

П Р И К А З

МИНИСТРА ОБОРОНЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

«16» декабря 2020 г. № 686

г. Москва

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

В соответствии с абзацем пятым подпункта «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» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 2, ст. 80; 2017, № 21, ст. 3024) и в целях урегулирования вопросов обеспечения техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы Вооруженных Сил Российской Федерации на мирное время **П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Установить и ввести в действие с 1 июля 2021 г.:

Нормы обеспечения воинских частей и организаций Вооруженных Сил Российской Федерации продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы (приложение № 1 к настоящему приказу);

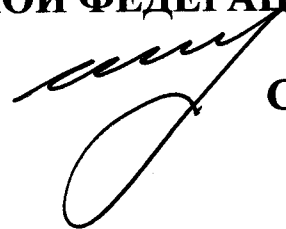
Порядок обеспечения воинских частей и организаций Вооруженных Сил Российской Федерации техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы (приложение № 2 к настоящему приказу).

2. Признать утратившими силу с 1 июля 2021 г.:

абзац четвертый пункта 1 и главу IV «Порядок обеспечения воинских частей техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы» Руководства по продовольственному обеспечению военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации и некоторых других категорий лиц, а также обеспечению кормами (продуктами) и подстилочными материалами штатных животных воинских частей в мирное время, утвержденного приказом Министра обороны Российской Федерации от 21 июня 2011 г. № 888 «Об утверждении Руководства по продовольственному обеспечению военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации и некоторых других категорий лиц, а также обеспечению кормами (продуктами) и подстилочными материалами штатных животных воинских частей в мирное время» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 18 августа 2011 г., регистрационный № 21665) (с изменениями, внесенными приказами Министра обороны Российской Федерации от 29 декабря 2013 г. № 980 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 февраля 2014 г., регистрационный № 31207), от 25 февраля 2016 г. № 91 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 марта 2016 г., регистрационный № 41553), от 19 января 2018 г. № 18 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 февраля 2018 г., регистрационный № 50004), от 17 декабря 2019 г. № 746 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 февраля 2020 г., регистрационный № 57547) и от 30 сентября 2020 г. № 503 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 октября 2020 г., регистрационный № 60463).

МИНИСТР ОБОРОНЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

генерал армии



С.Шойгу

Приложение № 1
к приказу Министра обороны
Российской Федерации
от «16» декабря 2020 г. № 686

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

НОРМА № 1
обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем
солдатских (матросских) столовых воинских частей

I. Столовая посуда и приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук				Срок экс- плуата- ции в го- дах
		на стол с числом питающихся, чел.			для линий раз- дачи пищи, на 1 чел.	
		4	6	10		
1	2	3	4	5	6	7
1	Миска (тарелка глубокая) из упрочненного стекла или нержавеющей стали	5	7	12	1	2
2	Тарелка мелкая из упрочнен- ного стекла или нержавеющей стали	4	6	10	1	2
3	Тарелка под хлеб из упроч- ненного стекла или нержавеющей стали	1	1	2	—	2
4	Тарелка пирожковая из уп- рочненного стекла или нержавеющей стали	4	6	10	1	2
5	Салатник однопорционный из упрочненного стекла	4	6	10	1	2
6	Поднос пластмассовый	—	—	—	1	2
7	Кружка из упрочненного стекла или нержавеющей стали	4	6	10	1	2
8	Стакан из упрочненного (за- каленного) стекла или кружка из нержавеющей стали	4	6	10	1	2
9	Ложка столовая из нержавею- щей стали	5	7	12	1	6

1	2	3	4	5	6	7
10	Ложка чайная из нержавеющей стали	4	6	10	1	6
11	Вилка столовая из нержавеющей стали	4	6	10	1	6
12	Нож столовый из нержавеющей стали	4	6	10	1	6
13	Ложка разливательная из нержавеющей стали	2	2	2	—	6
14	Прибор для специй из упрочненного стекла на подставке из нержавеющей стали или прибор для специй из нержавеющей стали с салфетницей	1	1	1	1 (на стол)	3
15	Кастрюля 8 л из нержавеющей стали	—	—	1	—	4
16	Кастрюля 4,5–6 л из нержавеющей стали	—	1	1	—	4
17	Кастрюля 3–4,5 л из нержавеющей стали	2	1	—	—	4
18	Чайник 5 л из нержавеющей стали	—	—	1	—	4
19	Чайник 3 л из нержавеющей стали	1	1	—	—	4
20	Подставка под кастрюлю или чайник из нержавеющей стали	2	2	2	—	4
21	Полотно скатертное* и пленка полиэтиленовая* (на одно посадочное место), пог. м или скатерть*	0,6 0,6	0,6 0,6	0,6 0,6	0,6 0,6	1 0,5
22	Салфетка бумажная* (на один прием пищи)	2 (на стол)	2 (на стол)	2 (на стол)	2 (на стол)	1
		4	6	10	1	—

II. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов на столовую, штук, при количестве питающихся, чел.							Срок эксплуатации в годах
		до 150	151–300	301–500	501–750	751–1000	1001–1500	более 1500	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
23	Кастрюля 4,5–6 л из нержавеющей стали	3	4	5	5	6	7	8	4
24	Кастрюля 8 л из нержавеющей стали	4	5	5	7	7	9	9	4
25	Котел наплитный 20–40 л из нержавеющей стали	3	8+2	8+2	10+2	12+6	14+8	16+9	3
26	Котел наплитный 50–60 л из нержавеющей стали	2+1	6+2	6+2	8+5	9+8	12+9	14+9	3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
27	Гастроемкость из нержавеющей стали*: GN 1/1-40 GN 1/1-65 GN 1/1-150 GN 1/1-200 GN 1/2-100 GN 1/3-40	5 3 5 5 3 3	5 3 5 10 5 6	8 5 8 14 8 9	8 5 8 20 10 12	10 5 10 26 12 15	10 8 10 30 14 18	10 10 10 38 17 21	4
28	Сотейник 10–15 л из нержавеющей стали	1	1	2	2	3	4	5	3
29	Черпак 1,5 л из нержавеющей стали	2	2	3	4	4	6	8	3
30	Черпак 0,4 л из нержавеющей стали	2	2	2	3	3	4	5	3
31	Черпак 0,6 л из нержавеющей стали	3	3	4	4	5	6	8	3
32	Черпак 0,25 л из нержавеющей стали	3	4	4	4	5	6	8	3
33	Дуршлаг из нержавеющей стали	1	2	2	3	3	4	4	2
34	Шумовка из нержавеющей стали*	2	2	3	3	3	4	5	3
35	Ложка соусная*	2	2	2	3	4	4	6	4
36	Ложка гарнирная*	2	4	4	6	8	8	12	4
37	Диспенсер с дозатором для соусов*	4	8	8	8	16	16	24	2
38	Щипцы сервировочные из нержавеющей стали*	4	8	8	8	12	12	20	4
39	Сковорода из нержавеющей стали	1	3	3	4	5	6	8	3
40	Ножи универсальные поварские (комплект из 3 ножей) из нержавеющей стали	Один комплект на повара (кока), но не менее 4 комплектов на столовую							2
41	Нож для очистки овощей из нержавеющей стали	11	14	17	21	26	32	36	1
42	Нож хлебрезный из нержавеющей стали	1	1	1	1	1	2	2	3
43	Консервовскрыватьель	1	1	1	1	1	2	2	4
44	Секач из нержавеющей стали	1	1	1	1	2	2	3	2
45	Противень из нержавеющей стали	6	6	8	8	10	12	14	3
46	Сито из нержавеющей стали*	1	1	2	2	2	2	2	2
47	Венчик из нержавеющей стали*	1	1	2	–	–	–	–	3
48	Совок из нержавеющей стали*	1	1	1	2	2	2	2	3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
49	Терка из нержавеющей стали*	1	1	2	2	2	3	3	2
50	Тяпка для отбивания мяса из нержавеющей стали*	1	1	1	1	1	1	1	3
51	Лопатка поварская из нержавеющей стали*	2	2	3	3	4	5	6	4
52	Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали	1	1	2	2	2	3	3	3
53	Вилка транжирная из нержавеющей стали	1	1	2	2	2	2	2	3
54	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или пластмассы	12	12	12	12	14	16	20	0,5
55	Веселка деревянная*	2	2	3	3	4	5	5	1 0,5
56	Толкушка из нержавеющей стали или деревянная*	1	2	2	3	3	4	4	2 1
57	Щетка для мытья котлов	1	2	2	2	2	3	3	0,5
58	Ведро с крышкой пластмассовые	3	4	5	7	8	9	10	1
59	Таз пластмассовый	2	3	3	4	5	6	7	1
60	Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали	2	4	6	8	10	12	14	4
61	Бак для пищевых отходов с крышкой пластмассовые	1	2	3	5	6	7	9	2

III. Оборудование и приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов на столовую, штук, при количестве питающихся, чел.							Срок эксплуатации в годах
		до 150	151-300	301-500	501-750	751-1000	1001-1500	более 1500	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Технологическое оборудование									
62	Машина для очистки картофеля	1	1	1	2	2	3	3	2
63	Машина для нарезки сырых или вареных овощей	2	2	2	2	2	2	2	3
64	Машина универсальная кухонная	1	1	1	1	1	1	1	5
65	Машина тестомесильная	—	1	1	1	1	1	1	5
66	Мясорубка ручная	1	1	—	—	—	—	—	4
67	Мясорубка механическая	1	2	2	2	2	2	3	5

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
68	Кипятильник электрический производительностью до 100 л/ч	2	2	2	—	—	—	—	4
69	Шкаф жарочный электрический:								5
	1-секционный	1	1	—	1	—	—	—	
	2-секционный	—	—	1	1	—	—	—	
	3-секционный	—	—	—	—	2	2	3	
70	Пароконвектомат с количеством гастроемкостей:								6
	10 штук	1	1	1	1	—	—	—	
	20 штук	—	1	2	3	4	6	8	
71	Мармит электрический передвижной*	—	6	6	6	6	12	12	6
72	Машина гастрономическая* (слайсер, ломтерезка)	1	1	1	2	2	2	3	5
73	Плита электрическая:								5
	2-конфорочная	1	—	1	—	—	—	—	
	4-конфорочная	1	2	2	4	4	5	6	
74	Котел пищеварочный емкостью:								6
	до 100 л	1	1	2	—	—	—	—	
	100 л	2	4	2	2	3	—	—	
	160 л	—	—	3	2	3	3	4	
	250 л	—	—	—	3	4	8	10	
	или								
	350 л (400 л)	—	—	—	2	3	4	5	
75	Сковорода электрическая с площадью чаши:								5
	0,25 кв. м	1	1	—	—	—	—	—	
	0,45 кв. м	—	—	1	1	2	3	4	
76	Машина посудомоечная универсальная производительностью:								4
	до 700 тарелок/ч	1	1	—	—	—	—	—	
	до 2000 тарелок/ч	—	—	1	1	2	3	4	
77	Машина посудомоечная кухонная (котломоечная)	—	—	—	—	1	1	1	4
78	Линия раздачи пицци, комплект	1	1	1	2	2	3	4	6
Холодильное оборудование									
79	Салат-бар охлаждаемый «шведский стол»:								6
	на 8 гастроемкостей GN 1/1	—	1	1	—	—	—	—	
	на 12 гастроемкостей GN 1/1	—	—	—	2	2	3	4	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
80	Шкаф холодильный общим объемом 0,7–1,5 куб. м	3	5	6	6	6	8	8	6
81	Шкаф холодильный общим объемом 0,4–0,54 куб. м	–	1	1	1	1	2	2	6
82	Холодильник бытовой электрический общим объемом 0,25–0,3 куб. м	1	1	1	1	1	2	2	8
83	Ларь морозильный	1	2	2	3	3	4	4	5
84	Стол производственный с охлаждаемой поверхностью	2	3	3	4	4	4	5	5
85	Камера холодильная объемом до 6 куб. м, комплект	1	1	1	–	–	–	–	8
86	Камера холодильная объемом до 12 куб. м, комплект	–	–	–	1	1	1	1	8
Весоизмерительные приборы									
87	Весы настольные электронные или механические	8	8	8	9	9	12	12	6
88	Весы товарные электронные или механические	4	5	6	6	6	6	6	6
Немеханическое оборудование									
89	Стол производственный	5	9	11	14	16	18	21	7
90	Держатель кухонных ножей магнитный*	5	9	11	14	16	18	21	6
91	Стол для доочистки картофеля	1	2	2	3	3	3	3	7
92	Стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд*	1	2	2	3	3	3	4	7
93	Стол для сбора остатков пищи	1	1	1	1	2	2	2	7
94	Стол производственный специальный*	1	3	3	4	5	6	6	7
95	Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды	1	1	1	2	2	3	3	6
96	Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды	2	4	8	12	20	20	25	6
97	Стеллаж для хранения продуктов	2	2	3	3	4	6	6	6
98	Стеллаж для хранения хлеба в лотках	1	2	3	3	4	6	6	6
99	Стеллаж для хранения подносов	2	4	6	8	12	18	24	6

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
100	Шкаф для хранения хлеба на тарелках*	1	1	1	1	2	2	2	6
101	Ванна для мытья кухонной посуды	1	1	1	2	2	2	4	6
102	Ванна производственная:								6
	1-секционная	1	1	1	1	1	1	1	
	2-секционная	1	1	4	4	4	5	5	
	3-секционная	2	2	2	2	2	3	3	
103	Ванна передвижная	2	2	4	4	4	4	5	6
104	Шкаф (стойка) для уборочного инвентаря*	По одному на каждое производственное и вспомогательное помещение столовой							6
105	Подставка подсобная	5	7	7	9	11	13	15	6
106	Тара для продуктов по 6-7 ящиков с крышкой	2	2	2	-	-	-	-	6
107	Ящик-носилки для мяса (рыбы) из нержавеющей стали	2	2	2	2	2	4	4	5
108	Ящик-носилки для овощей из нержавеющей стали	2	4	4	4	4	6	6	5
109	Контейнер для хранения картофеля и овощей	-	1	1	2	3	3	3	3
110	Стеллаж передвижной универсальный	3	4	6	6	8	8	10	4
111	Стеллаж для дефростации*	1	2	2	4	4	6	6	3
112	Тележка (шпилька) для хранения и подвоза чистой столовой посуды	5	7	9	11	14	17	20	4
113	Тележка (шпилька) для сбора использованной посуды	1	2	4	6	8	10	12	4
Прочее оборудование									
114	Стерилизатор для ножей*	По одному на каждое производственное помещение столовой, за исключением моечной столовой и кухонной посуды							4
115	Инсектицидное устройство*	По одному на каждое производственное помещение столовой и кладовую для сухих продуктов, по два на обеденный зал							4
116	Отпугиватель грызунов*	1	2	2	2	2	2	2	4
117	Душирующее устройство*	По одному на каждое производственное помещение столовой							3
118	Рециркулятор бактерицидный*	По одному на каждое производственное помещение столовой							4
119	Термометр универсальный*	2	2	2	2	4	4	4	2
120	Настенная перекидная информационная система рамок*	По одной на каждое производственное и вспомогательное помещение столовой							2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
121	Планшет с плакатом *	По одному на каждое производственное помещение столовой							3

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

НОРМА № 2
обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем
камбузов надводных, подводных кораблей и судов обеспечения
Военно-Морского Флота

I. Столовая посуда и приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук			Срок эксплу- атации в годах	
		для надводных кораблей (судов)		для подводных кораблей, на 6 чел.		для кают- компаний, на 4 чел.
		на 6 чел.	для линий раздачи пищи, на 1 чел.			
1	2	3	4	5	6	7
1	Миска (тарелка глубокая) из нержавеющей стали или упрочненного стекла	8	1	8	—	4
2	Тарелка мелкая из нержа- вующей стали или упрочненного стекла	6	1	6	—	4
3	Тарелка под хлеб из нержа- вующей стали или упрочненного стекла	6	1	6	6	2
4	Тарелка пирожковая из нержа- вующей стали или упрочненного стекла	1 (на стол)	—	1 (на стол)	—	4
5	Тарелка десертная из уп- рочненного стекла	6	2	6	—	4
6	Салатник однопорцион- ный из упрочненного сте- кла	6	2	6	4	2
7	Тарелка десертная из уп- рочненного стекла	—	—	—	4	2
8	Салатник однопорцион- ный из упрочненного сте- кла	2	1	2	5	2
9	Селедочница из упрочнен- ного стекла	—	—	—	1 (на стол)	3
10	Масленка из нержавеющей стали	—	—	—	1 (на стол)	4
11	Сахарница с крышкой из упрочненного стекла	—	—	—	1 (на стол)	3
12	Чайник для заварки из упрочненного стекла	—	—	—	1	2
13	Розетка (блюдец чайное) для варенья из упрочнен- ного стекла	—	—	—	4 (для под- водных ко- раблей)	2
14	Кружка из нержавеющей стали или упрочненного стекла	6	1	6	—	4
15	Кружка из нержавеющей стали	6	1	6	4	2
16	или стакан из закаленного (упрочненного) стекла	6	1	6	—	4
17	Ложка столовая из нержа- вующей стали	6	1	6	4	1,5
18		8	1	8	4	6

