.3.	или печеньем	грамм	—	65
1.4.	или вафлями	грамм	—	55
2.	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки 1 сорта заменять:	грамм	100	—
2.1.	салом-шпиком	грамм	—	20
2.2.	или сыром сычужным твердым	грамм	—	10

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
2.3.	или мукой пшеничной высшего сорта	грамм	—	58
	и дрожжами хлебопекарными прессованными	грамм	—	1
2.4.	или печеньем	грамм	—	58
2.5.	или вафлями	грамм	—	50
2.6.	или маслом сливочным	грамм	—	10
2.7.	или молоком коровьим	милли- литр	—	100
2.8.	или карамелью	грамм	—	20
2.9.	или кондитерскими изделиями (кексами, пряниками и другие)	грамм	—	54
2.10.	или фруктами свежими	грамм	—	90
3.	Муку пшеничную 1 сорта заменять:	грамм	100	—
3.1.	мукой картофельной	грамм	—	100
4.	Картофель и овощи свежие заменять:	грамм	100	—
4.1.	картофелем и овощами (полуфабрикатами) очищенными натуральными	грамм	—	70
4.2.	или баклажанами	грамм	—	50

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
5.	Овощи свежие заменять:	грамм	100	—
5.1.	соусами томатными	грамм	—	20
6.	Мясо (говядину, свинину) заменять:	грамм	100	—
6.1.	филе куриным	грамм	—	75
6.2.	или бедром куриным	грамм	—	100
6.3.	или полуфабрикатами мясными (с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 80 %)	грамм	—	80
6.4.	или изделиями колбасными вареными из мяса птицы	грамм	—	100
7.	Хлеб из муки пшеничной 1 сорта	грамм	150	—
	и мясо	грамм	100	—
	и картофель свежий	грамм	350	—
	и лук репчатый заменять:	грамм	15	—
7.1.	пельменями (массовая доля мышечной ткани в рецептуре начинки должна быть свыше 60 % и не более 80 %, массовая доля мясного фарша к массе пельменя составляет не менее 50 %)	грамм	—	250
8.	Молоко коровье заменять:	милли- литр	150	—
8.1.	сырками творожными глазированными с массовой долей жира не менее 2,5%	грамм	—	90

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
8.2.	или йогуртами молочными с массовой долей жира не менее 2,5%	милли- литр	—	125
9.	Масло сливочное заменять:	грамм	100	—
9.1.	салом-шпиком	грамм	—	200
10.	Масло растительное заменять:	грамм	100	—
10.1.	маргарином	грамм	—	100
10.2.	или жиром-сырцом	грамм	—	130
10.3.	или маслом сливочным топленым	грамм	—	50
10.4.	или салом-шпиком	грамм	—	100
10.5.	или маслом сливочным	грамм	—	50
10.6.	или лимонами	грамм	—	100
11.	Томатную пасту заменять:	грамм	100	—
11.1.	луком репчатым	грамм	—	250
11.2.	или морковью	грамм	—	350
12.	Соки плодовые и ягодные натуральные заменять:	милли- литр	100	—
12.1.	овощами свежими, квашеными и солеными	грамм	—	200
12.2.	или консервами овощными закусочными	грамм	—	50

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
12.3.	или молоком коровьим	милли- литр	—	100
13.	Желатин пищевой заменять:	грамм	100	—
13.1.	горчичным порошком	грамм	—	180
13.2.	или сыром сычужным твердым (полутвердым)	грамм	—	100
13.3.	или соками плодовыми и ягодными натуральными	грамм	—	100
13.4.	или фруктами свежими	грамм	—	100
13.5.	или фруктами сушеными	грамм	—	10
14.	Горчичный порошок заменять:	грамм	100	—
14.1.	концентратом пищевым (сухим) «Горчица русская»	грамм	—	80
14.2.	или пастой томатной	грамм	—	100
14.3.	или маслом растительным	грамм	—	100
14.4.	или мукой пшеничной 1 сорта	грамм	—	50
14.5.	или уксусом	грамм	—	100
14.6.	или перцем	грамм	—	30
14.7.	или дрожжами хлебопекарными прессованными	грамм	—	50