1	2	3	4	5	6	7
15	Ложка чайная из нержавеющей стали	6	1	6	4	6
16	Ложка разливательная из нержавеющей стали	2	—	2	2	6
17	Вилка столовая из нержавеющей стали	6	1	6	4	6
18	Нож столовый из нержавеющей стали	6	1	6	4	6
19	Поднос пластмассовый	1 (на 24 чел.)	1	—	2 (на кают-компанию)	2
20	Прибор для специй из упрочненного стекла на подставке из нержавеющей стали с салфетницей		1 (на стол)		1 (на стол)	3
21	Кастрюля 4,5–6 л из нержавеющей стали	1	—	1	—	4
22	Кастрюля 3–4,5 л из нержавеющей стали	1	—	1	1 (на стол)	4
23	Судок индивидуальный комбинированный из нержавеющей стали*	—	—	1	1 (на 10 чел.)	4
24	Чайник 2 л из нержавеющей стали	—	—	—	1 (на кают-компанию)	4
25	Чайник 3 л из нержавеющей стали	1	—	1	1 (на 8 чел.)	4
26	Кофейник 1,5 л из нержавеющей стали*	—	—	—	1 (на 8 чел.)	5
27	Кувшин из упрочненного стекла*	—	—	—	1	3
28	Подставка под кастрюлю или чайник из нержавеющей стали	3	—	3	2 (на стол)	4
29	Ваза для фруктов из упрочненного стекла или нержавеющей стали*	—	—	1 (на стол)	1 (на стол)	3
30	Салфетка льняная*	—	—	—	12	5
31	Кольцо для салфеток из нержавеющей стали*	—	—	—	4	1
32	Салфетка бумажная (на один прием пищи)*	6	1	6	4	4
33	Полотно скатертное* и пленка полиэтиленовая* (на одно посадочное место), пог. м	0,6	0,6	0,6	0,6	1
	или скатерть*	0,6	0,6	0,6	0,6	0,5
		2 (на стол)	2 (на стол)	2 (на стол)	2 (на стол)	1

II. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов на камбуз надводного корабля (судна), штук, при количестве питающихся, чел.								Для подводных кораблей		Срок эксплуатации в годах				
		16-15		51-150		151-300		301-500		501-750			751-1000		более 1000	
		до 15	16-15	51-150	151-300	301-500	501-750	751-1000	1001-1500	количество предметов, штук	на количество питающихся, чел.					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13				
34	Кастрюля 4,5-6 л из нержавеющей стали	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4				
35	Кастрюля 8 л из нержавеющей стали	2	3	4	5	5	7	7	9	2	25	4				
36	Котел наливный 20-40 л или функциональная емкость из нержавеющей стали	-	2	2	4+2	4+2	5+2	6	7	1	25	3				
37	Котел наливный 50-60 л или функциональная емкость из нержавеющей стали	-	-	2+1	3+2	3+2	4+5	5+10	6	-	-	3				
38	Сотейник 10-15 л из нержавеющей стали	-	1	1	1	2	2	3	4	-	-	3				
39	Черпак 1,5 л из нержавеющей стали	-	1	2	2	3	4	4	6	2	На камбуз	3				
40	Черпак 0,4 л из нержавеющей стали	1	2	2	2	2	3	3	4	1	На камбуз	3				
41	Черпак 0,6 л из нержавеющей стали	1	2	3	3	4	4	5	6	1	35	3				
42	Черпак 0,25 л из нержавеющей стали	2	2	3	4	4	4	5	6	1	35	3				
43	Ложка соусная*	1	1	2	2	2	3	4	4	2	На камбуз	4				
44	Дуршлаг из нержавеющей стали*	1	1	1	2	2	3	3	4	1	35	2				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
45	Шумовка из нержавеющей стали*	1	2	2	2	3	3	3	4	2	35	3	
46	Сковорода из нержавеющей стали	1	1	2	3	3	4	5	6	2	На камбуз	3	
47	Ножи универсальные поварские (комплект из 3 ножей) из нержавеющей стали	1	1	Один комплект на кока, но не более 3 комплектов на камбуз									2
48	Нож для очистки овощей из нержавеющей стали	2	6	11	14	17	21	26	32	4	35	1	
49	Нож хлеботорезный из нержавеющей стали	1	1	1	1	1	1	1	2	1	На камбуз	3	
50	Консервовскрыватьель	1	1	1	1	2	2	3	3	3	На камбуз	4	
51	Секач из нержавеющей стали	1	1	1	1	1	1	1	2	1	На камбуз	2	
52	Противень из нержавеющей стали	2	4	6	6	8	8	10	12	2	На камбуз	3	
53	Сито из нержавеющей стали*	1	1	1	1	2	2	2	3	1	На камбуз	2	
54	Венчик из нержавеющей стали*	1	1	1	1	2	-	-	-	1	На камбуз	3	
55	Совок из нержавеющей стали*	1	1	1	1	1	2	2	3	1	На камбуз	3	
56	Терка из нержавеющей стали*	1	1	1	1	2	2	2	3	1	На камбуз	2	
57	Тяпка для отбивания мяса из нержавеющей стали*	1	1	1	1	1	1	1	1	1	На камбуз	3	
58	Лопатка поварская из нержавеющей стали*	1	1	2	2	3	3	4	5	2	На камбуз	4	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
59	Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали	-	-	1	1	1	2	2	2	1	На камбуз	3
60	Вилка транжирная из нержавеющей стали	-	1	1	1	1	2	2	2	1	На камбуз	3
61	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или пластмассы	12	12	12	12	12	12	14	16	12	На камбуз	0,5
62	Веселка деревянная*	-	2	2	2	3	3	4	5	2	На камбуз	1
63	Толкушка из нержавеющей стали*	1	1	1	2	2	3	3	4	1	На камбуз	0,5
64	или деревянная											
64	Щетка для мытья котлов*	1	1	1	2	2	2	2	3	1	На камбуз	1
65	Ведро с крышкой пластмассовые	1	2	3	4	5	7	8	10	4	На камбуз	0,5
66	Таз пластмассовый	1	2	2	3	3	4	5	6	4	На камбуз	1
67	Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали	1	1	2	4	6	8	10	12	2	На камбуз	4
68	Бак для пищевых отходов с крышкой пластмассовые	1	1	1	2	3	5	7	9	1	На камбуз	2

III. Оборудование и приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов на камбуз надводного корабля (судна), штук, при количестве питающихся, чел.							Для подводных кораблей		Срок эксплуатации в годах	
		до 15	16-50	51-150	151-300	301-500	501-750	751-1000	более 1000	количество предметов, штук		на количество питающихся, чел.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
69	Машина для очистки карто-феля	-	-	1	1	1	1	2	2	-	-	2

Технологическое оборудование

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
70	Машина для нарезки сырых или вареных овощей	-	-	-	1	1	1	1	1	-	-	3	
71	Машина универсальная кухонная	-	-	1	1	1	1	1	1	1	На камбуз	5	
72	Мясорубка механическая	-	-	1	1	1	1	1	1	1	-	5	
73	Мясорубка ручная	1	1	-	1	1	1	1	1	1	На камбуз	4	
74	Машина гастрономическая (слайсер, ломтерезка)*	-	-	-	1	1	1	1	1	1	На камбуз	5	
75	Хлеборезка механическая*	-	-	1	1	1	1	1	2	-	-	5	
76	Шкаф жарочный электрический 2-, 3-секционный	-	-	-	Выдается согласно табелю или проектно-сметной документации						-	-	5
77	Мармит электрический передвижной	-	-	-	6	6	12	12	14	-	-	6	
78	Машина посудомоечная универсальная производительностью: до 700 тарелок/ч до 2000 тарелок/ч	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	4	
Холодильное оборудование													
79	Холодильный шкаф	-	-	1	1	1	2	2	2	-	-	6	
80	Холодильник бытовой электрический общим объемом 0,25-0,3 куб. м	1	1	1	1	1	1	1	1	1	На камбуз	8	
81	Ларь морозильный	1	1	1	2	3	4	6	8	1	На камбуз	5	
Весозмерительные приборы													
82	Весы настольные электронные или механические	1	2	2	3	4	5	7	9	2	На камбуз	6	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
83	Весы товарные электронные или механические	-	1	1	2	2	2	2	3	-	-	6
84	Овоскоп*	1	1	1	1	2	2	3	3	1	На камбуз	3
85	Термометр универсальный *	2	2	2	2	2	2	4	4	2	На камбуз	2

Прочее оборудование

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

НОРМА № 3
обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием
и инвентарем офицерских столовых, столовых дежурных (дежурных
технических) смен (сил) и столовых летного и инженерно-технического
состава авиации, машин обеспечения боевого дежурства,
профилакториев летного состава

I. Столовая посуда и приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов на 1 чел., штук	Срок эксплуатации в годах
1	2	3	4
1	Миска (тарелка глубокая) из упрочненного стекла	5	2
2	Тарелка мелкая из упрочненного стекла	5	2
3	Тарелка десертная из упрочненного стекла	4	2
4	Тарелка пирожковая из упрочненного стекла	2	2
5	Салатник однопорционный из упрочненного стекла	4	2
6	Селечница из упрочненного стекла	1	3
7	Масленка из нержавеющей стали	1	4
8	Сахарница с крышечкой из упрочненного стекла	1	3
9	Чайник для заварки чая из упрочненного стекла	1 (на 25 чел.)	2
10	Кружка из упрочненного стекла	1	2
11	Стакан из закаленного (упрочненного) стекла	1	1,5
12	Ложка столовая из нержавеющей стали	1	6
13	Ложка чайная из нержавеющей стали	1	6
14	Ложка разливательная из нержавеющей стали	1 (на 25 чел.)	6
15	Вилка столовая из нержавеющей стали	1	6
16	Нож столовый из нержавеющей стали	1	6
17	Прибор для специй из упрочненного стекла на подставке из нержавеющей стали с салфетницей	1 (на стол)	3
18	Чайник 3 л из нержавеющей стали	1 (на 4 чел.)	4
19	Кувшин из упрочненного стекла*	1 (на 4 чел.)	3
20	Поднос пластмассовый	1 (на 25 чел.)	2
21	Подставка под кастрюлю или чайник из нержавеющей стали	1 (на 4 чел.)	4
22	Ваза для фруктов из упрочненного стекла* или нержавеющей стали	1 (на стол)	3 5
23	Ваза для цветов из упрочненного стекла* или нержавеющей стали	1 (на стол)	3 5
24	Полотно скатертное*	0,6	1
	и пленка полиэтиленовая* (на одно посадочное место), пог. м	0,6	0,5
	или скатерть*	2 (на стол)	1
25	Салфетка бумажная* (на один прием пищи)	1	—
26	Салфетка льняная*	3	1
27	Кольцо для салфеток из нержавеющей стали*	1	4

II. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов на столовую, штук, при количестве питающихся, чел.				Срок эксплуатации в годах
		до 50	51-150	151-300	301-500	
1	2	3	4	5	6	7
28	Кастрюля 4,5-6 л из нержавеющей стали	2	3	4	5	4
29	Кастрюля 8 л из нержавеющей стали	2	4	5	5	4
30	Котел наплитный 20-40 л из нержавеющей стали	1	3	4+2	4+2	3
31	Котел наплитный 50-60 л из нержавеющей стали	1	2+1	3+2	3+2	3
32	Гастроёмкость из нержавеющей стали*:					4
	GN 1/1-40	5	5	8	8	
	GN 1/1-65	3	3	5	5	
	GN 1/1-150	5	5	8	8	
	GN 1/1-200	5	10	14	20	
	GN 1/2-100	3	5	8	10	
	GN 1/3-40	3	6	9	12	
33	Судок индивидуальный комбинированный из нержавеющей стали*	8	12	18	27	4
34	Сотейник 10-15 л из нержавеющей стали	1	2	2	2	3
35	Черпак 1,5 л из нержавеющей стали	1	2	2	3	3
36	Черпак 0,4 л из нержавеющей стали	3	2	2	2	3
37	Дуршлаг из нержавеющей стали	1	1	2	2	2
38	Шумовка из нержавеющей стали	1	2	2	3	3
39	Черпак 0,6 л из нержавеющей стали	1	3	3	4	3
40	Черпак 0,25 л из нержавеющей стали	2	3	4	4	3
41	Сковорода из нержавеющей стали	1	1	3	3	3
42	Ножи универсальные поварские (комплект из 3 ножей) из нержавеющей стали	Один комплект на повара (кока), но не менее 4 комплектов на столовую				2
43	Нож для очистки овощей из нержавеющей стали	3	11	14	17	1
44	Нож хлебoreзный из нержавеющей стали	1	1	1	1	2
45	Консервовскрыватель	1	1	1	1	4
46	Секач из нержавеющей стали	-	1	1	1	2
47	Противень из нержавеющей стали	3	6	6	8	3
48	Сито из нержавеющей стали*	1	1	1	2	2
49	Венчик из нержавеющей стали*	1	1	1	2	3
50	Совок из нержавеющей стали*	1	1	1	1	3

1	2	3	4	5	6	7
51	Терка из нержавеющей стали*	1	1	1	2	2
52	Тяпка для отбивания мяса из нержавеющей стали*	1	1	1	2	3
53	Лопатка поварская из нержавеющей стали*	1	1	2	3	4
54	Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали	1	1	1	2	3
55	Ложка соусная*	1	2	4	4	4
56	Ложка гарнирная*	1	2	4	4	4
57	Диспенсер с дозатором для соусов*	—	4	8	8	2
58	Щипцы сервировочные*	1	4	10	12	4
59	Вилка транжирная из нержавеющей стали	1	1	1	2	3
60	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или пластмассы	12	12	12	12	0,5
61	Веселка деревянная	1	1	2	3	0,5
62	Толкушка из нержавеющей стали или деревянная	1	1	2	2	2
63	Щетка для мытья котлов*	1	1	2	2	0,5
64	Ведро с крышкой пластмассовые	3	3	4	5	1
65	Таз пластмассовый	2	2	3	3	1
66	Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали	1	2	4	6	4
67	Бак для пищевых отходов с крышкой пластмассовые	1	1	2	3	2

III. Оборудование и приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов на столовую, штук, при количестве питающихся, чел.				Срок эксплуатации в годах
		до 50	51–150	151–300	301–500	
1	2	3	4	5	6	7
Технологическое оборудование						
68	Машина для очистки картофеля	—	1	1	2	2
69	Машина для нарезки сырых или вареных овощей	—	2	2	2	3
70	Машина универсальная кухонная	1	1	1	1	5
71	Машина тестомесильная	—	—	1	1	5
72	Мясорубка ручная	1	1	—	—	4
73	Мясорубка механическая	—	2	2	2	5
74	Кипятильник электрический производительностью до 100 л/ч	2	2	2	—	4
75	Шкаф жарочный электрический:					5
	1-секционный	—	1	—	1	
	2-секционный	—	—	1	1	
	3-секционный	—	—	—	1	

1	2	3	4	5	6	7
76	Пароконвектомат с количеством гастроемкостей: 10 штук 20 штук	1 —	— 1	1 1	1 2	6
77	Мармит электрический передвижной	—	—	6	12	6
78	Машина гастрономическая (слайсер, ломтерезка)	—	1	1	2	5
79	Плита электрическая: 2-конфорочная 4-конфорочная	1 1	— 2	1 2	— 4	5
80	Котел пищеварочный емкостью: до 100 л 100 л 160 л	2 1 —	1 2 —	2 2 —	— 2 2	6
81	Сковорода электрическая с площадью чаши: 0,25 кв. м 0,45 кв. м	1 —	1 —	— 1	— 1	5
82	Машина посудомоечная универсальная производительностью до 700 тарелок/ч	—	1	1	1	4
83	Линия раздачи пищи, комплект	1	1	1	1	6
Холодильное оборудование						
84	Салат-бар охлаждаемый «шведский стол»: на 8 гастроемкостей GN 1/1 на 12 гастроемкостей GN 1/1	— —	— —	1 —	— 1	6
85	Шкаф холодильный общим объемом 0,7–1,5 куб. м	2	3	4	4	6
86	Камера холодильная объемом до 6 куб. м, комплект	—	—	1	1	8
87	Камера холодильная объемом до 12 куб. м, комплект	—	—	—	—	8
88	Шкаф холодильный общим объемом 0,4–0,54 куб. м	1	1	1	1	6
89	Холодильник бытовой электрический общим объемом 0,25–0,3 куб. м	1	1	1	1	8
90	Стол производственный с охлаждаемой поверхностью	1	1	2	2	5
Весозмерительные приборы						
91	Весы настольные электронные или механические	4	4	7	9	6
92	Весы товарные электронные или механические	4	4	6	6	6
Немеханическое оборудование						
93	Стол производственный	4	5	6	10	7
94	Держатель кухонных ножей магнитный*	4	5	6	10	6
95	Стол для доочистки картофеля	—	2	2	3	7

1	2	3	4	5	6	7
96	Стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд	1	2	2	3	7
97	Стол для сбора остатков пищи	1	1	1	1	7
98	Стол производственный специальный	1	2	2	3	7
99	Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды	1	1	1	2	6
100	Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды	4	5	6	10	6
101	Стеллаж для хранения продуктов	1	2	3	3	6
102	Стеллаж для хранения хлеба в лотках	1	2	3	3	6
103	Стеллаж для хранения подносов	2	2	4	6	6
104	Шкаф для хранения хлеба на тарелках*	1	1	1	1	6
105	Ванна для мытья кухонной посуды	1	1	1	1	6
106	Ванна производственная:					6
	1-секционная	1	1	1	1	
	2-секционная	2	3	3	3	
	3-секционная	2	2	2	2	
107	Ванна передвижная	2	2	2	3	6
108	Шкаф (стойка) для уборочного инвентаря*	По одному на каждое производственное и вспомогательное помещение столовой				6
109	Подставка подсобная	3	6	8	10	6
110	Тара для продуктов по 6-7 ящиков с крышкой из нержавеющей стали	2	2	2	-	6
111	Ящик-носилки для мяса (рыбы) из нержавеющей стали	2	2	2	2	5
112	Ящик-носилки для овощей из нержавеющей стали	2	4	4	4	5
113	Контейнер для хранения картофеля и овощей	-	1	1	2	3
114	Стеллаж передвижной универсальный	-	2	3	4	4
115	Стеллаж для дефростации*	-	1	1	1	3
116	Тележка (шпилька) для хранения и подвоза чистой столовой посуды	-	3	4	5	4
117	Тележка (шпилька) для сбора использованной посуды	-	2	4	6	4
Прочее оборудование						
118	Стерилизатор для ножей*	По одному на каждое производственное помещение столовой, за исключением моечной столовой и кухонной посуды				4
119	Инсектицидное устройство*	По одному на каждое производственное помещение столовой и кладовую для сухих продуктов, по два на обеденный зал				4

1	2	3	4	5	6	7
120	Отпугиватель грызунов*	1	2	2	2	4
121	Душирующее устройство*	По одному на каждое производственное помещение столовой				3
122	Рециркулятор бактерицидный*	По одному на каждое производственное помещение столовой				4
123	Термометр универсальный*	2	2	2	2	2
124	Настенная перекидная информационная система рамок*	По одной на каждое производственное помещение столовой				2
125	Планшет с плакатом *	По одному на каждое производственное помещение столовой				3

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

НОРМА № 4

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

I. Столовая посуда и приборы

№ п/п	Наименование	Образовательные организации высшего образования Министерства обороны Российской Федерации, курсы по подготовке офицеров, школы прапорщиков и мичманов, оздоровительные лагеря Министерства обороны Российской Федерации	Президентские кадетские училища, суворовские военные училища, нахимовские военноморские училища, кадетские (морские кадетские) военные корпуса, военномызыкальные училища, школы-интернаты		Срок эксплуатации в годах	
		Количество предметов, штук				
		на стол с числом питающихся 4 чел.	для линий раздачи пищи, на 1 чел.	на 4 чел.		на комнату на 4 чел.
1	2	3	4	5	6	7
1	Миска (тарелка глубокая) из упрочненного стекла	5	1	4	—	2
2	Тарелка мелкая из упрочненного стекла	5	1	4	—	2
3	Тарелка пирожковая из упрочненного стекла	4	1	4	4	2
4	Тарелка десертная из упрочненного стекла	—	—	5	—	2
5	Салатник однопорционный из упрочненного стекла	4	2	4	—	2
6	Блюдце чайное из упрочненного стекла	—	—	4	4	2
7	Розетка (блюдец чайное) для варенья из упрочненного стекла	—	—	4	4	2
8	Кружка из упрочненного стекла	4	1	8	—	2
9	Стакан из закаленного (упрочненного) стекла	4	1	4	—	1,5
10	Чашка чайная из упрочненного стекла	—	—	4	4	2

1	2	3	4	5	6	7
11	Сахарница с крышкой из упрочненного стекла	1	—	1	1	3
12	Ложка столовая из нержавеющей стали	5	1	4	—	6
13	Ложка десертная из нержавеющей стали	—	—	—	4	6
14	Ложка чайная из нержавеющей стали	4	1	4	4	6
15	Ложка разливательная из нержавеющей стали	2	—	—	—	6
16	Вилка столовая из нержавеющей стали	4	1	4	—	6
17	Вилка десертная из нержавеющей стали	—	—	—	4	6
18	Вилка для рыбы из нержавеющей стали	—	—	4	—	6
19	Нож столовый из нержавеющей стали	4	1	4	—	6
20	Нож десертный из нержавеющей стали	—	—	—	4	6
21	Нож для рыбы из нержавеющей стали	—	—	4	—	6
22	Прибор для специй из упрочненного стекла на подставке из нержавеющей стали с салфетницей	1 (на стол)			—	3
23	Кастрюля 3—4,5 л из нержавеющей стали	2	—	—	—	4
24	Чайник 3 л из нержавеющей стали	1	—	—	—	4
25	Поднос пластмассовый	1 (на 25 чел.)	1	4	1	2
26	Кувшин из упрочненного стекла*	1	—	—	1	3
27	Подставка под кастрюлю или чайник из нержавеющей стали	3	—	—	—	4
28	Ваза для фруктов из упрочненного стекла или нержавеющей стали*	—	—	1	1	3
29	Ваза для цветов из упрочненного стекла*	1 (на стол)			1	3
30	Полотно скатертное* и пленка полиэтиленовая* (на одно посадочное место), пог. м	0,6	0,6	0,6	—	1
	или скатерть*	0,6	0,6	0,6	—	0,5
		2 (на стол)	—	2 (на стол)	—	1
31	Салфетка бумажная (на один прием пищи)	4	1	4	—	—

II. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов на столовую, штук, при количестве питающихся, чел.							Срок эксплуатации в годах
		до 150	151– 300	301– 500	501– 750	751– 1000	1001– 1500	более 1500	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
32	Кастрюля 4,5–6 л из нержавеющей стали	3	4	5	5	6	7	8	4
33	Кастрюля 8 л из нержавеющей стали	4	5	5	7	7	9	9	4
34	Котел наплитный 20–40 л из нержавеющей стали	3	4+2	4+2	5+2	6+3	7+3	8+4	3
35	Котел наплитный 50–60 л из нержавеющей стали	2+1	3+2	3+2	4+5	5+10	6+10	7+12	3
36	Гастроемкость из нержавеющей стали*: GN 1/1-40	15	15	15	15	24	24	24	4
	GN 1/1-65	8	8	8	8	12	18	20	
	GN 1/1-150	8	8	8	8	14	14	14	
	GN 1/1-200	5	10	16	20	20	24	30	
	GN 1/2-100	4	4	6	16	16	24	26	
	GN 1/3-40	4	6	9	16	–	–	–	
37	Сотейник 10–15 л из нержавеющей стали	1	1	2	2	3	4	5	3
38	Черпак 1,5 л из нержавеющей стали	2	2	3	4	4	6	8	3
39	Черпак 0,4 л из нержавеющей стали	2	2	2	3	3	4	5	3
40	Черпак 0,6 л из нержавеющей стали	3	3	4	4	5	6	8	3
41	Черпак 0,25 л из нержавеющей стали	3	4	4	4	5	6	8	3
42	Дуршлаг из нержавеющей стали	1	2	2	3	3	4	4	2
43	Шумовка из нержавеющей стали	2	2	3	3	3	4	5	3
44	Ложка соусная*	2	2	2	3	4	6	6	4
45	Ложка гарнирная*	2	2	4	6	8	8	12	4
46	Диспенсер (дозатор) для соусов*	4	4	8	12	16	16	24	2
47	Щипцы сервировочные*	4	4	8	12	16	16	24	4
48	Сковорода из нержавеющей стали	1	3	3	4	5	6	8	3
49	Ножи универсальные поварские (комплект из 3 ножей) из нержавеющей стали	Один комплект на повара (кока), но не менее 4 комплектов на столовую							2
50	Нож для очистки овощей из нержавеющей стали	11	14	17	21	26	32	36	1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
51	Нож хлебoreзный из нержавеющей стали	1	1	1	1	1	2	2	3
52	Консервовскрываетель	1	1	1	1	1	2	2	4
53	Секач из нержавеющей стали	1	1	1	1	2	2	3	2
54	Противень из нержавеющей стали	6	6	8	8	10	12	14	3
55	Сито из нержавеющей стали*	1	1	2	—	—	—	—	2
56	Венчик из нержавеющей стали*	1	1	2	—	—	—	—	3
57	Совок из нержавеющей стали*	1	1	1	2	2	2	2	3
58	Терка из нержавеющей стали*	1	1	2	2	2	3	3	2
59	Тяпка для отбивания мяса из нержавеющей стали*	1	1	1	1	1	1	1	3
60	Лопатка поварская из нержавеющей стали*	2	2	3	3	4	5	6	4
61	Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали	1	1	2	2	2	3	3	3
62	Вилка транжирная из нержавеющей стали	1	1	2	2	2	2	2	3
63	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или пластмассы	12	12	12	12	14	16	18	0,5 1
64	Веселка деревянная*	2	2	3	3	4	5	5	0,5
65	Толкушка из нержавеющей стали или деревянная	1	2	2	3	3	4	4	2 1
66	Щетка для мытья котлов*	1	2	2	2	2	3	3	0,5
67	Ведро с крышкой пластмассовые	3	4	5	7	8	9	10	1
68	Таз пластмассовый	2	3	3	4	5	6	7	1
69	Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали	2	4	6	8	10	12	14	4
70	Бак для пищевых отходов с крышкой пластмассовые	1	2	3	5	7	10	12	2

III. Оборудование и приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов на столовую, штук, при количестве питающихся, чел.							Срок эксплуатации в годах
		до 150	151–300	301–500	501–750	751–1000	1001–1500	более 1500	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Технологическое оборудование									
71	Машина для очистки картофеля	1	1	1	2	2	3	3	2
72	Машина для нарезки сырых или вареных овощей	—	2	2	2	2	2	2	3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
73	Машина универсальная кухонная	1	1	1	1	1	1	1	5
74	Машина тестомесильная	—	1	1	1	1	1	1	5
75	Мясорубка ручная	1	1	—	—	—	—	—	4
76	Мясорубка механическая	—	2	2	2	2	2	2	5
77	Кипятильник электрический производительностью до 100 л/ч	2	2	2	—	—	—	—	4
78	Шкаф жарочный электрический:								5
79	1-секционный	—	1	—	1	—	—	—	
	2-секционный	—	—	1	1	—	—	—	
	3-секционный	—	—	—	—	2	2	3	
80	Пароконвектомат с количеством гастроемкостей:								6
	10 штук	1	—	1	1	1	—	—	
	20 штук	—	1	1	2	3	5	6	
81	Мармит электрический передвижной	—	6	6	6	6	12	12	6
82	Машина гастрономическая (слайсер, ломтерезка)*	1	1	1	2	2	2	3	5
83	Плита электрическая:								5
	2-конфорочная	1	—	1	—	—	—	—	
	4-конфорочная	1	2	2	4	4	5	6	
84	Котел пищеварочный емкостью:								6
	до 100 л	1	1	2	—	—	—	—	
	100 л	2	4	2	2	3	—	—	
	160 л	—	—	3	2	3	3	4	
	250 л	—	—	—	3	4	8	10	
	или								
	350 л (400 л)	—	—	—	2	3	4	5	
85	Сковорода электрическая с площадью чаши:								5
	0,25 кв. м	1	1	—	—	—	—	—	
	0,45 кв. м	—	—	1	1	2	3	4	
86	Машина посудомоечная универсальная производительностью:								4
	до 700 тарелок/ч	1	1	1	—	—	—	—	
	до 2000 тарелок/ч	—	—	—	1	2	2	2	
87	Машина посудомоечная кухонная (котломоечная)	—	—	—	—	1	1	1	4
88	Линия раздачи пищи, комплект	1	1	1	2	2	3	4	6
Холодильное оборудование									
89	Салат-бар охлаждаемый «шведский стол»:								6
	на 8 гастроемкостей GN 1/1	—	1	1	—	—	—	—	
	на 12 гастроемкостей GN1/1	—	—	—	2	2	3	4	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
90	Шкаф холодильный общим объемом 0,7–1,5 куб. м	1	3	4	5	5	5	5	6
91	Камера холодильная объемом до 6 куб. м, комплект	1	1	1	1	1	–	–	8
92	Камера холодильная объемом до 12 куб. м, комплект	–	–	1	1	1	2	2	8
93	Шкаф холодильный общим объемом 0,4–0,54 куб. м	1	1	1	1	1	2	2	6
94	Холодильник бытовой электрический общим объемом 0,25–0,3 куб. м	1	1	1	1	1	2	2	8
95	Ларь морозильный	1	1	2	2	3	3	3	5
96	Стол производственный с охлаждаемой поверхностью	2	3	3	4	4	4	5	5
Весозмерительные приборы									
97	Весы настольные электронные или механические	8	8	8	9	9	12	12	6
98	Весы товарные электронные или механические	4	5	6	6	6	6	6	6
Немеханическое оборудование									
99	Стол производственный	5	9	11	14	16	18	21	7
100	Держатель кухонных ножей магнитный*	5	9	11	14	16	18	21	6
101	Стол для доочистки картофеля	1	2	2	3	3	3	3	7
102	Стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд	1	2	2	3	3	3	4	7
103	Стол для сбора остатков пищи	1	1	1	1	2	2	2	7
104	Стол производственный специальный*	1	3	3	4	5	6	6	7
105	Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды	1	1	1	2	2	3	3	6
106	Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды	1	4	8	12	20	25	30	6
107	Стеллаж для хранения продуктов	2	2	3	3	4	6	6	6
108	Стеллаж для хранения хлеба в лотках	1	2	3	3	4	6	6	6
109	Стеллаж для хранения подносов	2	2	2	8	14	16	16	6
110	Ванна для мытья кухонной посуды	1	1	1	2	2	2	4	6
111	Ванна производственная:								6
	1-секционная	1	1	1	1	1	1	1	
	2-секционная	1	1	4	4	4	5	5	
	3-секционная	2	2	2	2	2	3	3	
112	Ванна передвижная	2	2	4	4	4	4	5	6

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
113	Шкаф (стойка) для уборочного инвентаря*	По одному на каждое производственное и вспомогательное помещение столовой							6
114	Подставка подсобная	5	7	7	9	11	13	15	6
115	Тара для продуктов по 6-7 ящиков с крышкой из нержавеющей стали	2	2	2	-	-	-	-	6
116	Ящик-носилки для мяса (рыбы) из нержавеющей стали	2	2	2	2	2	4	4	5
117	Ящик-носилки для овощей из нержавеющей стали	2	4	4	4	4	6	6	5
118	Контейнер для хранения картофеля и овощей	-	1	1	2	3	3	3	3
119	Стеллаж передвижной универсальный	3	4	6	6	8	8	10	4
120	Стеллаж для дефростации*	1	2	2	4	4	6	6	3
121	Тележка (шпилька) для хранения и подвоза чистой столовой посуды	5	7	9	11	14	17	20	4
122	Тележка (шпилька) для сбора использованной посуды	1	2	4	6	8	10	12	4
Прочее оборудование									
123	Стерилизатор для ножей*	По одному на каждое производственное помещение столовой, за исключением мочеочной столовой и кухонной посуды							4
124	Инсектицидное устройство*	По одному на каждое производственное помещение столовой и кладовую для сухих продуктов, по два на обеденный зал							4
125	Отпугиватель грызунов*	1	2	2	2	2	2	2	4
126	Душирующее устройство*	По одному на каждое производственное помещение столовой							3
127	Рециркулятор бактерицидный*	По одному на каждое производственное помещение столовой							4
128	Термометр универсальный*	2	2	2	2	4	4	4	2
129	Настенная перекидная информационная система рамок*	По одной на каждое производственное помещение столовой							2
130	Планшет с плакатом *	По одному на каждое производственное помещение столовой							3