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
15.	Муку пшеничную 1 сорта	грамм	75	—
	и дрожжи прессованные	грамм	1	—
	и соль	грамм	1	—
	и сахар	грамм	7	—
	и масло сливочное	грамм	5	—
	и яйцо куриное заменять:	штука	0,2	—
15.1.	булочкой сдобной из пшеничной муки 1 сорта	грамм	—	100
16.	Соус деликатесный (майонез) заменять:	грамм	100	—
16.1.	яйцом куриным	штука	—	0,5
	и маслом растительным	грамм	—	80
17.	Хлеб из муки пшеничной 1 сорта	грамм	100	—
	или муку пшеничную 1 сорта	грамм	75	—
	и дрожжи хлебопекарные прессованные	грамм	1	—
	и сахар	грамм	15	—
	и молоко коровье заменять:	милли- литр	50	—
17.1.	смесями для приготовления	грамм	—	75

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
	блинчиков, блинов и оладушек			
17.2.	или сухими смесями для приготовления теста	грамм	—	75
17.3.	или сухими смесями для приготовления кексов	грамм	—	75

IV. Нормы замены быстрозамороженных блюд и блюд сублимационной сушки

№ п/п	Наименование продуктов	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну порцию израсходованных блюд, грамм		
		мяса	крупы, муки и овощей в пересчете на крупу	масла сливочно- го
Быстрозамороженные блюда				
1.	Салаты овощные	—	20	5
2.	Первые блюда без мяса	—	55	5
3.	Первые блюда с мясом	50	55	5
4.	Вторые блюда с мясом и гарниром	150	55	10
5.	Вторые блюда с мясом без гарнира	150	—	5
6.	Вторые блюда с мясом (голубцы, перец фаршированный, тефтели, блинчики)	100	55	10
7.	Блинчики с творогом, запеканка из творога	20	55	5

№ п/п	Наименование продуктов	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну порцию израсходованных блюд, грамм		
		мяса	крупы, муки и овощей в пересчете на крупу	масла сливочно- го
8.	Пудинг из творога	65	15	5
Блюда сублимационной сушки				
9.	Салаты овощные	—	20	—
10.	Первые блюда с мясом	50	50	—
11.	Вторые блюда:			
11.1.	овощные (крупяные)	—	50	—
11.2.	мясные с гарниром	100	50	—
12.	Творог с фруктовым пюре	—	—	50
13.	Пудинг творожный	—	—	50

V. Нормы замены консервированных обеденных блюд и специальных продуктов питания

№ п/п	Консервы и специальные продукты	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну единицу (банку, пакет, брикет)								
		мяса, г	муки и овощей в пересчете на крупу, г	масла растительного, г	молока и молочных продуктов в пересчете на молоко, мл	сахара, г	муки пшеничной 1 сорта, г	масла сливочного, г	яиц куриных, шт.	фруктов сушеных, г
1.	Первые обеденные блюда массой 350 грамм нетто	55	86	12,5	—	—	—	—	—	—

№ п/п	Консервы и специальные продукты	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну единицу (банку, пакет, брикет)									
		мяса, г	муки и овощей в пересчете на крупу, г	масла растительного, г	молока и молочных продуктов в пересчете на молоко, мл	сахара, г	муки пшеничной 1 сорта, г	масла сливочного, г	яиц куриных, шт.	фруктов сушеных, г	соков плодовых или ягодных, мл
2.	Вторые обеденные блюда массой нетто 350 грамм	100	86	12,5	—	—	—	—	—	—	—
3.	Вторые обеденные блюда массой нетто 350 грамм с наименованием «Полевые» (или эквиваленты)	55	86	12,5	—	—	—	—	—	—	—
4.	Первые обеденные блюда массой нетто 870 грамм (на 3 порции)	135	210	33	—	—	—	—	—	—	—
5.	Вторые обеденные блюда массой нетто 870 грамм (на 3 порции)	270	210	33	—	—	—	—	—	—	—
6.	Консервы мясораститель- ные в ассортименте массой нетто 265, 250 грамм	100	86	12,5	—	—	—	—	—	—	—
7.	Консервы	100	92	18	—	—	—	—	—	—	—