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

НОРМА № 5

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

I. Столовая посуда и приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов на 100 коек, штук		Медицинские пункты с лазаретами и корабельные лазареты		Срок эксплуатации в годах
		Санатории, объекты отдыха и реабилитационные центры	Военные госпитали, лазареты и отдельные медицинские батальоны (роты, отряды)	Количество предметов, штук	На количество питающихся, чел.	
1	2	3	4	5	6	7
1	Миска (тарелка глубокая) из упрочненного стекла	200	150	6	4	2
2	Миска из нержавеющей стали	10	—	—	—	4
3	Тарелка мелкая из упрочненного стекла	300	150	5	4	2
4	Тарелка мелкая из нержавеющей стали	10	—	—	—	4
5	Тарелка десертная из упрочненного стекла	250	150	1	1	2
6	Тарелка пирожковая из упрочненного стекла	250	150	1	1	2
7	Салатник однопорционный из упрочненного стекла	130	110	1	1	2
8	Селедочница из упрочненного стекла	30	—	—	—	3
9	Масленка из нержавеющей стали	30	30	—	—	4
10	Сахарница с крышкой из упрочненного стекла	30	30	—	—	3
11	Розетка (блюдец чайное) для варенья из упрочненного стекла*	260	200	1	1	2
12	Чайник для заварки чая из упрочненного стекла	30	15	1	8	2
13	Кружка из упрочненного стекла	300	200	1	1	2

1	2	3	4	5	6	7
14	Стакан из закаленного (упрочненного) стекла*	400	225	2	1	1,5
15	Кружка из нержавеющей стали	10	—	—	—	4
16	Ложка столовая из нержавеющей стали	130	110	1	1	6
17	Ложка чайная из нержавеющей стали	250	110	1	1	6
18	Ложка разливательная из нержавеющей стали	10	10	2	12	6
19	Вилка столовая из нержавеющей стали	130	110	1	1	6
20	Нож столовый из нержавеющей стали	130	110	1	1	6
21	Прибор для специй из упрочненного стекла на подставке из нержавеющей стали			1 (на стол)		3
	или прибор для специй из нержавеющей стали с салфетницей					4
22	Чайник 3 л из нержавеющей стали	12	10	1	8	4
23	Термос с помпой*	—		1 (на стол)		2
24	Кувшин из упрочненного стекла*	25	25	1	4	3
25	Кастрюля 3–4,5 л из нержавеющей стали	12	10	1	6	4
26	Поднос пластмассовый	4	4	1	25	2
27	Подставка под кастрюлю и чайник из нержавеющей стали*	24	20	3	10	4
28	Ваза для фруктов из упрочненного стекла	25	25	1	—	3
	или нержавеющей стали*			(на стол)		5
29	Ваза для цветов из упрочненного стекла*	25	—	—	—	3
30	Полотно скатертное*	0,6	0,6	0,6	0,6	1
	и пленка полиэтиленовая* (на одно посадочное место), пог. м	0,6	0,6	0,6	0,6	0,5
	или скатерть*	2	2 (на стол)	2	2 (на стол)	1
		(на стол)		(на стол)		
31	Салфетка льняная*	300	300	—	—	1
32	Кольцо для салфеток (из нержавеющей стали)*	130	110	—	—	4
33	Салфетка бумажная* (на один прием пищи)	100	100	1	1	—
34	Судок индивидуальный комбинированный из нержавеющей стали*	—	—	1	—	4
				(на 3 чел.)		
35	Стакан одноразовый 250 мл для кулера* (на один день)	300	300	3	1	—

1	2	3	4	5	6	7
На палату больных или отдыхающих						
36	Тарелка мелкая из упроченного стекла	1	1	1	1	2
37	Миска (тарелка глубокая) из упроченного стекла	1	—	—	—	2
38	Стакан из закаленного (упроченного) стекла	100	100	1	1	1,5
39	Ложка чайная из нержавеющей стали	100	100	—	—	6
40	Кувшин из упроченного стекла	2	1	—	—	3
41	Поднос пластмассовый	1	1	—	—	2
42	Ваза для фруктов из упроченного стекла или нержавеющей стали*	2	1	—	—	3
43	Ваза для цветов из упроченного стекла*	1	1	—	—	3
44	Салфетница из нержавеющей стали	1	1	—	—	4
45	Полотно скатертное* и пленка полиэтиленовая* (на одно посадочное место), пог. м или скатерть*	1,2 1,2	0,6 0,6	0,6 0,6	1 1	1 0,5
		2 (на стол)	2 (на стол)	2 (на стол)	1	1
46	Салфетка льняная*	50	—	—	—	1
47	Кольцо для салфеток (из нержавеющей стали)*	25	—	—	—	4
48	Салфетка бумажная*	100	100	—	—	—

II. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук, на число коек						Срок эксплуатации в годах
		до 50	51-100	101-300	301-500	501-800	более 800	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
49	Кастрюля 4,5-6 л из нержавеющей стали	4	8	12	14	20	24	4
50	Кастрюля 8 л из нержавеющей стали	6	12	16	19	25	30	4
51	Котел наплитный 20-40 л из нержавеющей стали	4	8	13	17	25	30	3
52	Котел наплитный 50-60 л из нержавеющей стали	1	3	4	6	9	11	3
53	Гастроемкость из нержавеющей стали*:							4
	GN 1/1-40	2	4	5	6	8	8	
	GN 1/1-65	1	2	3	4	4	6	
	GN 1/1-150	2	4	5	6	8	8	
	GN 1/1-200	2	8	9	12	20	24	
	GN 1/2-100	1	4	5	7	10	12	
	GN 1/3-40	2	6	8	10	15	18	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
54	Сотейник 10–15 л из нержавеющей стали	1	2	4	5	8	10	3
55	Черпак 1,5 л из нержавеющей стали	1	2	3	4	6	8	3
56	Черпак 0,4 л из нержавеющей стали	3	5	8	9	12	14	3
57	Черпак 0,6 л из нержавеющей стали	3	5	8	9	12	14	3
58	Черпак 0,25 л из нержавеющей стали	3	5	8	9	12	14	3
59	Дуршлаг из нержавеющей стали	1	2	4	5	7	9	2
60	Шумовка из нержавеющей стали	2	2	3	4	6	8	3
61	Ложка соусная*	1	2	3	3	4	6	4
62	Ложка гарнирная*	1	2	4	6	8	10	4
63	Диспенсер (дозатор) для соусов*	–	4	8	12	16	20	2
64	Щипцы сервировочные*	2	4	8	12	16	20	4
65	Сковорода из нержавеющей стали	3	4	6	8	10	14	3
66	Ножи универсальные поварские (комплект из 3 ножей) из нержавеющей стали	Один комплект на повара (кока), но не менее 4 комплектов на столовую						2
67	Нож для очистки овощей из нержавеющей стали	4	6	8	10	15	20	1
68	Нож хлебoreзный из нержавеющей стали	1	1	1	1	1	1	3
69	Консервовскрыватьель	–	1	1	1	1	1	4
70	Секач из нержавеющей стали	1	1	1	1	1	1	2
71	Противень из нержавеющей стали	3	5	10	12	15	20	3
72	Сито из нержавеющей стали*	1	2	2	3	4	5	2
73	Венчик из нержавеющей стали*	1	1	2	2	2	3	3
74	Совок из нержавеющей стали*	1	2	2	3	4	5	3
75	Терка из нержавеющей стали*	2	2	3	4	5	6	2
76	Тяпка для отбивания мяса из нержавеющей стали*	1	1	1	2	2	3	3
77	Лопатка поварская из нержавеющей стали*	1	2	3	4	5	6	4
78	Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали	1	2	2	2	2	2	3
79	Вилка транжирная из нержавеющей стали	1	1	1	2	2	3	3
80	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или пластмассы	12	12	12	14	16	18	0,5
81	Веселка деревянная*	1	2	2	3	4	5	0,5

1	2	3	4	5	6	7	8	9
82	Толкушка из нержавеющей стали или деревянная	1	2	2	3	3	4	2
83	Щетка для мытья котлов	1	2	2	3	4	5	1 0,5
84	Ведро с крышкой пластмассовые	3	6	8	10	12	14	1
85	Таз пластмассовый	1	2	3	5	7	10	1
86	Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали	1	2	3	4	5	8	4
87	Бак для пищевых отходов с крышкой пластмассовые	1	1	2	3	5	7	2

III. Оборудование и приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук, на число коек						Срок эксплуатации в годах
		до 50	51-100	101-300	301-500	501-800	Более 800	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Технологическое оборудование								
88	Машина для очистки картофеля	—	1	1	1	2	2	2
89	Машина для нарезки сырых или вареных овощей	—	2	2	2	2	2	3
90	Машина универсальная кухонная	1	1	1	1	1	1	5
91	Машина протирачная*	—	1	1	1	1	1	3
92	Блендер*	1	1	1	1	1	1	2
93	Миксер планетарный	1	1	1	1	1	1	4
94	Машина тестомесильная	—	—	1	1	1	1	5
95	Мясорубка ручная	1	—	—	—	—	—	4
96	Мясорубка механическая	—	1	2	2	2	2	5
97	Кипятильник электрический производительностью до 100 л/ч	—	1	1	2	2	3	4
98	Шкаф жарочный электрический:							5
	1-секционный	1	1	—	1	—	—	
	2-секционный	—	—	1	1	—	1	
	3-секционный	—	—	—	—	2	2	
99	Пароконвектомат с количеством гастроемкостей:							6
	10 штук	1	1	1	—	—	—	
	20 штук	—	—	—	2	2	3	
100	Мармит электрический передвижной	—	4	6	6	12	16	6
101	Машина гастрономическая (слайсер, ломтерезка)	—	—	1	1	2	2	5
102	Плита электрическая:							5
	2-конфорочная	—	—	1	—	—	—	
	4-конфорочная	1	2	2	4	4	5	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
103	Котел пищеварочный емкостью:							6
	до 100 л	2	1	2	2	—	—	
	100 л	—	3	2	2	2	3	
	160 л	—	—	3	2	2	3	
	250 л	—	—	—	—	2	3	
104	Сковорода электрическая с площадью чаши:							5
	0,25 кв. м	—	1	1	—	1	—	
	0,45 кв. м	—	—	1	2	2	3	
105	Машина посудомоечная универсальная производительностью:							4
	до 700 тарелок/ч	—	1	1	—	1	1	
	до 2000 тарелок/ч	—	—	—	1	1	2	
106	Машина посудомоечная кухонная (котломоечная)	—	—	1	1	1	1	4
107	Печь СВЧ	Для госпиталей и лазаретов по 1 штуке на раздаточный буфет						5
108	Термоконтейнер*	до 8	до 16	до 48	до 80	до 128	до 160	5
109	Кулер для выдачи питьевой воды (напольный)*	1	1	2	2	3	5	3
110	Линия раздачи пищи, комплект	—	—	1	1	1	1	6
Холодильное оборудование								
111	Салат-бар охлаждаемый «шведский стол»:							6
	на 8 гастроемкостей GN 1/1	—	—	1	—	—	—	
	на 12 гастроемкостей GN 1/1	—	—	—	1	1	1	
112	Шкаф холодильный общим объемом 0,7–1,5 куб. м	2	2	4	5	5	6	6
113	Камера холодильная объемом до 6 куб. м, комплект	—	1	1	1	—	—	8
114	Камера холодильная объемом до 12 куб. м, комплект	—	—	—	1	2	1	8
115	Камера холодильная объемом до 19 куб. м, комплект	—	—	—	—	—	1	8
116	Шкаф холодильный общим объемом 0,4–0,54 куб. м	1	1	2	2	3	4	6
117	Холодильник бытовой электрический общим объемом 0,25–0,3 куб. м	1	1	2	2	3	4	8
118	Стол производственный с охлаждаемой поверхностью	1	1	2	3	3	4	5
Весозмерительные приборы								
119	Весы настольные электронные или механические	8	8	8	9	9	9	6
120	Весы товарные электронные или механические	3	4	6	6	6	6	6
Немеханическое оборудование								
121	Стол производственный	4	6	7	9	11	12	7

1	2	3	4	5	6	7	8	9
122	Держатель кухонных ножей магнитный*	4	6	7	9	11	12	6
123	Стол для доочистки картофеля	—	1	1	2	2	3	7
124	Стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд	1	2	2	3	3	3	7
125	Стол для сбора остатков пищи	1	1	1	1	2	2	7
126	Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды	1	2	2	2	3	3	6
127	Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды	3	5	10	16	20	25	6
128	Стеллаж для хранения продуктов	1	1	1	2	3	4	6
129	Стеллаж для хранения хлеба в лотках	1	1	1	2	3	4	6
130	Стеллаж для хранения подносов	2	2	4	6	8	12	6
131	Ванна для мытья кухонной посуды	1	1	1	2	2	3	6
132	Ванна производственная:							6
	1-секционная	—	—	1	1	1	1	
	2-секционная	2	3	3	3	4	5	
	3-секционная	2	2	2	2	2	3	
133	Ванна передвижная	—	—	2	2	2	2	6
134	Шкаф (стойка) для уборочного инвентаря*	По одному на каждое производственное и вспомогательное помещение столовой						6
135	Подставка подсобная	3	5	8	10	12	14	6
136	Тара для продуктов по 6–7 ящиков с крышкой из нержавеющей стали	2	2	2	2	4	4	6
137	Ящик-носилки для мяса (рыбы) из нержавеющей стали	2	2	2	2	4	4	5
138	Ящик-носилки для овощей из нержавеющей стали	2	2	4	4	4	4	5
139	Контейнер для хранения картофеля и овощей	—	1	2	3	4	5	3
140	Стеллаж передвижной универсальный	—	1	2	2	2	2	4
141	Стеллаж для дефростации*	—	—	—	1	1	1	3
142	Тележка (шпилька) для хранения и подвоза чистой столовой посуды	1	2	2	3	3	3	4
143	Тележка (шпилька) для сбора использованной посуды	1	2	2	3	3	3	4
144	Тележка подъемная для загрузки котлов	—	—	—	1	1	1	4
Прочее оборудование								
145	Стерилизатор для ножей*	По одному на каждое производственное помещение столовой, за исключением моечных столовой и кухонной посуды						4

1	2	3	4	5	6	7	8	9
146	Инсектицидное устройство*	По одному на каждое производственное помещение столовой и кладовую для сухих продуктов, по два на обеденный зал						4
147	Отпугиватель грызунов*	1	2	2	2	2	2	4
148	Душирующее устройство*	По одному на каждое производственное помещение столовой						3
149	Рециркулятор бактерицидный*	По одному на каждое производственное помещение столовой						4
150	Термометр универсальный*	2	2	2	2	2	4	2
151	Настенная перекидная информационная система рамок*	По одной на каждое производственное и вспомогательное помещение столовой						2
152	Планшет с плакатом *	По одному на каждое производственное помещение столовой						3

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

НОРМА № 6
обеспечения столово-кухонной посудой и инвентарем экипажей авиации

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук	Количество питающихся, чел.	Срок эксплуатации в годах
1	2	3	4	5
1	Миска из нержавеющей стали	1	1	4
2	Тарелка мелкая из нержавеющей стали	2	1	4
3	Кружка из нержавеющей стали	1	1	4
4	Ложка столовая из нержавеющей стали	1	1	6
5	Ложка чайная из нержавеющей стали	1	1	6
6	Вилка столовая из нержавеющей стали	1	1	6
7	Нож столовый из нержавеющей стали	1	1	6
8	Прибор для специй из ударопрочного стекла на подставке из нержавеющей стали	1	На экипаж	3
	или прибор для специй из нержавеющей стали с салфетницей			4
9	Судок индивидуальный комбинированный из нержавеющей стали	3	На экипаж	4
10	Сковорода из нержавеющей стали	1	На экипаж	3
11	Ведро с крышкой пластмассовые	1	На экипаж	1
12	Кухонный набор КН-10, комплект	1	На экипаж	4
13	Термос (термоконтейнер)	В соответствии с потребностью		5

НОРМА № 7
обеспечения столово-кухонной посудой и инвентарем
транспортных самолетов войсковой части 42829

№ п/п	Наименование	Количество в одном комплекте, штук	Срок эксплуатации в годах
1	2	3	4
1	Миска (тарелка глубокая) фарфоровая (из упрочненного стекла)	24	2
2	Тарелка мелкая фарфоровая (из упрочненного стекла)	24	2
3	Тарелка десертная фарфоровая (из упрочненного стекла)	24	2
4	Тарелка пирожковая фарфоровая (из упрочненного стекла)	24	2
5	Салатник однопорционный фарфоровый (из упрочненного стекла)	24	2
6	Розетка фарфоровая (из упрочненного стекла)	12	2
7	Селедочница фарфоровая (из упрочненного стекла)	6	3
8	Масленка фарфоровая или из нержавеющей стали	2	3 5
9	Сахарница с крышкой фарфоровые (из упрочненного стекла)	2	3
10	Чашка с блюдцем чайные фарфоровые (из упрочненного стекла)	24	2
11	Чашка с блюдцем кофейные фарфоровые (из упрочненного стекла)	24	2
12	Чайник для заварки чая фарфоровый (из упрочненного стекла)	4	2
13	Стакан из закаленного (упрочненного) стекла	24	1,5
14	Рюмка хрустальная или стеклянная	24	5 1
15	Бокал для вина хрустальный или стеклянный	24	5 1
16	Бокал для коньяка хрустальный или стеклянный	24	5 1
17	Бокал для виски хрустальный или стеклянный	24	5 1
18	Фужер для шампанского хрустальный или стеклянный	24	5 1
19	Ложка столовая из нержавеющей стали	24	6
20	Ложка чайная из нержавеющей стали	24	6
21	Вилка столовая из нержавеющей стали	24	6
22	Нож столовый из нержавеющей стали	24	6
23	Прибор для специй из упрочненного стекла на подставке фарфоровой (из нержавеющей стали) или прибор для специй из нержавеющей стали с салфетницей	2	3 4
24	Чайник фарфоровый или из нержавеющей стали	2	2 4

1	2	3	4
25	Кофейник фарфоровый или из нержавеющей стали	2	2 4
26	Нож хлебрезный из нержавеющей стали	2	3
27	Поднос из нержавеющей стали или пластмассовый	4	3 2
28	Ваза для фруктов фарфоровая (из упрочненного стекла) или нержавеющей стали	2	3 5
29	Корзинка (ваза) для хлеба фарфоровая (из упрочненного стекла) или нержавеющей стали	2	3 5
30	Скатерть льняная, м	30	1
31	Салфетка льняная	48	1
32	Кольцо для салфеток из нержавеющей стали	24	4
33	Салфетка бумажная	1000	—
34	Салфетка гигиеническая	50	—
35	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или пластмассы	2	0,5 1
36	Судок индивидуальный комбинированный из нержавеющей стали	4	4
37	Консервовскрыватель	1	4
38	Термос для чая (кофе) до 3 л	1	2
39	Термос для первых блюд до 2 л	1	2
40	Холодильник переносной низкотемпературный	1	6

НОРМА № 8
обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем
гарнизонных (лагерных) и внутренних (корабельных) караулов
(дежурных смен охраны и обороны)

I. Столовая посуда и приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук	На количество питающихся, чел.	Срок эксплуатации в годах
1	2	3	4	5
1	Миска (тарелка глубокая) из упрочненного стекла	1	1	2
	или нержавеющей стали			4
2	Тарелка мелкая из упрочненного стекла	1	1	2
	или нержавеющей стали			4
3	Тарелка пирожковая из упрочненного стекла	1	1	2
4	Кружка из упрочненного стекла	1	1	2
	или нержавеющей стали			4
5	Салатник однопорционный из упрочненного стекла	1	1	2
6	Стакан из закаленного (упрочненного) стекла	4	На караул	1,5
7	Ложка столовая из нержавеющей стали	1	1	6
8	Ложка чайная из нержавеющей стали	1	1	6
9	Ложка разливательная из нержавеющей стали	2	На караул	4
10	Вилка столовая из нержавеющей стали	1	1	6
11	Нож столовый из нержавеющей стали	1	1	6
12	Прибор для специй из упрочненного стекла на подставке из нержавеющей стали	1 (на стол)		3
	или прибор для специй из нержавеющей стали с салфетницей			4
13	Чайник 5 л из нержавеющей стали	1	10	4
14	Подставка под кастрюлю или чайник из нержавеющей стали	1	10	4
15	Кувшин из упрочненного стекла*	2	На караул	3
16	Ваза для фруктов из упрочненного стекла	2	На караул	3
	или нержавеющей стали*			5
17	Полотно скатертное*	0,6	1	1
	и пленка полиэтиленовая* (на одно посадочное место), пог. м	0,6	1	0,5
	или скатерть*	2 (на стол)	—	1
18	Салфетка бумажная* (на один прием пищи)	1	1	—

II. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	На караул, штук	Срок эксплуатации в годах
1	2	3	4
19	Кастрюля 4,5–6 л с крышкой из нержавеющей стали	2	4
20	Ведро с крышкой пластмассовые	1	1
21	Нож хлеботорный из нержавеющей стали	1	3
22	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева	1	0,5
	или пластмассы		1

1	2	3	4
23	Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали	1	4
24	Щетка для мытья котлов*	1	0,5
25	Термос (термоконтейнер)	В соответствии с потребностью	5
	или термос-ящик	1	5
	или судок индивидуальный комбинированный из нержавеющей стали	1 (на 1 чел.)	4

III. Оборудование и приборы

№ п/п	Наименование	На караул, штук	Срок эксплуатации в годах
1	2	3	4
Технологическое оборудование			
26	Чайник электрический	1	2
27	Плита электрическая 1- или 2-конфорочная	1	5
28	Шкаф пекарский	1	5
29	Печь СВЧ	1	5
Холодильное оборудование			
30	Шкаф холодильный общим объемом 0,4 – 0,54 куб. м	1	6
	или холодильник бытовой электрический общим объемом 0,25–0,3 куб. м		8
Весомерительные приборы			
31	Весы настольные электронные или механические	1	6
Немеханическое оборудование			
32	Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды	1	6
33	Ванна производственная 3-секционная	1	6
Прочее оборудование			
34	Термометр универсальный *	2	2

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

НОРМА № 9
обеспечения столово-кухонной посудой и инвентарем караулов (команд)
по охране, обороне и сопровождению воинских грузов

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук	На количество питающихся, чел.	Срок эксплуатации в годах
1	2	3	4	5
1	Одноразовая посуда (в сутки): тарелка глубокая	1	1	—
	тарелка мелкая	3	1	
	тарелка пирожковая	1	1	
	стакан	3	1	
2	Набор столовых приборов типа НС-3, комплект или ложка столовая из нержавеющей стали	1	1	4
	вилка столовая из нержавеющей стали	1	1	6
	нож столовый из нержавеющей стали	1	1	6
3	Черпак 0,4 л из нержавеющей стали	1	На караул	3
4	Консервовскрыватель	1	На караул	4
5	Нож для очистки овощей из нержавеющей стали	2	На караул	1
6	Чайник 3–5 л из нержавеющей стали	1	На караул	4
7	Сковорода из нержавеющей стали	1	На караул	3
8	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или пластмассы	1	На караул	0,5
9	Термос (термоконтейнер)	В соответствии с потребностью	На караул	5
10	Салфетка бумажная (в сутки)	3	1	—

НОРМА № 10
обеспечения столово-кухонной посудой и инвентарем
подразделений (команд), отправляемых воинскими эшелонами

№ п/п	Наименование	Количество предметов на вагон для перевозки личного состава, штук	Срок эксплуатации в годах
1	2	3	4
Воинский эшелон с кухнями (не в составе воинской части)			
1	Ложка разливательная из нержавеющей стали	2	4
2	Чайник 5 л из нержавеющей стали	3	4
3	Салфетка бумажная (в сутки)	3 (на 1 чел.)	—
4	Термос (термоконтейнер)	В соответствии с потребностью	5
5	Ведро с крышкой пластмассовые	1	1
6	Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали	1	4
7	Нож хлеботорезный из нержавеющей стали	1	3
8	Стол производственный	2	7
Воинский эшелон без кухонь			
9	Чайник 5 л из нержавеющей стали	3	4
10	Салфетка бумажная (в сутки)	3 (на 1 чел.)	—
11	Ведро с крышкой пластмассовые	2	1
12	Консервовскрыватель	2	4
Вагон – продовольственный склад			
13	Весы настольные электронные или механические	1	6
14	Весы товарные электронные или механические	1	6
15	Ножи универсальные поварские (комплект из 3 ножей) из нержавеющей стали	1	2
16	Нож хлеботорезный из нержавеющей стали	1	3
17	Ящик для хлеба или контейнер изотермический	1 (на каждые 100 чел.)	5
18	Совок из нержавеющей стали	2	3

НОРМА № 11
обеспечения оборудованием и инвентарем отделов (хранилищ) для
хранения имущества продовольственной службы центров материально-
технического обеспечения и производственно-логистических
комплексов военного округа (флота), продовольственных складов
и раздаточных кладовых воинских частей

№ п/п	Наименование	Количество предметов на отдел хранения (хранилище), штук	Количество предметов на раздаточную кладовую (в том числе корабельную или судовую), штук	Количество предметов на продовольственный склад, штук, при количестве питающихся, чел.			Срок эксплуатации в годах
				до 500	501–1000	более 1000	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Брезент для укрытия продовольствия на автомобиле	–	–	1	2	2	3
2	Ведро с крышкой пластмассовые	6	2	2	4	6	1
3	Таз пластмассовый	3	1	1	2	3	1
4	Топор для рубки мяса	–	1	1	1	1	2
5	Ножи универсальные поварские (комплект из 3 ножей) из нержавеющей стали	–	1	1	1	1	2
6	Совок из нержавеющей стали	–	3	3	3	3	3
7	Вилка транжирная из нержавеющей стали	–	1	1	1	1	3
8	Колода для рубки мяса	–	1	1	1	1	1
9	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или пластмассы	–	3	–	–	–	0,5
10	Весы настольные электронные или механические	1	2	2	2	2	1 6
11	Весы товарные электронные или механические	1	1	3	3	3	6
12	Тележка грузовая	1	–	2	2	4	4
13	Прилавок-витрина охлаждаемый	–	1	–	–	–	8
14	Шкаф холодильный общим объемом 0,7–1,5 куб. м	–	3	1	1	1	6
15	Ларь морозильный	–	1	2	2	3	5

1	2	3	4	5	6	7	8
16	Камера холодильная объемом до 6 куб. м, комплект	—	—	3	3	3	8
17	Камера холодильная объемом до 12 куб. м, комплект	—	—	1	2	2	8
18	Камера холодильная объемом до 19 куб. м, комплект	—	—	—	—	1	8
19	Стол производствен- ный	—	1	3	3	3	7
20	Держатель кухонных ножей магнитный	—	1	3	3	3	6
21	Стеллаж для хранения хлеба в лотках	—	2	2	3	4	6
22	Стол под колоду	—	1	1	1	1	6
23	Овоскоп	—	1	1	2	2	3
24	Психрометр	2	1	На каждое помеще- ние для хранения продовольствия			3
25	Отпугиватель грызунов	1	1	1			4
26	Инсектицидное устрой- ство	1	1	На каждое помеще- ние для хранения продовольствия			4
27	Рециркулятор бактери- цидный	—	1	—			4

НОРМА № 12
обеспечения столовых воинских частей моющими средствами для
мытья столово-кухонной посуды, оборудования и инвентаря

№ п/п	Вид моющих средств	На 100 человек питающихся			
		при машинной мойке в сутки, г	при ручной мойке в сутки, г	при чистке посуды в месяц, г	при чистке парокон- векто- мата, табл.
1	2	3	4	5	6
1	Средство моющее порошкообразное	360	810	—	—
	или средство моющее жидкое	180	540	—	—
2	Средство чистящее	—	—	5250	—
3	Средство моющее для пароконвекто- мата, в месяц	—	—	—	50
4	Ополаскиватель для пароконвекто- мата, в месяц	—	—	—	25
При организации питания в полевых условиях					
5	Средство моющее порошкообразное	—	1215	—	—
	или средство моющее жидкое	—	810	—	—
6	Средство чистящее	—	—	7875	—
При обеспечении кораблей (судов), воинских эшелонов и караулов по охране, обороне и сопровождению воинских грузов					
7	Средство моющее порошкообразное	468	1053	—	—
	или средство моющее жидкое	234	702	—	—
Для обеспечения палат больных военных госпиталей					
8	Средство моющее порошкообразное	—	405	—	—
	или средство моющее жидкое	—	270	—	—

НОРМА № 13
обеспечения флягами, котелками,
чехлами к ним, ложками и кружками

№ п/п	Наименование	Количество предметов на 1 чел., штук	Срок эксплуатации в годах
1	2	3	4
1	Фляга металлическая	1	4
	или пластмассовая		3
2	Чехол к фляге	1	2
3	Котелок металлический	1	4
4	Ложка столовая из нержавеющей стали	1	6
5	Кружка (термокружка) из нержавеющей стали	1	4
	или эмалированная		2

НОРМА № 14
обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем
учебных лабораторий приготовления пищи
(определения качества продовольствия)

I. Столовая посуда и приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук						Срок эксплуатации в годах
		для лаборатории приготовления пищи			для лаборатории определения качества продуктов			
		на 4-местный стол	на рабочее место (3 чел.)	на лабораторию	на рабочее место (2 чел.)	на учебную группу	на лабораторию	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Миска (тарелка глубокая) из упрочненного стекла	5	1	—	1	—	—	2
2	Тарелка мелкая из упрочненного стекла	4	1	—	1	—	—	2
3	Тарелка под хлеб из упрочненного стекла	1	—	—	1	—	—	2
4	Тарелка пирожковая из упрочненного стекла	4	1	—	—	—	—	2
5	Салатник однопорционный из упрочненного стекла	4	1	—	—	—	—	2
6	Поднос пластмассовый	—	2	—	—	4	—	2
7	Кружка из упрочненного стекла	4	—	—	—	—	—	2
8	Стакан из закаленного (упрочненного) стекла	4	—	—	1	—	—	1,5
9	Ложка столовая из нержавеющей стали	5	1	—	1	—	—	6
10	Ложка чайная из нержавеющей стали	4	—	—	1	—	—	6
11	Вилка столовая из нержавеющей стали	4	1	—	1	—	—	6
12	Нож столовый из нержавеющей стали	4	—	—	1	—	—	6
13	Ложка разливательная из нержавеющей стали	2	1	—	—	1	—	4
14	Прибор для специй из упрочненного стекла на подставке из нержавеющей стали	1	—	—	—	—	—	3
15	Кастрюля 1–1,5 л из нержавеющей стали	—	1	—	—	—	—	4
16	Кастрюля 2,5–3 л из нержавеющей стали	—	2	—	—	—	—	4
17	Кастрюля 3–4,5 л из нержавеющей стали	—	2	—	—	1	—	4

1	2	3	4	5	6	7	8	9
18	Чайник 3 л из нержавеющей стали	1	—	—	—	1	—	4
19	Подставка под кастрюлю или чайник из нержавеющей стали	3	—	—	—	2	—	4
20	Полотно скатертное и пленка полиэтиленовая (на одно посадочное место), пог. м или скатерть	0,6 0,6 2 (на стол)	— — —	— — —	0,6 0,6 2 (на стол)	— — —	— — —	1 0,5 1
21	Салфетка бумажная (на один прием пищи)	4	—	—	—	—	—	—
22	Салфетница из нержавеющей стали	1	—	—	—	—	—	4
23	Масленка из нержавеющей стали	1	—	—	—	1	—	4
24	Сахарница с крышкой из упрочненного стекла	1	—	—	—	1	—	3
25	Чайник из упрочненного стекла для заварки чая	1	—	—	—	—	—	2
26	Ваза для фруктов из упрочненного стекла или нержавеющей стали	1	—	—	—	—	—	3 5
27	Кувшин из упрочненного стекла	1	—	—	—	—	—	3
28	Ваза для цветов из упрочненного стекла	1	—	—	—	—	—	3

II. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук						Срок эксплуатации в годах
		для лаборатории приготовления пищи			для лаборатории определения качества продуктов			
		на 4-местный стол	на рабочее место (3 чел.)	на лабораторию	на рабочее место (2 чел.)	на учебную группу	на лабораторию	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
29	Кастрюля 4,5–6 л из нержавеющей стали	—	—	4	—	—	—	4
30	Кастрюля 8 л из нержавеющей стали	—	—	4	—	—	—	4
31	Котел наплитный 20–40 л из нержавеющей стали	—	—	2	—	—	—	3
32	Котел наплитный 50–60 л из нержавеющей стали	—	—	2	—	—	—	3
33	Сотейник 10–15 л из нержавеющей стали	—	—	1	—	—	—	3