№ п/п	Консервы и специальные продукты	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну единицу (банку, пакет, брикет)									
		мяса, г	муки и овощей в пересчете на крупу, г	масла растительного, г	молока и молочных продуктов в пересчете на молоко, мл	сахара, г	муки пшеничной 1 сорта, г	масла сливочного, г	яиц куриных, шт.	фруктов сушеных, г	соков плодовых или ягодных, мл
	мясорастительные в ассортименте массой нетто 340 грамм с наименованием «Особые» (или их эквиваленты)										
8.	Консервы на основе зерна пшеницы массой нетто 250 грамм	—	120	—	—	5	—	—	—	—	—
9.	Консервы мясные паштетные массой нетто 250 грамм	150	15	—	—	—	—	15	—	—	—
10.	Консервы молочные с наименованием «Запеканка творожная» (или их эквиваленты) массой нетто 250 грамм	—	10	—	400	15	—	20	1	—	—
11.	Концентраты десертные плодоовощные в пакете массой нетто 60 грамм	—	—	—	—	15	—	—	—	10	100

№ п/п	Консервы и специальные продукты	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну единицу (банку, пакет, брикет)									
		мяса, г	муки и овощей в пересчете на крупу, г	масла растительного, г	молока и молочных продуктов в пересчете на молоко, мл	сахара, г	муки пшеничной 1 сорта, г	масла сливочного, г	яиц куриных, шт.	фруктов сушеных, г	соков плодовых или ягодных, мл
12.	Смеси питательные сухие в пакете массой нетто 140 грамм	—	—	—	—	—	—	—	—	—	700
13.	Смесь для блинчиков в пакете массой нетто 400 грамм	—	—	—	132	20	384	—	2	—	—
14.	Сухая яичная смесь для омлетов массой нетто 30 грамм	—	—	—	45	—	—	—	2	—	—
15.	Вторые обеденные блюда массой нетто 525 грамм (с содержанием животного белка из говядины не менее 5,8 %, свинины — не менее 4,4 %)	163	126	20	—	—	—	—	—	—	—
16.	Вторые обеденные блюда массой нетто 470 грамм (с содержанием животного белка	146	113	18	—	—	—	—	—	—	—

№ п/п	Консервы и специальные продукты	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну единицу (банку, пакет, брикет)									
		мяса, г	муки и овощей в пересчете на крупу, г	масла растительного, г	молока и молочных продуктов в пересчете на молоко, мл	сахара, г	муки пшеничной 1 сорта, г	масла сливочного, г	яиц куриных, шт.	фруктов сушеных, г	соков плодовых или ягодных, мл
	из говядины не менее 5,8 %, сви- нины — не менее 4,4 %)										
17.	Консервы типа «Каша Гурьевская» (или эквивалент) массой нетто 100 грамм	—	45	—	150	15	—	—	—	5	—
18.	Концентрат пищевой брикетирован- ный (бисквит) массой нетто 60 грамм	—	40	5	30	10	—	—	—	—	—
19.	Консервы рыбораститель- ные массой нетто 260 грамм	120 (ры- ба)	75	10	—	—	—	—	—	—	—
20.	Концентрат типа «Каша манная шоколадная» (или эквивалент) массой нетто 60 грамм	—	40	5	30	10	—	—	—	—	—

VI. Нормы замены консервированных продуктов для лечебного питания

№ п/п	Наименование блюда	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну банку						
		мяса, г	крупы, муки и овощей в пересчете на крупу, г	молока и молоко- продуктов в пересчете на молоко, мл	масла растительного, г	масла сливочного, г	сахара, г	фруктов свежих, г
1.	Консервы. Первые обеденные блюда госпитальные массой нетто 350 грамм с наименованием «Особые» (или их эквиваленты)	92	77	—	15	—	—	—
2.	Консервы. Вторые обеденные блюда госпитальные массой нетто 350 грамм с наименованием «Особые» (или их эквиваленты):							
	мясорастительные	92	77	—	—	10	—	—
	молочнорастительные	—	77	175	—	10	5	—
3.	Консервы. Супы фруктовые госпитальные массой нетто 350 грамм с наименованием «Особые» (или их эквиваленты)	—	12	—	—	—	20	20