1	2	3	4	5	6	7	8	9
34	Черпак 1,5 л из нержавеющей стали	—	—	1	—	—	—	3
35	Черпак 0,4 л из нержавеющей стали	—	—	1	—	—	—	3
36	Черпак 0,6 л из нержавеющей стали	—	—	1	—	—	—	3
37	Черпак 0,25 л из нержавеющей стали	—	1	1	—	—	—	3
38	Дуршлаг из нержавеющей стали	—	1	—	—	—	—	2
39	Шумовка из нержавеющей стали	—	1	1	—	—	—	3
40	Ложка соусная	—	—	1	—	—	—	4
41	Сковорода из нержавеющей стали	—	1	1	—	—	—	3
42	Ножи универсальные поварские (комплект из 3 ножей) из нержавеющей стали, компл.	—	1	3	—	—	—	2
43	Нож для очистки овощей из нержавеющей стали	—	1	3	—	1	—	1
44	Нож хлебрезный из нержавеющей стали	—	—	1	—	1	—	3
45	Нож-декоратор	—	1	—	—	—	—	3
46	Нож дисковый	—	1	—	—	—	—	3
47	Мусат	—	1	—	—	—	—	2
48	Консервовскрыватьель	—	1	—	—	1	—	4
49	Секач из нержавеющей стали	—	—	1	—	—	—	2
50	Противень из нержавеющей стали	—	—	2	—	—	—	3
51	Сито из нержавеющей стали	—	—	2	—	—	—	2
52	Венчик из нержавеющей стали	—	1	1	—	—	—	3
53	Совок из нержавеющей стали	—	—	2	—	—	—	3
54	Терка из нержавеющей стали	—	2	1	—	—	—	2
55	Тяпка для отбивания мяса из нержавеющей стали	—	1	1	—	—	—	3
56	Лопатка поварская из нержавеющей стали	—	1	1	—	—	—	4
57	Лопатка поварская деревянная	—	1	—	—	—	—	4
58	Вилка транжирная из нержавеющей стали	—	1	1	—	—	—	3

1	2	3	4	5	6	7	8	9
59	Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали	—	—	1	—	—	—	3
60	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или пластмассы	—	4	3	—	4	—	0,5
61	Веселка деревянная	—	—	3	—	—	—	1
62	Толкушка из нержавеющей стали или деревянная	—	1	—	—	—	—	0,5
63	Шприц кондитерский	—	—	1	—	—	—	2
64	Щетка для мытья котлов	—	—	1	—	—	—	0,5
65	Ведро с крышкой пластмассовые	—	1	1	—	—	—	1
66	Таз пластмассовый	—	1	1	—	—	—	1
67	Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали	—	—	1	—	—	—	4
68	Бак для пищевых отходов с крышкой пластмассовые	—	—	1	—	—	—	2
69	Скалка деревянная	—	4	1	—	—	—	1
70	Сотейник 1–1,5 л из нержавеющей стали	—	1	—	—	—	—	3
71	Ложка гарнирная из нержавеющей стали	—	1	—	—	—	—	4

III. Оборудование и приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук						Срок эксплуатации в годах	
		для лаборатории приготовления пищи			для лаборатории определения качества продуктов				
		на 4-местный стол	на рабочее место (3 чел.)	на лабораторию	на рабочее место (2 чел.)	на учебную группу	на лабораторию		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Технологическое оборудование									
72	Плита бытовая электрическая	—	1	—	—	—	—	—	5
73	Плита электрическая 2-конфорочная	—	—	2	—	—	—	—	5
74	Кипятильник электрический производительностью до 100 л/ч	—	—	—	—	—	—	1	4
75	Шкаф жарочный электрический 1-секционный	—	—	1	—	—	—	—	5

1	2	3	4	5	6	7	8	9
76	Сковорода электрическая с площадью чаши 0,25 кв. м	—	—	1	—	—	—	5
77	Шкаф пекарский	—	—	1	—	—	—	5
78	Пароконвектомат с количеством гастроемкостей 10 штук	—	—	1	—	—	—	6
79	Печь СВЧ	—	—	2	—	—	—	5
80	Машина гастрономическая (слайсер, ломтерезка)	—	—	1	—	—	—	5
81	Машина универсальная кухонная	—	—	1	—	—	—	5
82	Блендер	—	1	—	—	—	—	2
83	Миксер планетарный	—	—	1	—	—	—	4
84	Миксер ручной	—	1	—	—	—	—	3
85	Машина тестомесильная малогабаритная	—	—	1	—	—	—	5
86	Просеиватель малогабаритный	—	—	1	—	—	—	5
87	Шкаф расстоечный малогабаритный	—	—	1	—	—	—	5
88	Мясорубка механическая	—	—	1	—	—	—	5
89	Мясорубка ручная	—	1	—	—	—	—	4
90	Сепаратор для яиц	—	—	1	—	—	—	2
Холодильное оборудование								
91	Холодильник бытовой электрический общим объемом 0,25–0,3 куб. м	—	—	1	—	—	1	8
92	Шкаф холодильный общим объемом 0,7–1,5 куб. м	—	—	1	—	—	—	6
93	Стол производственный с охлаждаемой поверхностью	—	—	2	—	—	—	5
Весозмерительные приборы								
94	Весы электронные настольные	—	—	4	—	1	—	6
95	Весы электронные товарные	—	—	1	—	—	—	6
Немеханическое оборудование								
96	Стол производственный	—	1	3	—	—	—	7
97	Держатель кухонных ножей магнитный	—	1	3	—	—	—	6
98	Стол для доочистки картофеля из нержавеющей стали	—	—	1	—	—	—	7

1	2	3	4	5	6	7	8	9
99	Блок моечный	—	—	1	—	—	1	6
100	Ванна производственная:							6
	1-секционная	—	—	1	—	—	1	
	2-секционная	—	—	1	—	—	1	
	3-секционная	—	—	1	—	—	1	
101	Ванна передвижная	—	—	1	—	—	1	6
102	Стеллаж для хранения продуктов	—	—	1	—	—	—	6
103	Стеллаж передвижной универсальный	—	—	1	—	—	—	4
104	Тара для продуктов по 6–7 ящиков с крышкой из нержавеющей стали	—	—	1	—	—	—	6
105	Стойка (шкаф) для уборочного инвентаря	—	—	2	—	—	—	6
106	Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды	—	—	1	—	—	—	6
107	Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды	—	—	1	—	—	—	6
108	Тележка (шпилька) для хранения и подвоза чистой столовой посуды	—	—	1	—	—	—	4
109	Тележка (шпилька) для подвоза пищи и сбора использованной посуды	—	—	2	—	—	—	4
Прочее оборудование								
110	Стерилизатор для ножей	По одному на каждое производственное помещение лаборатории, за исключением моечной столовой и кухонной посуды.						4
111	Инсектицидное устройство	По одному на каждое производственное помещение лаборатории, по два на обеденный зал						4
112	Отпугиватель грызунов	—	—	2	—	—	1	4
113	Душирующее устройство	По одному на каждое производственное помещение						3
114	Овоскоп	—	—	1	—	—	1	3
115	Рециркулятор бактерицидный	По одному на каждое производственное помещение						
116	Термометр универсальный	—	1	—	—	1	—	2
117	Прибор для определения качества клейковины	—	—	—	—	1	—	6
118	Устройство для определения пористости хлеба по методу Завьялова	—	—	—	—	1	—	6
119	Весы лабораторные	—	—	—	—	1	—	6

1	2	3	4	5	6	7	8	9
120	Набор сит лабораторных	—	—	—	—	1	—	6
121	Баня водяная	—	—	—	—	1	—	6
122	Центрифуга	—	—	—	—	1	—	6
123	Психрометр	—	—	—	—	1	—	3
124	Войсковая портативная экспресс-лаборатория контроля питания	—	—	—	—	1	—	6
125	Люминоскоп	—	—	—	—	1	—	6
126	Дозиметр	—	—	—	—	1	—	6
127	Кувшин мерный	—	1	—	—	—	—	3
128	Санитарно-пищевая мини-экспресс лаборатория	—	—	—	—	1	—	6
129	Нитрат-тестер	—	—	—	—	1	—	6
130	Анализатор влажности	—	—	—	—	1	—	6
131	Рефрактор универсальный	—	—	—	—	1	—	6
132	Выпариватель влаги в сливочном масле	—	—	—	—	1	—	6
133	Ультразвуковой анализатор качества молока	—	—	—	—	1	—	6
134	Мельница лабораторная	—	—	—	—	1	—	6
135	Настенная перекидная информационная система рамок	По одной на каждое производственное помещение						2
136	Планшет с плакатом	По одному на каждое производственное помещение						3

НОРМА № 15
обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем
столовых федеральных государственных общеобразовательных
организаций, находящихся в ведении
Министерства обороны Российской Федерации

I. Столовая посуда и приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук		Срок эксплуатации в годах
		на стол с числом питающихся 4 чел.	для линий раздачи пищи на 1 чел.	
1	2	3	4	5
1	Миска (тарелка глубокая) из упрочненного стекла	5	1	2
2	Тарелка мелкая из упрочненного стекла	5	1	2
3	Тарелка десертная из упрочненного стекла	4	—	2
4	Тарелка пирожковая из упрочненного стекла	4	2	2
5	Кружка из упрочненного стекла	8	2	2
6	Ложка столовая из нержавеющей стали	5	1	6
7	Ложка чайная из нержавеющей стали	4	1	6
8	Ложка разливательная из нержавеющей стали	2	—	4
9	Вилка столовая из нержавеющей стали	4	1	6
10	Нож столовый из нержавеющей стали	4	1	6
11	Прибор для специй из упрочненного стекла на подставке из нержавеющей стали с салфетницей	1 (на стол)	1 (на стол)	3
12	Кастрюля 3—4,5 л из нержавеющей стали	2	—	4
13	Чайник 3 л из нержавеющей стали	1	—	4
14	Поднос пластмассовый	1 (на 10 чел.)	1	2
15	Кувшин из упрочненного стекла	1 (на 4 чел.)	—	3
16	Подставка под кастрюлю или чайник из нержавеющей стали	3	—	4
17	Полотно скатертное	0,6	0,6	1
	и пленка полиэтиленовая (на одно посадочное место), пог. м	0,6	0,6	0,5
	или скатерть	2 (на стол)	2 (на стол)	1
18	Салфетка бумажная (на один прием пищи)	1	1	—

II. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов на столовую, штук, при количестве питающихся, чел.							Срок эксплуатации в годах
		до 150	151-300	301-500	501-750	751-1000	1001-1500	более 1500	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
19	Кастрюля 4,5-6 л из нержавеющей стали	3	4	5	5	6	7	8	4
20	Кастрюля 8 л из нержавеющей стали	4	5	5	7	7	9	9	4
21	Котел наплитный 20-40 л из нержавеющей стали	3	4+2	4+2	5+2	6	7	8	3
22	Котел наплитный 50-60 л из нержавеющей стали	2+1	3+2	3+2	4+5	5+10	6	7	3
23	Гастроемкость из нержавеющей стали:								4
	GN 1/1-40	4	4	6	6	8	8	8	
	GN 1/1-65	2	2	4	4	4	6	8	
	GN 1/1-150	4	4	6	6	8	8	8	
	GN 1/1-200	4	8	12	16	20	24	30	
	GN 1/2-100	2	4	6	8	10	12	15	
	GN 1/3-40	3	6	9	12	15	18	21	
24	Сотейник 10-15 л из нержавеющей стали	1	1	2	2	3	4	5	3
25	Черпак 1,5 л из нержавеющей стали	2	2	3	4	4	6	8	3
26	Черпак 0,4 л из нержавеющей стали	2	2	2	3	3	4	5	3
27	Черпак 0,6 л из нержавеющей стали	3	3	4	4	5	6	8	3
28	Черпак 0,25 л из нержавеющей стали	3	4	4	4	5	6	8	3
29	Дуршлаг из нержавеющей стали	1	2	2	3	3	4	4	2
30	Шумовка из нержавеющей стали	2	2	3	3	3	4	5	3
31	Ложка соусная	2	2	2	3	3	4	4	4
32	Ложка гарнирная	2	4	4	6	6	8	8	4
33	Диспенсер (дозатор) для соусов	4	8	8	12	12	16	16	2
34	Щипцы сервировочные	4	8	8	12	12	16	16	4
35	Сковорода из нержавеющей стали	1	3	3	4	5	6	8	3
36	Ножи универсальные поварские (комплект из 3 ножей) из нержавеющей стали	Один комплект на повара (кока), но не менее 3 комплектов на столовую							2
37	Нож для очистки овощей из нержавеющей стали	11	14	17	21	26	32	36	1
38	Нож хлебoreзный из нержавеющей стали	1	1	1	1	1	2	2	3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
39	Консервовскрывать	1	1	1	1	1	2	2	4
40	Секач из нержавеющей стали	1	1	1	1	2	2	3	2
41	Противень из нержавеющей стали	6	6	8	8	10	12	14	3
42	Сито из нержавеющей стали	1	1	2	—	—	—	—	2
43	Венчик из нержавеющей стали	1	1	2	—	—	—	—	3
44	Совок из нержавеющей стали	1	1	1	2	2	2	2	3
45	Терка из нержавеющей стали	1	1	2	2	2	3	3	2
46	Тяпка для отбивания мяса из нержавеющей стали	1	1	1	1	1	1	1	3
47	Лопатка поварская из нержавеющей стали	2	2	3	3	4	5	6	4
48	Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали	1	1	2	2	2	3	3	3
49	Вилка транжирная из нержавеющей стали	1	1	2	2	2	2	2	3
50	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или пластмассы	12	12	12	12	14	16	18	0,5
51	Веселка деревянная	2	2	3	3	4	5	5	0,5
52	Толкушка из нержавеющей стали или деревянная	1	2	2	3	3	4	4	2
53	Щетка для мытья котлов	1	2	2	2	2	3	3	0,5
54	Ведро с крышкой пластмассовые	3	4	5	7	8	9	10	1
55	Таз пластмассовый	2	3	3	4	5	6	7	1
56	Бак для воды с крышкой и краном из нержавеющей стали	2	4	6	8	10	12	14	4
57	Бак для пищевых отходов с крышкой пластмассовые	1	2	3	5	7	10	12	2

III. Оборудование и приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов на столовую, штук, при количестве питающихся, чел.							Срок эксплуатации в годах
		до 150	151–300	301–500	501–750	751–1000	1001–1500	более 1500	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Технологическое оборудование									
58	Машина для очистки картофеля	1	1	1	2	2	3	3	2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
59	Машина для нарезки сырых или вареных овощей	—	2	2	2	2	2	2	3
60	Машина универсальная кухонная	1	1	1	1	1	1	1	5
61	Машина тестомесильная	—	1	1	1	1	1	1	5
62	Мясорубка ручная	1	1	—	—	—	—	—	4
63	Мясорубка механическая	—	1	1	1	1	1	2	5
64	Кипятильник электрический производительностью до 100 л/ч	2	2	2	—	—	—	—	4
65	Шкаф жарочный электрический:								5
	1-секционный	—	1	—	1	—	—	—	
	2-секционный	—	—	1	1	—	—	—	
	3-секционный	—	—	—	—	2	2	3	
66	Пароконвектомат с количеством гастроемкостей:								6
	10 штук	1	—	1	1	—	—	—	
	20 штук	—	1	1	2	3	5	6	
67	Мармит электрический передвижной	—	6	6	6	6	12	12	6
68	Плита электрическая:								5
	2-конфорочная	1	—	1	—	—	—	—	
	4-конфорочная	1	2	2	4	4	5	6	
69	Котел пищеварочный емкостью:								6
	до 100 л	1	1	2	—	—	—	—	
	100 л	2	4	2	2	3	—	—	
	160 л	—	—	3	2	3	3	4	
	250 л	—	—	—	3	4	8	10	
	или 350 л (400 л)	—	—	—	2	3	4	5	
70	Сковорода электрическая с площадью чаши:								5
	0,25 кв. м	1	1	—	—	—	—	—	
	0,45 кв. м	—	—	1	1	2	3	4	
71	Машина посудомоечная универсальная производительностью:								4
	до 700 тарелок/ч	—	1	1	1	—	—	—	
	до 2000 тарелок/ч	—	—	—	—	1	2	2	
72	Машина посудомоечная кухонная (котломоечная)	—	—	1	1	1	1	1	4
73	Линия раздачи пищи, комплект	1	1	1	1	2	3	4	6
Холодильное оборудование									
74	Шкаф холодильный общим объемом 0,7–1,5 куб. м	1	2	3	3	3	4	4	6

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
75	Шкаф холодильный общим объемом 0,4–0,54 куб. м	1	1	1	1	1	2	2	6
76	Холодильник бытовой электрический общим объемом 0,25–0,3 куб. м	1	1	1	1	1	2	2	8
77	Ларь морозильный	1	1	2	2	3	3	3	5
78	Стол производственный с охлаждаемой поверхностью	2	3	3	4	4	4	5	5
Весозмерительные приборы									
79	Весы настольные электронные или механические	8	8	8	9	9	12	12	6
80	Весы товарные электронные или механические	4	5	6	6	6	6	6	6
Немеханическое оборудование									
81	Стол производственный	5	9	11	14	16	18	21	7
82	Держатель кухонных ножей магнитный	5	9	11	14	16	18	21	6
83	Стол для доочистки картофеля	1	2	2	3	3	3	3	7
84	Стол передвижной для выдачи первых и вторых блюд	1	2	2	3	3	3	4	7
85	Стол для сбора остатков пищи	1	1	1	1	2	2	2	7
86	Стол производственный специальный	1	3	3	4	5	6	6	7
87	Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды	1	1	1	2	2	3	3	6
88	Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды	1	2	3	4	6	7	8	6
89	Стеллаж для хранения продуктов	2	2	3	3	4	6	6	6
90	Стеллаж для хранения хлеба в лотках	1	2	3	3	4	6	6	6
91	Стеллаж для хранения подносов	2	4	6	8	12	18	24	6
92	Ванна для мытья кухонной посуды	1	1	1	2	2	2	4	6
93	Ванна производственная:								6
	1-секционная	1	1	1	1	1	1	1	
	2-секционная	1	1	4	4	4	5	5	
	3-секционная	2	2	2	2	2	3	3	
94	Ванна передвижная	2	2	4	4	4	4	5	
95	Шкаф (стойка) для уборочного инвентаря	По одному на каждое производственное и вспомогательное помещение столовой							6
96	Подставка подсобная	5	7	7	9	11	13	15	6

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
97	Тара для продуктов по 6-7 ящичков с крышкой из нержавеющей стали	2	2	2	-	-	-	-	6
98	Ящик-носилки для мяса (рыбы) из нержавеющей стали	2	2	2	2	2	4	4	5
99	Ящик-носилки из нержавеющей стали для овощей	2	4	4	4	4	6	6	5
100	Контейнер для хранения картофеля и овощей	-	1	1	2	3	3	3	3
101	Стеллаж передвижной универсальный	3	4	6	6	8	8	10	4
102	Стеллаж для дефростации	1	2	2	4	4	6	6	3
103	Тележка (шпилька) для хранения и подвоза чистой столовой посуды	5	7	9	11	14	17	20	4
104	Тележка (шпилька) для сбора использованной посуды	1	2	4	6	8	10	12	4
Прочее оборудование									
105	Стерилизатор для ножей	По одному на каждое производственное помещение столовой, за исключением моечной столовой и кухонной посуды							4
106	Инсектицидное устройство	По одному на каждое производственное помещение столовой, кладовую для сухих продуктов, и обеденный зал							4
107	Отпугиватель грызунов	1	2	2	2	2	2	2	4
108	Душирующее устройство	По одному на каждое производственное помещение столовой							3
109	Овоскоп	1	1	2	2	3	3	4	3
110	Рециркулятор бактерицидный	По одному на каждое производственное помещение столовой							4
111	Термометр универсальный	2	2	2	2	4	4	4	2

НОРМА № 16
обеспечения столово-кухонной посудой,
оборудованием и инвентарем стационарных хлебопекарен

I. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук, при производительности хлеба в сутки, т		Срок эксплуатации в годах
		от 0,5 до 1,0	от 1,0 до 1,5	
1	2	3	4	5
1	Форма для выпечки хлеба	75	100	6
2	Кастрюля 4,5–6 л из нержавеющей стали	2	2	4
3	Кастрюля 8 л из нержавеющей стали	1	2	4
4	Котел наплитный 20–40 л из нержавеющей стали	2	2	3
5	Котел наплитный 50–60 л из нержавеющей стали	–	1	3
6	Черпак 1,5 л из нержавеющей стали	1	1	3
7	Нож хлеботорезный из нержавеющей стали	1	1	3
8	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или пластмассы	1	1	0,5
9	Совок из нержавеющей стали	1	1	3
10	Ведро с крышкой пластмассовые	4	5	1
11	Таз пластмассовый	4	5	1
12	Бак для пищевых отходов с крышкой пластмассовые	1	2	2

II. Оборудование и приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук, при производительности хлеба в сутки, т		Срок эксплуатации в годах
		от 0,5 до 1,0	от 1,0 до 1,5	
1	2	3	4	5
Технологическое оборудование				
13	Машина тестомесильная	1	2	5
14	Просеиватель	1	2	5
15	Шкаф пекарский	2	3	5
16	Шкаф расстоечный	1	2	5
17	Кипятильник электрический производительностью до 100 л/ч	1	2	4
Весозмерительные приборы				
18	Весы настольные электронные	2	2	6
19	Весы товарные электронные	2	2	6

1	2	3	4	5
Немеханическое оборудование				
20	Стол производственный	3	3	7
21	Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды	1	1	6
22	Стеллаж для хранения продуктов	2	2	6
23	Стеллаж для хранения хлеба в лотках	6	8	6
24	Ванна для мытья кухонной посуды	1	1	6
25	Шкаф (стойка) для уборочного инвентаря	По одному на каждое производственное и подсобное помещение хлебопекарни		6
26	Тара для продуктов по 6–7 ящиков с крышкой из нержавеющей стали	1	1	6
27	Подставка подсобная	2	2	6
Прочее оборудование				
28	Инсектицидное устройство	4	4	4
29	Отпугиватель грызунов	1	1	4
30	Душирующее устройство	По одному на каждое производственное помещение		3
31	Рециркулятор бактерицидный	По одному на каждое производственное помещение		4
32	Термометр универсальный	2	2	2

НОРМА № 17

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

I. Столовая посуда и приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук, на группы с числом мест			Срок эксплуатации в годах
		до 10	11-15	16-20	
1	2	3	4	5	6
1	Миска (тарелка глубокая) из упрочненного стекла	12	18	24	2
2	Тарелка мелкая из упрочненного стекла	26	39	52	2
3	Тарелка пирожковая из упрочненного стекла	12	18	24	2
4	Кружка из упрочненного стекла	12	18	24	2
5	Чашка чайная из упрочненного стекла	12	18	24	2
6	Блюдце чайное из упрочненного стекла	12	18	24	2
7	Чайник из упрочненного стекла для заварки чая	1	1	1	2
8	Ложка десертная (детская) из нержавеющей стали	12	18	24	6
9	Ложка чайная из нержавеющей стали	12	18	24	6
10	Ложка разливательная из нержавеющей стали	2	2	2	4
11	Вилка десертная (детская) из нержавеющей стали	12	18	24	6
12	Нож десертный (детский) из нержавеющей стали	12	18	24	6
13	Кастрюля 3-4,5 л из нержавеющей стали	2	2	3	4
14	Чайник 3 л из нержавеющей стали	1	1	2	4
15	Поднос пластмассовый	1	1	2	2
16	Кувшин из упрочненного стекла	1	1	1	3
17	Подставка под кастрюлю или чайник из нержавеющей стали	3	3	5	4
18	Салфетница из нержавеющей стали	1	1	2	4
19	Полотно скатертное и пленка полиэтиленовая (на одно посадочное место), пог. м или скатерть	0,6 0,6	0,6 0,6	0,6 0,6	1 0,5
		2 (на стол)	2 (на стол)	2 (на стол)	1
20	Салфетка бумажная (на один прием пищи)	10	15	20	-

II. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук, на детские сады с числом мест							Срок эксплуатации в годах
		до 25	26–50	51–75	76–100	101–125	126–150	более 150	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
21	Кастрюля 4,5–6 л из нержавеющей стали	1	1	2	2	2	3	4	4
22	Кастрюля 8 л из нержавеющей стали	2	2	3	3	3	4	5	4
23	Котел наплитный 20–40 л из нержавеющей стали	2	2	2	2	3	4	5	3
24	Котел наплитный 50–60 л из нержавеющей стали	–	–	1	1	2	2	3	3
25	Сотейник 10–15 л из нержавеющей стали	1	1	1	1	2	2	3	3
26	Черпак 1,5 л из нержавеющей стали	1	1	1	2	2	3	4	3
27	Черпак 0,4 л из нержавеющей стали	1	1	2	4	4	4	5	3
28	Черпак 0,6 л из нержавеющей стали	1	2	3	4	4	5	8	3
29	Черпак 0,25 л из нержавеющей стали	1	2	3	4	4	5	8	3
30	Дуршлаг из нержавеющей стали	1	1	1	1	2	2	2	2
31	Шумовка из нержавеющей стали	1	1	1	1	1	2	2	3
32	Сковорода из нержавеющей стали	2	4	6	8	10	11	12	3
33	Ножи универсальные поварские (комплект из 3 ножей) из нержавеющей стали	Один комплект на повара, но не менее 3 комплектов на столовую							2
34	Нож для очистки овощей из нержавеющей стали	3	4	4	4	5	5	6	1
35	Нож хлебозрезный из нержавеющей стали	1	1	1	1	1	2	2	3
36	Консервовскрыватьель	1	1	1	1	1	1	1	4
37	Секач из нержавеющей стали	1	1	1	1	2	2	3	2
38	Противень из нержавеющей стали	2	3	3	4	5	6	8	3
39	Сито из нержавеющей стали	1	1	1	1	1	1	1	2
40	Венчик из нержавеющей стали	1	1	2	2	2	2	2	3
41	Совок из нержавеющей стали	1	1	1	2	2	2	2	3
42	Терка из нержавеющей стали	1	1	2	2	2	3	3	2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
43	Тяпка для отбивания мяса из нержавеющей стали	1	1	1	1	1	1	1	3
44	Лопатка поварская из нержавеющей стали	1	1	2	2	2	3	3	4
45	Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали	1	1	2	2	2	3	3	3
46	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева	12	12	12	12	12	12	12	0,5
	или пластмассы								1
47	Веселка деревянная	1	1	2	2	2	3	3	0,5
48	Толкушка из нержавеющей стали	1	1	2	2	2	3	3	2
	или деревянная								1
49	Щетка для мытья котлов	1	1	2	2	2	3	3	0,5
50	Ведро с крышкой пластмассовые	1	2	3	4	5	6	10	1
51	Таз пластмассовый	2	4	6	8	10	12	20	1
52	Бак для пищевых отходов с крышкой пластмассовые	1	1	1	1	1	1	2	2

III. Оборудование и приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук, на детские сады с числом мест							Срок эксплуатации в годах
		до 25	26-50	51-75	76-100	101-125	126-150	более 150	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Технологическое оборудование									
53	Машина для очистки картофеля	-	-	-	1	1	1	1	2
54	Машина универсальная кухонная	-	-	-	1	1	1	1	5
55	Мясорубка ручная	1	1	1	2	2	2	2	4
56	Кипятильник электрический производительностью до 100 л/ч	1	1	1	1	1	2	2	4
57	Пароконвектомат с количеством гастроемкостей:								6
	10 штук	1	1	1	1	-	-	-	
	20 штук	-	-	-	-	1	1	1	
58	Плита электрическая 4-секционная	1	1	1	2	2	2	3	5
59	Котел пищеварочный емкостью до 100 л	1	1	1	1	1	1	1	6
60	Сковорода электрическая с площадью чаши:								5
	0,25 кв. м	1	1	1	1	-	-	-	
	0,45 кв. м	-	-	-	-	1	1	2	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
61	Машина посудомоечная универсальная производительностью до 700 тарелок/ч	—	—	—	—	—	1	1	4
62	Машина посудомоечная кухонная (котломоечная)	—	—	—	—	1	1	1	4
Холодильное оборудование									
63	Шкаф холодильный общим объемом 0,7–1,5 куб. м	—	—	—	—	1	1	2	6
64	Шкаф холодильный общим объемом 0,4–0,54 куб. м	1	1	1	1	1	2	2	6
65	Ларь морозильный	1	1	1	2	2	2	2	5
Весозмерительные приборы									
66	Весы настольные электронные или механические	3	3	5	5	5	7	9	6
67	Весы товарные электронные или механические	1	1	1	1	1	2	2	6
Немеханическое оборудование									
68	Стол производственный	4	4	5	5	6	6	8	7
69	Держатель кухонных ножей магнитный	4	4	5	5	6	6	8	6
70	Стол для доочистки картофеля	—	—	—	1	1	1	1	7
71	Стол для сбора остатков пищи	—	—	—	1	1	1	1	7
72	Стеллаж для хранения и сушки кухонной посуды	1	1	1	2	2	3	3	6
73	Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды	1	1	1	2	2	3	3	6
74	Стеллаж для хранения продуктов	1	1	1	2	2	3	3	6
75	Стеллаж для хранения хлеба в лотках	1	1	1	2	2	3	3	6
76	Ванна для мытья кухонной посуды	1	1	1	1	1	1	2	6
77	Ванна производственная 2-секционная	2	2	2	2	2	2	2	6
78	Шкаф (стойка) для уборочного инвентаря	По одному на каждое производственное и вспомогательное помещение столовой							6
79	Подставка подсобная	2	2	3	3	5	6	8	6
80	Тара для продуктов по 6–7 ящиков с крышкой из нержавеющей стали	2	2	2	2	2	2	2	6
81	Тележка (шпилька) для сбора использованной посуды	1	1	1	1	1	2	2	4

НОРМА № 18
обеспечения столовой посудой и оборудованием чайных комнат,
организуемых в воинских частях

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук	На количество питающихся, чел.	Срок эксплуатации в годах
1	2	3	4	5
1	Чайник электрический	1	20	2
2	Чашка чайная из упрочненного стекла	1	5	2
3	Блюдце чайное из упрочненного стекла	1	5	2
4	Ложка чайная из нержавеющей стали	1	5	6
5	Сахарница из упрочненного стекла	1	20	3
6	Тарелка мелкая из упрочненного стекла	1	10	2
7	Полотно скатертное	0,6	10	1
	и пленка полиэтиленовая (на одно посадочное место), пог. м	0,6	10	0,5
	или скатерть	2	На стол	1
8	Салфетка бумажная (в сутки)	1	1	—
9	Салфетница из нержавеющей стали	1	На стол	4

НОРМА № 19
обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем
кинологических центров служебного собаководства

I. Кухонная посуда инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук, при количестве служебных собак и щенков			Срок эксплуатации в годах
		до 200	201-300	301-400	
1	2	3	4	5	6
1	Котел наплитный 20-40 л из нержавеющей стали	2	4	4	3
2	Котел наплитный 50-60 л из нержавеющей стали	4	6	8	3
3	Черпак 1,5 л из нержавеющей стали	1	2	3	3
4	Черпак 0,4 л из нержавеющей стали	2	2	2	3
5	Ножи универсальные поварские (комплект из 3 ножей) из нержавеющей стали	1	1	1	2
6	Нож для очистки овощей из нержавеющей стали	3	4	5	1
7	Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали	1	1	2	3
8	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или пластмассы	3	5	7	0,5
9	Таз пластмассовый	2	3	4	1
10	Бак для пищевых отходов с крышкой пластмассовые	1	2	3	2

II. Оборудование и приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук, при количестве служебных собак и щенков			Срок эксплуатации в годах
		до 200	201-300	301-400	
1	2	3	4	5	6
Технологическое оборудование					
11	Машина для очистки картофеля	1	1	1	2
12	Плита электрическая 4-конфорочная	2	3	4	5
13	Мясорубка механическая	1	1	1	5
Холодильное оборудование					
14	Шкаф холодильный общим объемом 0,7-1,5 куб. м	1	2	3	6
15	Ларь морозильный	1	2	2	5
Весозмерительные приборы					
16	Весы настольные электронные или механические	1	2	3	6

1	2	3	4	5	6
17	Весы товарные электронные или механические	1	1	1	6
Немеханическое оборудование					
18	Стол производственный	1	2	2	7
19	Стеллаж для хранения продуктов	1	2	2	6
20	Шкаф (стойка) для уборочного инвентаря	По одному на каждое производственное помещение			6
21	Ящик-носилки для мяса из нержавеющей стали	2	2	2	5
22	Ящик-носилки для овощей из нержавеющей стали	2	4	4	5
Прочее оборудование					
23	Инсектицидное устройство	По одному на каждое производственное помещение			4
24	Отпугиватель грызунов	1	1	2	4
25	Термометр универсальный	1	1	1	2