VII. Нормы замены концентратов пищевых для лечебного питания

№ п/п	Наименование блюда	Количество продуктов, подлежащих удержанию за одну банку						
		мяса, г	крупы, муки и овощей в пересчете на крупу, г	молока и молокопродуктов в пересчете на молоко, мл	масла растительного, г	масла сливочного, г	сахара, г	фруктов свежих, г
1.	Концентраты пищевые. Первые обеденные блюда госпитальные массой нетто 100 грамм с наименованием «Особые» (или их эквиваленты)	92	80	—	—	—	—	—
2.	Концентраты пищевые. Вторые обеденные блюда госпитальные с наименованием «Особые» (или их эквиваленты):							
	мясорастительные массой нетто 100 грамм	92	80	—	—	—	—	—
	молочнораститель- ные массой нетто 115 грамм	—	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	Единица измерения	Количество	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
1.	Хлебцы армейские из пшеничной муки 1 сорта заменять:	грамм	100	—
1.1.	галетами армейскими из пшеничной муки 1 сорта	грамм	—	100
1.2.	или галетами армейскими из пшеничной муки обойной	грамм	—	100
1.3.	или галетами картофельными	грамм	—	100
1.4.	или вафлями	грамм	—	72
1.5.	или хлебом длительного хранения из ржаной и пшеничной муки 1 сорта консервированным	грамм	—	170
1.6.	или хлебом (батонами) длительного хранения из муки пшеничной 1 сорта консервированным	грамм	—	154
1.7.	или батончиком хлебным ржаным	грамм	—	110
1.8.	или батончиком хлебным пшеничным	грамм	—	100
2.	Консервы мясорастительные заменять:	грамм	250	—
2.1.	консервами рыбными	грамм	—	100
	и картофельным пюре сухим	грамм	—	60

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
2.2.	или консервами рыбными	грамм	—	250
2.3.	или консервированными вторыми обеденными блюдами с мясом	грамм	—	250
2.4.	или консервами мясными фаршевыми (паштетными)	грамм	—	100
	и концентратами вторых обеденных блюд без мяса	грамм	—	60
3.	Консервы мясные фаршевые заменять:	грамм	100	—
3.1.	паштетом из печени (консервированным)	грамм	—	100
3.2.	или мясом тепловой сушки	грамм	—	40
3.3.	или концентратами первых блюд с мясом	грамм	—	50
3.4.	или консервами рыбными	грамм	—	100
3.5.	или продуктами сыровялеными (тепловой сушки) из говядины	грамм	—	50
4.	Консервы овощные закусочные заменять:	грамм	100	—
4.1.	консервами рыбными	грамм	—	100
4.2.	или вафлями	грамм	—	36
4.3.	или соусом томатным	грамм	—	60
5.	Фруктовую палочку (батончик) «Чернослив с орехами» заменять:	грамм	50	—
5.1.	пастой шоколадно- ореховой	грамм	—	50

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
5.2.	или фруктовой палочкой (батончиком) в ассортименте	грамм	—	50
5.3.	или повидлом фруктовым (джемом фруктовым)	грамм	—	45
5.4.	или концентратом для напитка тонизирующим	грамм	—	30
5.5.	или вафлями	грамм	—	36
6.	Картофельное пюре сухое заменять:	грамм	100	—
6.1.	конcentратами вторых обеденных блюд без мяса быстрого приготовления	грамм	—	100
7.	Молоко цельное сгущенное с сахаром заменять:	грамм	90	—
7.1.	сыром плавленным консервированным (стерилизованным)	грамм	—	80
7.2.	или сметаной сублимационной сушки	грамм	—	40
7.3.	или пастой шоколадно- ореховой	грамм	—	50
7.4.	или продуктами сыровялеными (тепловой сушки) из говядины	грамм	—	40
7.5.	или сыром плавленным сублимационной сушки	грамм	—	40
7.6.	или напитком молочным сухим	грамм	—	30
7.7.	или паштетом из печени (консервированным)	грамм	—	100

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
8.	Шоколад заменять:	грамм	30	—
8.1.	пастой шоколадно-ореховой	грамм	—	50
8.2.	или драже шоколадным	грамм	—	30
8.3.	или шоколадным батончиком (палочкой шоколадной)	грамм	—	50
9.	Повидло фруктовое (джем фруктовый) заменять:	грамм	45	—
9.1.	фруктовой палочкой (батончиком) «Чернослив с орехами»	грамм	—	50
9.2.	или пастой шоколадно-ореховой	грамм	—	50
10.	Концентрат для напитка тонизирующий заменять:	грамм	60	—
10.1.	концентратом для напитка типа «Квант»	грамм	—	60
11.	Чай черный заменять:	грамм	2	—
11.1.	кофе растворимым	грамм	—	2
12.	Напиток сухой молочный заменять:	грамм	30	—
12.1.	сыром плавленым консервированным (стерилизованным)	грамм	—	30
12.2.	или сметаной сублимационной сушки	грамм	—	30
12.3.	или сыром плавленым сублимационной сушки	грамм	—	15
13.	Консервы первых	грамм	250	—

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
	обеденных блюд с мясом заменять:			
13.1.	конcentратами первых обеденных блюд с мясом	грамм	—	50
14.	Сухую яичную смесь для омлетов заменять:	грамм	50	—
14.1.	яйцом куриным	штука	—	1
15.	Консервы паштета из печени и консервы мясные фаршевые заменять:	грамм	100	—
15.1.	консервами рыбными	грамм	—	100
16.	Сыр плавленый консервированный (стерилизованный) заменять:	грамм	80	—
16.1.	фруктовой палочкой (батончиком) «Чернослив с орехами»	грамм	—	50
16.2.	или пастой шоколадно- ореховой	грамм	—	50
16.3.	или сыром плавленным сублимационной сушки	грамм	—	30
16.4.	или концентратами пищевыми (бисквитами)	грамм	—	120
17.	Консервы зерновые заменять:	грамм	100	—
17.1.	концентратами зерновыми быстрого приготовления	грамм	—	60
18.	Масло сливочное консервированное (стерилизованное)	грамм	30	—

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество	
			заменяемого продукта	продукта- заменителя
	заменять:			
18.1.	пастой шоколадно-ореховой	грамм	—	50
18.2.	или сметаной сублимационной сушки	грамм	—	40
19.	Кофе растворимый и сахар заменять:	грамм	1,5 35	—
19.1.	соком плодовым и ягодным	грамм	—	200
20.	Сыр сычужный твердый (полутвердый) заменять:	грамм	10	—
20.1.	сыром плавленным (в том числе стерилизованным)	грамм	—	15
21.	Хлеб пшеничный из муки 1 сорта заменять:	грамм	100	—
21.1.	мелкоштучными хлебобулочными изделиями из пшеничной муки 1 сорта	грамм	—	90
22.	Фрукты сушеные (изюм, курагу, чернослив) заменять:	грамм	100	—
22.1.	фруктовой палочкой (батончиком) «Чернослив с орехами»	грамм	—	80
23.	Концентрат типа «Каша манная шоколадная» (или эквивалент) заменять:	грамм	60	—
23.1.	концентратом типа «Каша рисовая сладкая» (или эквивалент)	грамм	—	60

Приложение № 4
к приказу Федеральной службы
войск национальной гвардии
Российской Федерации
от 15.11.2018 № 499

ПОРЯДОК
обеспечения питанием обучающихся в кадетском училище войск
национальной гвардии Российской Федерации

1. Планирование и организация обеспечения питанием обучающихся в кадетском училище войск национальной гвардии Российской Федерации¹, их зачисление на обеспечение питанием (снятие с обеспечения питанием) и организация питания² осуществляются в соответствии с настоящим Порядком, а также требованиями санитарного законодательства Российской Федерации к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, организациях начального и среднего профессионального образования³.

2. В кадетском училище на обеспечении питанием состоят:
кандидаты для зачисления в кадетское училище⁴ – со дня прибытия до дня зачисления (дня отказа в зачислении);

обучающиеся в кадетском училище⁵ – на весь период обучения с момента зачисления по день их выпуска.

3. Зачисление на обеспечение питанием (снятие с обеспечения питанием) кандидатов и обучающихся оформляется приказом начальника кадетского училища. При этом кандидаты и обучающиеся обеспечиваются одновременно одной из форм обеспечения питанием.