НОРМА № 20
обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем
воинских частей, в штате которых предусмотрены собаки

I. Столовая посуда и приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук, на питомник при количестве служебных собак и щенков			Срок эксплуатации в годах
		до 10	11-20	21-30	
1	2	3	4	5	6
1	Ложка разливательная из нержавеющей стали	2	2	2	4

II. Кухонная посуда и инвентарь

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук, на питомник при количестве служебных собак и щенков			Срок эксплуатации в годах
		до 10	11-20	21-30	
1	2	3	4	5	6
2	Кастрюля 8 л из нержавеющей стали	2	4	6	4
3	Котел наплитный 20-40 л из нержавеющей стали	1	2	2	3
4	Котел наплитный 50-60 л из нержавеющей стали	—	—	1	3
5	Сотейник 10-15 л из нержавеющей стали	1	1	2	3
6	Черпак 1,5 л из нержавеющей стали	1	1	1	3
7	Ножи универсальные поварские (комплект из 3 ножей) из нержавеющей стали	Один комплект на приготовителя кормов, но не менее одного комплекта на питомник			2
8	Нож для очистки овощей из нержавеющей стали	2	2	3	1
9	Консервовскрывать	1	1	1	4
10	Вилка для вынимания мяса из нержавеющей стали	1	1	1	3
11	Доска для разделки продуктов из твердых пород дерева или пластмассы	2	2	3	0,5
12	Щетка для мытья котлов	1	2	2	1
13	Ведро с крышкой пластмассовые	1	2	3	0,5
14	Таз пластмассовый	1	2	3	1
15	Бак для пищевых отходов с крышкой пластмассовые	1	1	1	2

III. Оборудование и приборы

№ п/п	Наименование	Количество предметов, штук, на питомник при количестве служебных собак и щенков			Срок эксплуатации в годах
		до 10	11-20	21-30	
1	2	3	4	5	6
Технологическое оборудование					
16	Плита электрическая 4-конфорочная	1	1	1	5

1	2	3	4	5	6
Холодильное оборудование					
17	Шкаф холодильный общим объемом 0,7–1,5 куб. м	–	–	1	6
18	Шкаф холодильный общим объемом 0,4–0,54 куб. м	1	1	–	6
19	Ларь морозильный	–	1	1	5
Весозмерительные приборы					
20	Весы настольные электронные или механические	1	–	–	6
21	Весы товарные электронные или механические	–	1	1	6
Немеханическое оборудование					
22	Стол производственный	1	1	2	7
23	Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды	1	1	1	6
24	Стеллаж для хранения продуктов	2	2	3	6
25	Ванна производственная 2-секционная	1	1	1	6
26	Шкаф (стойка) для уборочного инвентаря	1	1	1	6
27	Подставка подсобная	1	2	2	6
Прочее оборудование					
28	Термометр универсальный	1	1	1	2

НОРМА № 21
обеспечения столовых системой контроля
управления доступом и заказа питания

№ п/п	Наименование	Количество, комплект		Срок эксплуа- тации в годах
		на столовую	на линию раздачи пищи	
1	2	3	4	5
1	Информационный терминал снятия с довольствия	1	—	5
2	Информационный терминал повара	—	1	5
3	Сервер баз данных	1	—	5

Приложение № 2
к приказу Министра обороны
Российской Федерации
от «16» декабря 2020 г. № 686

П О Р Я Д О К
обеспечения воинских частей и организаций Вооруженных Сил
Российской Федерации техникой, продукцией общехозяйственного
назначения и имуществом продовольственной службы

I. Общие положения

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

2. К технике относятся:

1) полевые технические средства:

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

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

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

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

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

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

- 2) полевые ремонтные средства:
ремонтные мастерские техники продовольственной службы;
мастерские по ремонту холодильного и технологического оборудования продовольственной службы;
 - 3) технологическое оборудование для камбузов (хлебопекарен) кораблей и судов обеспечения Военно-Морского Флота;
 - 4) система контроля управления доступом и заказа питания.
3. К продукции общехозяйственного назначения относятся продукция и оборудование, предназначенные для продовольственного обеспечения, в том числе:
- 1) технологическое оборудование для столовых воинских частей:
тепловое оборудование (котлы и автоклавы пищеварочные, плиты, сковороды и фритюрницы, шкафы жарочные и пекарные, кипятильники, мармиты, пароконвектоматы);
механическое оборудование (универсальные кухонные машины, картофелеочистительные машины, машины для нарезки овощей, мясорубки, хлебо-резки, посудомоечные машины, тестомесильные, просеивательные машины для муки);
 - 2) холодильное оборудование столовых и продовольственных складов воинских частей (камеры холодильные разборные, шкафы и камеры холодильные, бытовые холодильники, морозильники);
 - 3) технологическое оборудование для хлебозаводов (оборудование для просеивания, дозирования сырья, замеса, деления, расстойки теста, выпечки хлеба);
 - 4) вагоны-рефрижераторы, холодильные машины, оборудование и арматура для стационарных холодильников;
 - 5) минихлебопекарни;
 - 6) весоизмерительные приборы (весы настольные и товарные, гири);
 - 7) оборудование для раздачи пищи, включая элементы теплового и холодильного оборудования, дозаторы;
 - 8) столово-кухонная посуда и инвентарь;
 - 9) немеханическое оборудование столовых и продовольственных складов воинских частей, хлебозаводов (столы и шкафы производственные, ванны моечные и производственные, стеллажи, тележки для подвоза готовой пищи и посуды);
 - 10) информационное оборудование (стенды, плакаты, планшеты, муляжи продуктов и блюд, вывески и таблички, инструкции);
 - 11) скатерти, клеенка, пленка полиэтиленовая, салфетки;
 - 12) запасные части, агрегаты, хладагенты, материалы, приспособления, инструменты и принадлежности для эксплуатации и ремонта продукции общехозяйственного назначения;
 - 13) средства для мытья и чистки техники и имущества продовольственной службы, помещений столовых, продовольственных складов воинских частей, хлебозаводов;

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

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

16) тара;

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

4. К имуществу относятся:

1) термосы, термосы-ящики, блоки термосов;

2) котелки, фляги и чехлы к ним;

3) специальные палатки и брезенты по номенклатуре продовольственной службы;

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

5) специальное программное обеспечение;

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

7) специальная тара (упаковка);

8) специальные посуда и инвентарь.

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

5. Обеспечение воинских частей техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы (далее – продукция и имущество) осуществляется на основании штатов, табелей и норм по планам обеспечения техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы, которые составляются:

управлением (продовольственным) Департамента ресурсного обеспечения Министерства обороны Российской Федерации – по военным округам (флотам);

продовольственной службой военного округа (флота) – по прикрепленным на довольствие объединениям, соединениям и складам (отделам хранения) центров материально-технического обеспечения, производственно-логистическим комплексам;

продовольственной службой довольствующего объединения – по прикрепленным на довольствие соединениям и воинским частям.

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

7. При строительстве и реконструкции столовых полного цикла, фабричных столовых, доготовочных, раздаточных, стационарных хлебопекарен, учебных лабораторий, продовольственных складов (отделов хранения), а также столовых автономных полевых лагерей (далее – объекты продовольственной службы) воинских частей оборудование на данные объекты не выдается. Перечень и количество устанавливаемого оборудования определяются при согласовании проектной документации в соответствии с нормами (приложение № 1 к настоящему приказу).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

18. При обеспечении продукцией и имуществом объектов продовольственной службы:

стакан из упроченного (закаленного) стекла или выдаваемая взамен его кружка из нержавеющей стали при обеспечении соком и молоком цельным в мелкоштучной упаковке не выдается;

котлы наплитные выдаются дополнительно при отсутствии мармита электрического передвижного в столовых, оборудованных линиями раздачи пищи, в зависимости от количества питающихся;

гастроёмкость выдается в столовые, где питание военнослужащих организовано с элементами «шведского стола»;

черпак 0,4 л и черпак 0,6 л из нержавеющей стали выдаются в столовые, оборудованные линиями раздачи пищи;

машина тестомесильная выдается в столовые, в которых организована самостоятельная выпечка мелкоштучных хлебобулочных изделий;

пароконвектомат выдается взамен шкафа жарочного электрического 1-, 2-, 3-секционного;

мармит электрический передвижной выдается в столовые, оборудованные линиями раздачи пищи без встроенных мармитов, взамен столов передвижных для выдачи первых и вторых блюд;

машина посудомоечная универсальная выдается в соответствии с нормами (приложение № 1 к настоящему приказу), но не менее количества моечных столовой посуды;

линия раздачи пищи выдается в соответствии с нормами (приложение № 1 к настоящему приказу), но не менее количества обеденных залов;

салат-бар охлаждаемый выдается в столовые, где питание военнослужащих организовано с элементами «шведского стола», не более количества линий раздачи пищи;

шкаф для хранения хлеба на тарелках не выдается в столовые, оборудованные линиями раздачи пищи.

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

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

Разрешается выдавать тарелку десертную взамен тарелки пирожковой.

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

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

21. По норме № 2 обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем камбузов надводных, подводных кораблей и судов обеспечения Военно-Морского Флота (далее – норма № 2) при организации питания методом сервировки столов в том числе выдаются: на шесть питающихся миска (тарелка

глубокая) для подачи мяса с соусом – 2 штуки и ложка столовая для раздачи мяса с соусом – 2 штуки; тарелка пирожковая на обед для подачи холодных закусок – 1 штука на одного питающегося, на завтрак и ужин для подачи яйца и масла коровьего – 1 штука на стол; салатник для подачи консервов рыбных – 2 штуки в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях.

При организации питания с использованием линии раздачи пищи в том числе выдаются: на одного питающегося тарелка пирожковая для подачи хлеба, яйца и масла коровьего – 1 штука и для подачи холодных закусок – 1 штука; салатник для подачи консервов рыбных – 1 штука в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях.

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

Разрешается выдавать тарелку мелкую или десертную взамен тарелки пирожковой.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Для проведения протокольных мероприятий в дни захода кораблей и судов в иностранные порты по заявкам воинских частей по указанию продовольственной службы военного округа (флота) выдается столовая посуда из расчета на одного участника протокольного мероприятия, штук: рюмка хрустальная (стеклянная) – 1, бокал для вина хрустальный (стеклянный) – 1, фужер для шампанского хрустальный (стеклянный) – 1, стакан из закаленного (упрочненного) стекла – 1.

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

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

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

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

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

По норме № 3 для приема пищи личным составом дежурных (дежурно-технических) смен (сил), выполняющих задачи несения боевого дежурства в машинах обеспечения боевого дежурства, выдаются из расчета на 10 человек, штук: миска (тарелка глубокая) – 10, тарелка мелкая – 10, тарелка десертная – 10, салатник однопорционный – 10, масленка – 2, сахарница с крыш-

кой – 1, чайник для заварки чая – 1, кружка – 10, ложка столовая – 10, ложка чайная – 10, ложка разливательная – 2, вилка столовая – 10, нож столовый – 10, прибор для специй с салфетницей – 1, чайник 3 л – 1, подставка под кастрюлю или чайник – 2, салфетка льняная – 10, кольцо для салфеток – 10, котел наплитный 20–40 л – 1, котел наплитный 50–60 л – 1, сковорода – 1, ножи универсальные поварские – 1 комплект, нож хлеботорезный – 1, нож для очистки овощей – 1, консервовскрыватель – 1, секач – 1, терка – 1, ложка соусная – 1, доска для разделки продуктов – 1, толкушка – 1, бак для воды с крышкой и краном – 1, чайник электрический – 1, печь СВЧ – 1.

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

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

Для обучающихся 5–6 классов общеобразовательных организаций и школ-интернатов, находящихся в ведении Министерства обороны Российской Федерации, на четырех питающихся в том числе выдается тарелка десертная для подачи мясной гастрономии – 1 штука.

Разрешается выдавать взамен тарелки пирожковой тарелку десертную.

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

Федеральное государственное бюджетное учреждение «Главный военный клинический госпиталь имени академика Н.Н. Бурденко» Министерства обороны Российской Федерации, центральные военные клинические госпитали Министерства обороны Российской Федерации обеспечиваются столовой посудой

по нормам для военных санаториев. Палаты-люкс этих госпиталей, а также федерального государственного бюджетного военного образовательного учреждения высшего образования «Военно-медицинская академия имени С.М. Кирова» Министерства обороны Российской Федерации обеспечиваются по нормам обеспечения аналогичных палат санаториев.

Для обеспечения тяжелых и лежачих больных выдаются термopодносы с комплектом посуды из расчета: в реанимационных отделениях на 100 % коечной сети, в остальных отделениях – на 10 % коечной сети. Срок эксплуатации термopодноса с комплектом посуды – 3 года.

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

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

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

26. По норме № 5 дополнительно выдаются:

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

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

на каждый двух- и трехкомнатный номер-люкс, штук: тарелка мелкая из упрочненного стекла – 7; тарелка десертная из упрочненного стекла – 6; тарелка

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

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

Сроки эксплуатации судка из трех кастрюль – 4 года, кофемашины и самовара – 6 лет.

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

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

29. По норме № 6 обеспечения столово-кухонной посудой и инвентарем экипажей авиации обеспечиваются экипажи авиации и инженерно-технический состав, привлекаемый для сопровождения авиации при организации питания на аэродромах, на которых отсутствуют столовые.

Выдача посуды с продовольственного склада авиационно-технической воинской части экипажу производится по решению командиров авиационных и авиационно-технических воинских частей.

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

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

31. По норме № 8 обеспечения столово-кухонной посудой, оборудованием и инвентарем гарнизонных (лагерных) и внутренних (корабельных) караулов (дежурных смен охраны и обороны) также обеспечиваются малочисленные команды (группы), несущие службу на маяках, радиомаяках, в группах средств навигационного оборудования, на радионавигационных и гидрометеорологических станциях (постах), контрольно-измерительных станциях береговых объектов навигационного оборудования, научно-измерительных пунктах, узлах связи, размещенных в фортификационных сооружениях длительного использования и других объектах питания, где по условиям военной службы (службы), размещения организуется приготовление пищи.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

35. По норме № 12 обеспечения столовых воинских частей моющими средствами для мытья столово-кухонной посуды, оборудования и инвентаря средства моющие жидкие установлены при их концентрации с нормой расхода 1 г на 1 л воды при машинной мойке и 2,5 г на 1 л воды при ручной мойке. При получении средств моющих другой концентрации норма их выдачи увеличивается или уменьшается с учетом указанной концентрации.

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

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

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

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

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

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

Первоначальное обеспечение кружкой и ложкой столовой военнослужащих, проходящих военную службу по призыву, осуществляется в воинских частях.

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

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

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

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

По решению начальника продовольственной службы военного округа (флота) по заявкам образовательных организаций выдаются для оборудования учебных аудиторий (классов) при проведении учебных занятий по специальной подготовке образцы следующего оборудования, штук: машина для очистки кар-

тофеля – 2; машина для нарезки сырых или вареных овощей – 2; машина универсальная кухонная – 1; мясорубка механическая – 2; хлеборезка механическая – 1; кипяtilьник электрический производительностью до 100 л/ч – 1; шкаф жарочный электрический – 1; пароконвектомат с количеством гастроемкостей 10 штук – 1; пароконвектомат с количеством гастроемкостей 20 штук – 1; мармит электрический (передвижной) – 1; машина гастрономическая (слайсер, ломтерезка) – 1; плита электрическая 2-конфорочная – 1; плита электрическая 4-конфорочная – 1; котел пищеварочный электрический (паровой) емкостью до 100 л – 1; сковорода электрическая с площадью чаши до 0,25 кв. м – 1; сковорода электрическая с площадью чаши до 0,45 кв. м – 1; стерилизатор для ножей – 1; инсекцидное устройство – 1; стол производственный с охлаждаемой поверхностью – 1; шкаф холодильный общим объемом 0,7–1,5 куб. м – 1; машина посудомоечная производительностью до 2000 тарелок/ч – 1; машина посудомоечная кухонная (котломоечная) – 1; стол производственный – 6; стеллаж передвижной универсальный – 2; тележка для хранения и подвоза чистой столовой посуды – 2. Сроки эксплуатации данного оборудования увеличиваются вдвое.

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

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

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

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

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

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

42. По норме № 21 обеспечения столовых системой контроля управления доступом и заказа питания обеспечиваются солдатские (матросские), курсантские и летно-технические столовые с численностью питающихся более 150 человек.

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

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

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

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

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

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

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