4. Учет личного состава, состоящего на обеспечении питанием, постановку и снятие его с обеспечения питанием организует штаб (строевая часть, орган, осуществляющий учет личного состава) кадетского училища⁶.

5. Ежедневно приказом начальника кадетского училища устанавливается количество кандидатов и обучающихся, состоящих на обеспечении питанием, на следующие сутки, место и форма их обеспечения, а также количество личного состава, обеспеченного

¹ Далее – «кадетское училище».

² Далее – «обеспечение питанием».

³ Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (зарегистрировано Минюстом России 7 августа 2008 года, регистрационный № 12085).

⁴ Далее – «кандидаты».

⁵ Далее – «обучающиеся».

⁶ Далее – «штаб».

дополнительным питанием. Общее количество питающихся указывается по приемам пищи.

6. Обучающимся при убытии в командировку или на лечение штабом оформляется выписка из приказа начальника кадетского училища, на основании которой осуществляется постановка обучающихся на обеспечение питанием в пунктах командировок (местах лечения).

7. Обучающиеся на время нахождения в пути следования к месту проведения летних каникул (летнего отпуска), зимних каникул (зимнего отпуска), отпуска по личным обстоятельствам, а также служебных командировок и обратно обеспечиваются рационами питания или денежными средствами в размере продовольственно-путевых денег.

8. Обучающиеся, находящиеся в командировках в структурных подразделениях центрального аппарата Росгвардии, управлениях оперативно-территориальных объединений войск национальной гвардии Российской Федерации, территориальных органах Росгвардии, управлениях соединений, воинских частях, военных образовательных организациях высшего образования и иных организациях войск национальной гвардии Российской Федерации¹, обеспечиваются питанием за счет средств федерального бюджета в столовых воинских частей (организаций) по одной из норм продовольственного обеспечения, утвержденной 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»², применяемых в данной воинской части (организации).

9. Рационы питания выдаются обучающимся по решению начальника кадетского училища в тех случаях, когда приготовление им горячей пищи невозможно или нецелесообразно. Рационы питания обучающимся выдаются вместо одного или нескольких приемов пищи.

10. В приказе начальника кадетского училища, который является основанием для выписки первичного учетного документа, подготовленного в соответствии с Федеральным законом от 6 декабря 2011 г. № 402-ФЗ «О бухгалтерском учете»³, на выдачу рационов питания в соответствии с данными рапорта командира подразделения (воспитателя), подписанного у начальника кадетского училища, указывается, кому и на сколько приемов пищи (суток) выдаются рационы питания. Рационы питания со склада кадетского училища получает командир подразделения (воспитатель).

11. Основанием для списания с учета продовольственного склада рационов питания является первичный учетный документ, по которому

¹ Далее – «воинские части (организации)».

² Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 2, ст. 80; 2017, № 21, ст. 3024. Далее – «постановление Правительства Российской Федерации № 946».

³ Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 50, ст. 7344; 2018, № 31, ст. 4861. Далее – «первичный учетный документ».

осуществляется их выдача или перемещение. Основанием для списания с бюджетного (бухгалтерского) учета кадетского училища израсходованных рационов питания является первичный учетный документ, и применяемый для оформления решения о списании материальных запасов, с приложением рапорта командира подразделения (воспитателя) об их расходовании и раздаточной (сдаточной) ведомости материальных ценностей на выдачу рационов питания, заверенной представителем штаба, с подписью каждого обучающегося.

При этом лицо, ответственное за организацию обеспечения питанием, бухгалтер финансово-экономического подразделения кадетского училища проверяют, не был ли обучающийся обеспечен в это время питанием (денежными средствами в размере продовольственно-путевых денег).

12. При отсутствии на продовольственном складе кадетского училища рационов питания на 1 прием пищи (одноразовых (промежуточных) рационов питания) выдача суточных рационов питания производится взамен 2 приемов пищи (завтрака и второго завтрака, или обеда и полдника, или ужина и второго ужина) из расчета 1 комплект на 3 обучающихся.

13. По норме обеспечения питанием обучающихся в кадетском училище, утвержденной Федеральной службой войск национальной гвардии Российской Федерации в соответствии с частью 3 статьи 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»¹, организуется пяти- или шестиразовое питание в течение суток. Промежутки между приемами пищи не должны превышать 3,5 – 4 часа. Часы приема пищи определяются начальником кадетского училища.

14. В нерабочие праздничные дни обучающимся в кадетском училище дополнительно выдаются продукты на 1 человека в сутки в размере 20 процентов стоимости продовольственного пайка по норме обеспечения питанием обучающихся в кадетском училище.

15. Распределение калорийности по приемам пищи устанавливается при пятиразовом питании: завтрак – 20 процентов, обед – 30 – 35 процентов, полдник – 15 процентов, ужин – 25 процентов, второй ужин – 5 – 10 процентов. При организации шестиразового питания: завтрак – 20 процентов, второй завтрак – 10 процентов, обед – 30 процентов, полдник – 15 процентов, ужин – 20 процентов, второй ужин – 5 процентов. Допускаются отступления в течение дня от распределения калорийности по отдельным приемам пищи в пределах 5 процентов при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

¹ Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2016, № 27, ст. 4160. Далее – «норма обеспечения питанием обучающихся в кадетском училище».

16. В зависимости от условий образовательной деятельности и распорядка дня распределение пайка изменяется начальником кадетского училища путем переноса времени приема пищи, объединения 2 приемов пищи в 1 (например, завтрак и второго завтрака – в завтрак) или иным способом (в зависимости от нахождения обучающегося в кадетском училище при шестидневной учебной неделе с обучением в неполный субботный день). При этом в обязательном порядке должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности.

17. Питание обучающихся должно предусматривать использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

18. Выдача продуктов на второй завтрак (второй ужин) и полдник осуществляется в учебных (спальных) корпусах.

19. Пища в столовых кадетского училища готовится по раскладке продуктов, которую составляет начальник отдела материально-технического снабжения (лицо, ответственное за организацию питания) кадетского училища совместно с начальником лазарета (врачом, диетсестрой), заведующим столовой, заведующим производством (шеф-поваром) и представителем финансово-экономического подразделения кадетского училища по норме обеспечения питанием обучающихся в кадетском училище.

20. Врач (диетсестра) совместно с дежурным по кадетскому училищу проверяет качество готовой пищи в горячем цехе столовой (местах ее выдачи), санитарное состояние помещений столовой, столово-кухонной посуды и инвентаря. Результаты проверки врач (диетсестра) записывает в Книгу учета контроля за качеством приготовления пищи (рекомендуемый образец приведен в приложении к Порядку продовольственного обеспечения военнослужащих войск национальной гвардии Российской Федерации, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющих специальные звания полиции, и некоторых других категорий лиц, а также организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях, утвержденному приказом Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации № 946). После заключения врача (диетсестры) пища опробуется начальником кадетского училища или по его указанию одним из его заместителей.

21. Подготовка обеденного зала к приему пищи производится разнорабочими столовой (официантами) под руководством заведующего столовой и дежурного по кадетскому училищу, командира подразделения (воспитателя), представителя администрации.

22. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

23. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение 1 часа.

24. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей хранятся в холодильнике при температуре в пределах от 2 до 6 °С не более 30 минут.

25. Свежая зелень закладывается в блюда во время раздачи.

26. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре от 2 до 6 °С. Хранение заправленных салатов не допускается.

27. Обучающиеся перед каждым приемом пищи моют руки в комнате для умывания подразделения кадетского училища и прибывают в столовую в чистой одежде и обуви в строю в составе подразделения (взвода) под командой старшины роты, или одного из заместителей командира взвода, или должностного лица подразделения, контролирующего прием пищи подчиненными, который (как и дежурный по подразделению) в дальнейшем находится в столовой и следит за порядком приема пищи. За своевременное прибытие в столовую обучающихся отвечает командир подразделения (воспитатель).

28. По прибытии подразделения в столовую должностное лицо подразделения, контролирующее прием пищи, с разрешения дежурного по кадетскому училищу дает команду подразделению войти в столовую.

29. На основании заключения начальника медицинской части кадетского училища обучающиеся, имеющие дефицит массы тела (недостаточность питания или пониженное питание), а также рост 190 см и выше, зачисляются на дополнительное питание приказом начальника кадетского училища, при этом обучающиеся с дефицитом массы тела зачисляются на питание на срок не более 3 месяцев.

30. Пища для обучающихся, имеющих дефицит массы тела (недостаточность питания или пониженное питание), а также рост 190 см и выше, готовится по отдельной раскладке продуктов с обязательным указанием дополнительных продуктов, положенных им. Для приема пищи выделяются отдельные столы. Фактический вес готовых блюд, мясных и рыбных порций отражается через дробь в Книге учета контроля за качеством приготовления пищи.

31. Начальник медицинской части кадетского училища не реже 1 раза в неделю проводит медицинское наблюдение за эффективностью питания обучающихся, имеющих дефицит массы тела (недостаточность питания или пониженное питание), и докладывает начальнику кадетского училища о его результатах.

32. При необходимости продления дополнительного питания обучающимся, имеющим дефицит массы тела (недостаточность питания или пониженное питание), зачисление на дополнительное питание производится приказом начальника кадетского училища на основании повторного заключения начальника медицинской части кадетского училища.

Приложение № 5
к приказу Федеральной службы
войск национальной гвардии
Российской Федерации
от 15.11.2018 № 499

НОРМА
обеспечения питанием обучающихся в кадетском училище войск
национальной гвардии Российской Федерации

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество на одного кадета в сутки
1.	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки 1 сорта	грамм	200
2.	Хлеб белый из пшеничной муки высшего сорта	грамм	300
3.	Кондитерские изделия (коржики, кексы и другие)	грамм	75
4.	Мука пшеничная 1 сорта	грамм	10
5.	Мука пшеничная высшего сорта	грамм	40
6.	Крупа разная, бобовые, макаронные изделия	грамм	100+30 ¹
7.	Мясо	грамм	150+50 ¹
8.	Мясо птицы	грамм	50
9.	Колбасы полукопченые (мясокопчености)	грамм	25
10.	Филе рыбное, сельдь	грамм	70+30 ¹
11.	Масло растительное	грамм	25

¹ Для обучающихся, имеющих дефицит массы тела (недостаточность питания или пониженное питание), а также рост 190 см и выше.

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество на одного кадета в сутки
12.	Масло сливочное	грамм	50+15 ¹
13.	Молоко коровье	милли- литр	300
14.	Йогурты, бифидопродукты	милли- литр	125
15.	Сметана	грамм	25
16.	Творог	грамм	30
17.	Сыр сычужный твердый	грамм	15
18.	Сырок творожный глазированный	грамм	90
19.	Яйцо куриное	штука	1
20.	Сахар	грамм	60+10 ¹
21.	Соль поваренная пищевая, всего,	грамм	15
	в том числе соль поваренная пищевая йодированная	грамм	5
22.	Чай	грамм	2
23.	Какао	грамм	9
24.	Лавровый лист	грамм	0,2
25.	Горчичный порошок	грамм	0,5
26.	Томатная паста	грамм	6
27.	Дрожжи хлебопекарные сушеные	грамм	2
28.	Картофель	грамм	450
29.	Овощи, всего,	грамм	425
	в том числе:		
29.1.	капуста	грамм	100

¹ Для обучающихся, имеющих дефицит массы тела (недостаточность питания или пониженное питание), а также рост 190 см и выше.

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Количество на одного кадета в сутки
29.2.	свекла	грамм	50
29.3.	морковь	грамм	70
29.4.	лук репчатый	грамм	60
29.5.	огурцы, помидоры, коренья	грамм	90
29.6.	зелень	грамм	5
29.7.	консервы овощные натуральные (зеленый горошек, кукуруза)	грамм	50
30.	Крахмал	грамм	1
31.	Соки плодовые и ягодные	милли- литр	200
32.	Фрукты свежие, всего	грамм	400+100 ¹
	в том числе лимон	грамм	10
33.	Фрукты сушеные	грамм	20
34.	Поливитаминный препарат	драже	1

¹ Для обучающихся, имеющих дефицит массы тела (недостаточность питания или пониженное питание), а также рост 190 см и выше.